Temat: Dodatki do żywności.

1 Barwniki ( karoten, koszenila, karmel - zrób na ich temat notatkę na podstawie podręcznika)

2 Przeciwutleniacze - są to związki zapobiegające psuciu się żywności .Jednym z przeciwutleniaczy dodawanych do żywności jest witamina C, lub kwas askorbinowy czy fosforowy V.

3 Substancje konserwujące- grupa substancji przedłużająca przydatność do spożycia żywności . Jako konserwanty stosuje się najczęściej różne kwasy i sole.

4 Substancje słodzące - zastępują cukier, stosowane w żywności dietetycznej.

5 Regulatory kwasowości - najczęściej stosowanymi związkami są kwasy organiczne np. kwas octowy, mlekowy czy cytrynowy.

6 substancje zagęszczające - to głównie emulgatory zapobiegające rozwarstwianiu się emulsji, oraz substancje zagęszczające - powodujące pęcznienie a dzięki temu i gęstnienie produktu żywnościowego.

Z podsumowania działu pod hasłem ,, sprawdź czy potrafisz" są zadania , proszę zrobić zadanie od 1 do 3  ( w dwóch pierwszych trzeba wybrać czy to prawda czy fałsz a w trzecim określić rodzaj fermentacji) . Nie podaję strony bo ja mam stary podręcznik a w nowym jest inna strona więc każdy musi znaleźć sam w podręczniku . Przepisane zadania proszę przesłać mi ma szkolnego e maila.

Pozdrawiam Anna Olcha.