Temat : Fermentacja i inne przemiany żywności.

1 Podział fermentacji .

2 Fermentacje : alkoholowa, mlekowa, octowa i masłowa oraz ich zastosowania ( w tym punkcie proszę ująć w notatce przy każdej fermentacji: mikroorganizm przeprowadzający daną fermentacje, reakcje chemiczną fermentacji oraz wykorzystanie danej fermentacji przez człowieka)

3 Gnicie i butwienie- procesy rozkładu białek.

4 Sposoby konserwowania żywności.

Do punktów wykonaj krótką notatkę na podstawie podręcznika.

Pozdrawiam Anna Olcha.