

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA – KARTA PRACY

1. Napisz co to jest środek spożywczy zafałszowany. Podaj 2 przykłady.

2. Dokonaj klasyfikacji żywności biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Przy każdej grupie podaj przykład żywności.

Stopień przetworzenia i utrwalenia

-

-

Stopień przygotowania do bezpośredniego spożycia

-

-

-

-

3. Podaj przykłady zmian fizycznych zachodzących w środkach żywnościowych podczas przechowywania.

4. Na czym polegają poniższe biologiczne zmiany w środkach żywnościowych:

-dojrzewanie

-transpiracja

5. Co to jest pasteryzacja żywności?

6. Na czym polegają osmoaktywne metody utrwalania?