Toetsvragen per criteria - oefentoets

2.1 Je omschrijft de functie van; conserveermiddelen, anti-oxidanten, verdikkingsmiddelen, geleermiddelen, emulgatoren, stabilisatoren, kleurstoffen, aromastoffen, voedingszuur, zuurteregelaars, zoetstoffen, rijsmiddelen, meelverbeteraars, anti-klontermiddelen, antischuimmiddelen, gassen en smeltzouten.

Additieven kunnen hebben verschillende toepassingen en functies:

* Technologische functie
* Organoleptische functie
* Cosmetische functie
* Culinaire functie

Koppel de onderstaande additieven aan de juiste functie:

|  |  |
| --- | --- |
| Addtitief | Functie |
| 1 antioxidanten | 1. Technologische functie 2. Organoleptische functie 3. Cosmetische functie 4. Culinaire functie |
| 2 zoetstoffen | 1. Technologische functie 2. Organoleptische functie 3. Cosmetische functie 4. Culinaire functie |
| 3 stabilisatoren | 1. Technologische functie 2. Organoleptische functie 3. Cosmetische functie 4. Culinaire functie |
| 4 bakverbeteraars | 1. Technologische functie 2. Organoleptische functie 3. Cosmetische functie 4. Culinaire functie |
| 5 smaakstoffen | 1. Technologische functie 2. Organoleptische functie 3. Cosmetische functie 4. Culinaire functie |

6. Je wilt mayonaise maken. Welke additief moet je gebruiken?

1. Emulgator
2. Smaakversterker
3. Smeltzouten

7. Om te voorkomen dat een product een te hoge pH heeft. Welk een additief kan toegevoegd worden?

1. Antischuimmiddel
2. Antiklontermiddel
3. Zuurteregelaar

2.2 Je kunt aangeven welke additieven bijdragen aan de voedselveiligheid van het product.

8 Je maakt een product met gesneden groente . Welk additief kan je toevoegen om bederf door micro-organisme te voorkomen?

1. Anti-oxidanten
2. Voedingszuren
3. Verpakkingsgas

9. Je maakt een product dat gevoelig is voor de groei van bacteriën. Welk additief kun je toevoegen om de groei tegen te gaan?

1. antischuimmiddel
2. Conserveermiddel
3. Stabilisator

2.3 Je hebt kennis van voedselovergevoeligheid in relatie tot additieven.

10. Voedselallergie wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van allergenen. Als je gevoelig bent voor sulfiet producten moet je oppassen voor producten met:

1. Emulgatoren
2. Verdikkingsmiddelen
3. Conserveermiddelen
4. het juiste antwoord is niet gegeven

11 De melk kan overgevoeligheid veroorzaken bij:

1. mensen met een lactose intolerantie
2. mensen met een erfelijke stofwisselingsziekte
3. kinderen onder de 10 jaar.

12 voedselallergie wordt onder andere veroorzaakt door:

1. te lage pH van het maagsap
2. tekort aan spijsverteringsenzymen
3. aanwezigheid van allergenen

3.7 Je kunt uitleggen wat voedselkwaliteit inhoudt

13 Voedselkwaliteit wordt bepaald door:

1. De consument
2. De bereidingswijze van het product
3. De supermarkt
4. a, b, c

4.1 Je kunt uitleggen wat voedselveiligheid inhoudt

14 Voedselveiligheid is de mate waarin ons voedsel veilig is.

1. Juist
2. Onjuist

15 Een bedrijf met een goed HACCP systeem maakt voedselveilige producten.

1. Juist
2. Onjuist

Om voedselveiligheid te kunnen waarborgen worden gevaren (Hazards) in kaart gebracht. Er zijn 3 type gevaren, microbiologisch, chemisch en fysisch. Combineer het gevaar met het type.

|  |  |
| --- | --- |
| Gevaar | Type gevaar |
| 22 Schimmels | 1. Microbiologisch 2. Chemisch 3. Fysisch |
| 23 zware metalen | 1. Microbiologisch 2. Chemisch 3. Fysisch |
| 24 Hout | 1. Microbiologisch 2. Chemisch 3. Fysisch |
| 25 bacteriën | 1. Microbiologisch 2. Chemisch 3. Fysisch |

4.6 Je legt uit wat de gevolgen zijn als je niet volgens HACCP richtlijnen werkt

16 Als je werkt volgens de HACCP richtlijnen dan:

1. maakt je ongezonde producten
2. zijn je producten niet veilig
3. zijn de mogelijke gevaren in kaart gebracht.

4.2 Je kunt verschillende toxische contaminanten benoemen.

Er zijn 3 type toxische contaminanten:

* natuurlijke toxines
* contaminanten vanuit het milieu
* verhittingsproducten

17 Fytotoxinen worden gemaakt door:

1. planten
2. dieren
3. schimmels
4. alle bovenstaande antwoorden

18 Als een product natuurlijke toxines bevat dan zijn ze ook schadelijk na verhitting van het product.

1. Juist
2. Onjuist

19 nitriet en nitraat zijn:

1. natuurlijke toxines
2. contaminanten vanuit het milieu
3. verhittingsproducten

20 Appelmoes kan diverse contaminanten bevatten. Welke contaminanten kunnen in een appelmoes aanwezig zijn.

|  |  |
| --- | --- |
| contaminanten | Aanwezig/ afwezig |
| natuurlijke toxine | 1. Aanwezig 2. Afwezig |
| zware metalen | 1. Aanwezig 2. Afwezig |
| bestrijdingsmiddelen | 1. Aanwezig 2. Afwezig |
| verhittingsproducten | 1. Aanwezig 2. Afwezig |

4.3 Je kunt uitleggen welk kwaliteitsverlies optreedt als gevolg van fysische, chemische en enzymatische reacties.

21 Er kunnen 3 typen bederf optreden door reacties in een product. Koppel het kwaliteitsverlies aan de juiste reactie.

|  |  |
| --- | --- |
| kwaliteitsverlies | reactie |
| kristalisren van honing | 1. Fysische reactie 2. Chemische reactie 3. Enzymatische reactie |
| hydrolyseren van vetten | 1. Fysische reactie 2. Chemische reactie 3. Enzymatische reactie |

21 Bij een chemische reactie blijven worden andere stoffen gevormd.

1. Juist
2. Onjuist

4.4 Je legt uit hoe microbiologisch bederf tegen gegaan kan worden.

22 Witte kool kan op verschillende manieren geconserveerd worden. Vul de onderstaande termen in op juiste plaats:

* Bacteriën afdoden
* Bacterie groei remmen
* Bacteriën verwijderen
* pH verlagen
* Aw waarden verlagen

|  |  |
| --- | --- |
| Conserveertechniek | Functie |
| drogen |  |
| Melkzuurbacteriën toevoegen |  |
| Gas verpakken |  |

23 de groeisnelheid van een bacterie kan beïnvloed worden door:

1. Verlagen zuurstofgehalte
2. Verhogen Aw waarden
3. Verlagen aantal bacteriën
4. Alle bovenstaande acties

24 Het bestrijden van virussen kan het beste door:

1. Verlagen van de temperatuur
2. Verlagen van de pH
3. Wegnemen van zuurstof
4. Geen van de genoemde mogelijkheden

25 Bacteriën die bij hoge temperatuur kunnen groeien zijn:

1. Thermofiel
2. Psychrofiel
3. Mesofiel

26 Welke additieven zijn geschikt voor de bestrijding van gisten

1. Verpakkingsgassen
2. Conserveermiddelen
3. smeltzouten

5.1 Je hebt kennis van verschillende consumententesten

27 De consumenten testen vinden plaats:

op het zelfde tijdstip

in dezelfde ruimte

op een tijd en plaats die gekoppeld is aan het product

28 Een test met 3 producten, waarvan er 2 hetzelfde zijn, is:

een rangorde test

een profilerings test

een driehoekstest

29 Om producten op volgorde te zetten van zoetheid, wordt gebruik gemaakt van:

een rangorde test

een profilerings test

een driehoekstest