**3.1 en 3.2 Waar of niet waar ??**

**Steek de Groene kaart op als je denkt dat het waar is of Rode kaart als je denkt dat het niet waar is.**

1. Juiste temperatuur voor een koelkast is tussen 3 – 7 graden.
2. Bederfelijke producten zijn vlees en ei.
3. In de koelkast is het overal even koud.
4. In de diepvries vermenigvuldigen micro-organismen zich.
5. Sommige bacteriën overleven in slechte levensomstandigheden zoals hitte.
6. Steriliseren is verhitten tussen 70 – 100 oC.
7. Steriliseren doodt alle micro-organismen.
8. Zuurkool en yoghurt zijn verzuurt door bacteriën.
9. Suiker verandert de zuurgraad.
10. Met soda kun je ontsmetten omdat de zuurgraad verandert.