Verwerkingsvragen:

Invloed van temperatuur op tuinbouw producten.

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjT3-fdx_fWAhWLZFAKHR9hB-UQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fwww.vanderlaankoeltechniek.nl%2Fkoel-vriescellen%2Fgerealiseerd&psig=AOvVaw3cIi1bxo7uNbRUMfxlCQ4Q&ust=1508326369373616)

**Vragen.**

**1.Welke producten kun je het beste in een gekoelde ruimte overdag bewaren en s ’nachts bij een ruimte van 0-1 C?**

**2. Welke producten kun je het beste in een gekoelde ruimte overdag bewaren en s ’nachts bij een ruimte van 4 C?**

**3 Welke producten kun je het beste in een niet gekoeld rek overdag bewaren en s ’nachts bij een ruimte van 6-7 C**?

**4. Welke gewassen kun je zowel overdag als s ’Nachts het beste bewaren bij 12-16 C**

**5.Wat is het voordeel van afdekken van producten in de koelcel?**

**6. Wat is ethyleen?**

**7.Welke tuinbouwproducten produceren ethyleen?**

**8.Welke tuinbouwproducten mag je nooit bij elkaar in de koelcel zetten? Geef hiervoor een verklaring?**

**9.Wat versta je onder lage temperatuur bederf? Geef hiervan een voorbeeld?**

**10.Mag je bloemen en rijpend fruit bij elkaar in de koeling zetten? Verklaar je antwoord**

**11.Geef van 3 voorbeelden van gewassen op je leerbedrijf hoe die het beste bewaard .kunnen worden.(bewaartemperatuur)**