

3TŻ TG 15.05.

**Temat: Warunki przechowywania środków spożywczych.**

Powtórzenie. Pamiętaj, że ważnym jest, abyś umiał wskazać parametry przechowywania poszczególnych produktów lub grupo produktów spożywczych.

Pamiętaj, że na egzamin jest to niezbędna wiedza!!!!

% wilgotności powietrza:

magazyny niechłodzone:

artykuły suche : 15 -18 st C oraz 56-60%

wina i wódki w magazynie: 10-18 st C oraz 60-80%

ziemniaki i korzeniowe: 6-10 st C oraz 85-90%

kiszonki w magazynie: 6-15st C oraz 70-80%

śledzie w magazynie: 6-18 st C oraz 90-95%

magazyny chłodzone:

ryby -2 do 2 st C oraz 90-95%

mięso 0 do 3 st C oraz 70-90 %

drób 0 do 3 st C oraz 70-90%

nabiał 2 do 4 st C oraz 80-85%

wędliny i tłuszcze 0-3 st C oraz 80%

warzywa i owoce 4-8 st C oraz 80-85%

piwo i napoje 4-8 st C oraz 80-85%

zamrażarka

(komora niskotemperaturowa) -22 do -18 st C oraz 80-90%

Oświetlenie naturalne dopuszczalne jedynie w magazynie produktów suchych.

czosnek, cebula, suche strączkowe: 60-70% , 4 stC

grzyby: 0 st C , przez 20 dni, %wilgotności wysoki czy niski?

To są parametry ogólne, powinniście sobie wyszukać w podręczniku parametry szczegółowe, wrócić poczytać, aby kojarzyć chociaż przy niektórych produktach,

podręcznik Towaroznawstwo i przechowywanie żywności , WSiP, T.6, np.: str 108, owoce.

**Temat: Zmiany podczas przechowywania żywności.**

Przyporządkuj podane procesy do grup:

desorpcja, oksydacja, hydroliza, brunatnienie , transpiracja, kiełkowanie, fermentacja, absorpcja, twardnienie, zbrylenie.

Zmiany fizyczne:

Zmiany fizykochemiczne:

Zmiany chemiczne:

Zmiany biochemiczne:

Zmiany biologiczne:

Przyporządkuj nazwy procesów z powyższego zadania do opisów:

Osadzenie/wiązanie par i gazów w całej masie. ....

Uwalnianie par i gazów z całej masy lub powierzchni. ....

Następuje pod wpływem tlenu, połączone z wydzielaniem wody, tzw. utlenianie ....

Powstanie melanoidyny w długo przechowywanych lub suchych surowcach. ....

Rozkład związków złożonych w produkcie, np.: skrobi, tłuszczów pod wpływem enzymów ....

Pierwsza faza wzrostu po ostatniej fazie dojrzewania rośliny , dot. np.: ziemniaków ....

Wydzielanie do otoczenia wody przez rośliny, tzw. parowanie ....

Zachodzi w produktach z dużą zawartością cukru, pod wpływem drobnoustrojów ....

Pomoże temat w tym samym podręczniku.

Spróbuj sam, z głowy, wg własnych notatek najlepiej z klasy 1.

**WAŻNE!!!**

**Wykonaj test:** <https://arkusze.pl/zawodowy/t06-2017-czerwiec-egzamin-zawodowy-pisemny.pdf>:

uczciwie, sprawdź rozwiązanie, napisz swój wynik w zeszycie z adnotacją o arkuszu, wynotuj trudne pytania - te, na które w ogóle nie znałeś odpowiedzi, jak i te, które budziły wątpliwości, czyli kojarzyłeś, ale nie byłeś pewny.

**Proszę tematy powtórzyć, zrobić proponowane ćwiczenia , ale nie odsyłać już mi na maila.**

**Proszę być przygotowanym na to, że będę dzwonić i rozmawiać o arkuszu i tematach.**

**Osoby zagrożone ndst na koniec roku: patrz niżej -**

Temat: Zupy, proszę opracować i przysłać na maila do 19 maja.

Temat: Sosy, proszę przeanalizować, rezultaty pracy przesłać na maila do 22 maja.

Terminy są ostateczne.

Prace proszę przesłać podpisane, odręczne.

Jeśli, wolisz odpowiedź w tych tematach, zapraszam zoom, skype, telefon w podanych dniach do 15.00, po wcześniejszym uzgodnieniu, proszę do mnie w tej sprawie zadzwonić.