

LO II – Chemia zjazd 06-07.06

T:Składniki odżywcze występujące w pożywieniu i ich rola w organizmie

1. Funkcje składników odżywczych: budulcowa, energetyczna, regulująca.
2. Wartość odżywcza i energetyczna pożywienia - informacje niezbędne na opakowaniach.
3. Charakterystyka białek, tłuszczów, cukrów, witamin i składników mineralnych.
4. Woda jako najważniejszy składnik pożywienia.

T: Sposoby utrwalania żywności (biologiczne fizyczne i chemiczne).

1. Rodzaje fermentacji i ich zastosowanie w przechowywaniu żywności
 - alkoholowa
 - mlekowa
 - octowa
2. Chemiczne sposoby utrwalania żywności
 - wędzenie
 - peklowanie
 - dodawanie substancji bakteriostatycznych i bakteriobójczych (np. octu, benzoesanów)
3. Fizyczne sposoby utrwalania żywności
 - suszenie (liofilizacja)
 - mrożenie
 - pasteryzacja i sterylizacja
 - wiązanie wody za pomocą soli lub cukru

T: Dodatki stosowane do żywności

1. Podział dodatków ze względu na pochodzenie
2. Sposób znakowania dodatków ze względu na funkcję jaką pełnią w produkcie spożywczym
np:
 - barwniki E 1xx
 - substancje konserwujące E 2xx
 - przeciwutleniacze E 3xx itd
3. Czy wszystkie dodatki stosowane w żywności są na pewno bezpieczne?
4. Analiza wybranych produktów spożywczych pod kątem zawartości dodatków do żywności.