

Klasa IEg Zagadnienia z chemii (Zag_2)

Poniżej przesyłam zagadnienia z chemii dotyczące działu „Żywność” do realizacji na najbliższy tydzień.

Temat lekcji 3: Dodatki do żywności

Po zapoznaniu się z wiadomościami z podręcznika proszę w zeszycie przygotować notatkę uwzględniając w niej poniższe ppkt:

- wyjaśnienie pojęcia *dobatki do żywności*
- wybrane grupy dodatków do żywności (opisać ich funkcje oraz podać przykłady konkretnych substancji należących do odpowiednich grup)
- znaczenie i konsekwencje stosowania dodatków do żywności, w tym konserwantów
- zasady INS
- znaczenie symbolu E
- działanie substancji konserwujących
- symbole lub znaki dotyczące oznaczania żywności (informacje na końcu działu)

Do zeszytu proszę przepisać polecenia zadań umieszczonych na końcu tego dokumentu (bez rysunków) oraz rozwiązać zadania 1-6, a następnie **31 marca** przesłać sfotografowane zadania i notatkę.

W razie pytań lub wątpliwości proszę o kontakt przez e-mail.

Zadania do samodzielnego rozwiązania (proszę przesłać 31 marca do godz. 16.00)

Zadanie 5.

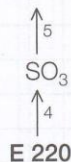
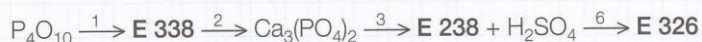
Skorzystaj z różnych źródeł informacji i ustal funkcje dodatków do żywności, których nazwy oraz symbole zaznaczono na opakowaniu.

Skład:

czekolada deserowa 26% (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, lecytyna sojowa, E 476, naturalny aromat waniliowy), kwas cytrynowy, agar, E 202. Miazga kakaowa min. 47%.

Zadanie 6.

Napisz równania reakcji chemicznych przedstawionych na chemografie.



E 220 tlenek siarki(IV)
E 236 kwas mrówkowy
E 238 mrowczan wapnia
E 338 kwas fosforowy(V)

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

3. DODATKI DO ŻYWNOSCI

Zadanie 1.

Napisz wzory sumaryczne substancji o podanych symbolach i nazwach, stosowanych jako dodatki do żywności.

E 252 azotan(V) potasu _____ E 260 kwas octowy _____

E 220 tlenek siarki(IV) _____ E 460 celuloza _____

Zadanie 2.

Dodatkom do żywności (a–d) przyporządkuj ich funkcje (A–E).

- | | |
|--|--|
| a. substancje konserwujące | A. Nadają smak i zapach. |
| b. barwniki | B. Wpływają na konsystencję. |
| c. aromaty | C. Chronią przed utratą smaku i barwy. |
| d. substancje zagęszczające i emulgatory | D. Przedłużają trwałość. |
| | E. Nadają kolor. |

a. ____ b. ____ c. ____ d. ____

Zadanie 3.

Uzupełnij tabelę.

| Symbol E | E 280 | E 251 | E 338 |
|---------------------|-------|-------|-------|
| Nazwa systematyczna | | | |
| Wzór sumaryczny | | | |

Zadanie 4.

Wpisz nazwy dodatków do żywności będących składnikami produktów spożywczych przedstawionych na fotografiach. Skorzystaj z poniższych nazw.

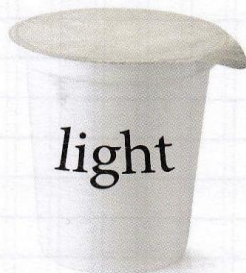
- pektyna
- żelatyna
- guma arabska
- agar
- aspartam



cukierki miętowe



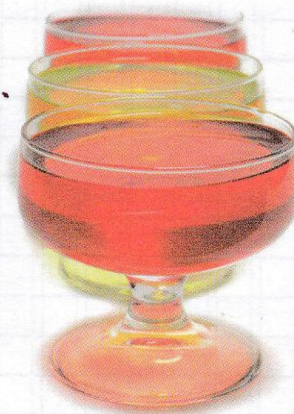
pianki w czekoladzie



produkty typu light



dżemy



galaretki