

minitoets bij opdracht 1

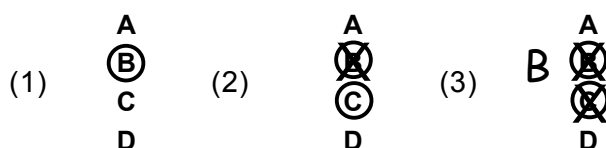
variant a

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

Meerkeuzevragen

- Omcirkel het goede antwoord (voorbeeld 1).
- Geef verbeteringen aan volgens voorbeeld 2 of 3.



1p 1 Hier staat het etiket van een blik ananas op lichte siroop.

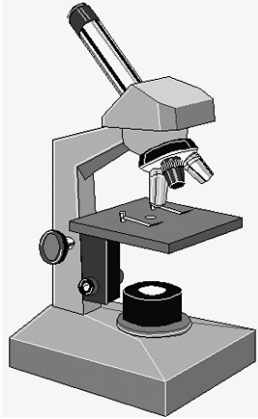
	<p>Ananasschijven op lichte siroop</p> <p>-----</p> <p>INGREDIËNTEN: Ananas, water, suiker (suikergehalte 14-17%), citroenzuur.</p> <p>NA OPENING GEKOELD NOG 3-4 DAGEN HOUDBAAR IN AFGEDEKTE, NIET-METALEN SCHAAL</p> <p>335 G / uitlekgewicht 200 G</p>
--	---

Op het etiket van een blik ananas op lichte siroop staat onder andere:
335 G / uitlekgewicht 200 G.

Hoeveel gram suiker bevat het blik minimaal?

- A 28,1 gram
- B 34,2 gram
- C 46,9 gram
- D 57,4 gram

1p 2 Vaak is een microscoop nodig bij microbiologisch onderzoek.



Waarvoor gebruikt men de microscoop bij microbiologisch onderzoek?

- A voor het bepalen van de pH-waarde
- B voor het bekijken van een preparaat
- C voor het bepalen van de refractie

1p 3 Jam heeft een bepaalde viscositeit.
Wat wordt bedoeld met viscositeit?

- A het kiemgetal
- B de kleur
- C de dikte
- D het suikergehalte

1p 4 Wat is de zuurgraad van ananas op lichte siroop ongeveer?

- A 3,5
- B 6,5
- C 7,5
- D 9,5

1p 5 Kant-en-klaarbroodmix is een lang houdbaar product.
Welke bewering hierover is juist?

- A De broodmix is langer houdbaar door het openen van de verpakking.
- B De micro-organismen gaan dood door de broodmix te koelen.
- C Toevoeging van water verlengt de houdbaarheid van de broodmix.
- D De broodmix is lang houdbaar door het lage vochtgehalte.

1p 6 Bekijk de schijf van vijf.



In welk vak horen aardbeien?

- A in vak A
- B in vak B
- C in vak C
- D in vak D
- E in vak E

1p 7 Waarom gebruikt men keukenzout bij de bereiding van voedingsmiddelen?

- A om de smaak te beïnvloeden
- B om de zuurgraad te verhogen
- C om het product dikker te maken

1p 8 In welke rij staan alleen producten van dierlijke oorsprong?

- A melkpoeder - gelatineblaadjes - eigeel
- B gepasteuriseerd eiwit - melk - zout
- C eigeel - gelatineblaadjes - suiker
- D roomboter - suiker - zonnebloemolie

1p 9 Lees het bewaaradvies van een pot augurken op zoetzuur.

BEWAARADVIES: na openen gekoeld bewaren en beperkt houdbaar.

Wat is de beste plek om een pot augurken na openen te bewaren?

- A in de kelderkast
- B in het keukenkastje
- C in de koelkast
- D in de diepvries

1p 10 Lees de informatie op het etiket van een fles afwasmiddel.

Opgelet: Zoals bij elk reinigingsmiddel: bij gevoelige of beschadigde huid, langdurig contact met zowel verdund als onverdund product vermijden.



500 ml e

Made in EU

The image shows a product label for a 500 ml bottle of dishwasher detergent. It includes a warning icon (eye and hand), a 'Made in EU' logo, and an illustration of the detergent bottle with a sponge and bubbles.

Per afwasbeurt is gemiddeld 2,5 ml nodig.

Na hoeveel afwasbeurten is een nieuwe fles nodig?

- A na 20 keer
- B na 100 keer
- C na 200 keer
- D na 250 keer

1p 11 Lees de productinformatie van een pot augurken op zoetzuur.

Augurken op zoetzuur VERS VAN 'T LAND! Een verantwoorde snack Om zó in te bijten	INGREDIËNTEN: augurken, water, azijn, suiker, zout, uien, dille, mosterdzaad, paprika, aroma's, zoetstof: sacharine VOEDINGSWAARDE gem. per 100 g: 76 kJ (18 kcal) eiwitten 0,3 g koolhydraten 3,0 g vetten 0 g
netto gewicht 670 g e uitlekgewicht 370 g	BEWAARADVIES: na openen gekoeld bewaren en beperkt houdbaar TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: zie deksel

Wat is de energie-inhoud van de hele pot?

- A 67,8 kcal
- B 120,6 kcal
- C 281,6 kcal
- D 509,4 kcal

1p 12 Chips, beschuit en crackers zijn buiten de koelkast houdbaar.

Waardoor zijn deze producten houdbaar?

- A door de luchtdichte verpakking
- B door het lage vochtgehalte
- C door de aanwezigheid van conserveermiddelen
- D door sterilisatie van de producten

1p 13 Roomboter is een emulsie.

Uit welk mengsel bestaat de emulsie van roomboter?

- A vet en zetmeel
- B azijn en water
- C water en vet
- D water en zetmeel

- 1p **14** Om boter te bereiden is gepasteuriseerde room nodig.
Wat doet het pasteuriseren met de room?
- A** Het verhoogt de voedingswaarde.
 - B** Het verhoogt de pH-waarde.
 - C** Het verlaagt het vetgehalte.
 - D** Het verlaagt het kiemgetal.
- 1p **15** Melkzuur in de boter beïnvloedt vooral één van onderstaande eigenschappen.
Welke eigenschap is dat?
- A** de kleur
 - B** de voedingswaarde
 - C** de houdbaarheid
 - D** het vochtgehalte