

minitoets bij opdracht 21

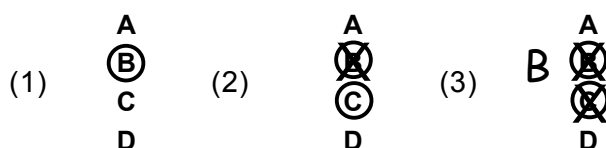
variant a

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

Meerkeuzevragen

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



- 1p 1 Een pot augurken op zoetzuur is een lang houdbaar product.
Welke conserveringsmethode maakt dit product lang houdbaar?
A drogen
B diepvriezen
C pasteuriseren
- 1p 2 Producten kunnen bederven door verschillende soorten micro-organismen.
Welk product bederft meestal door gisten?
A volkorenbrood
B tarwebloem
C limonadesiroop
D halfvolle melk
- 1p 3 Waarom is het belangrijk jam heet af te vullen?
A om het suikergehalte van de jam te verhogen
B om een goede kleur van de jam te krijgen
C om de pot vacuüm te krijgen
D om de jam de juiste dikte te geven
- 1p 4 Je hebt een brood gebakken in een bakblik met een anti-aanbaklaag.
Waarmee kun je dit bakblik het BESTE schoonmaken?
A met soda en een schuursponsje
B met schoonmaakazijn en een afwasborstel
C met afwasmiddel en een afwasborstel
D met afwasmiddel en een schuursponsje

1p 5 Lees de productinformatie van een pot bosvruchtenjam.

BOSVRUCHTENJAM EXTRA

INGREDIËNTEN: vruchten (frambozen 19%, aardbeien 14%, zwarte bessen 10%, vlierbessen 6%, bramen 6%), glucose-fructosestroop, suiker, zuurteregelaar (E330)*, geleermiddel (E440a)*.

Bereid met 55 g vruchten per 100 g product. Totaalgehalte aan suikers 60 g per 100 g (ook afkomstig van de vruchten).

**E is een door de EU goedgekeurde hulpstof.*

Hoeveel procent vruchten zit er in de jam?

..... %

1p 6 Voedselinfectie kan ontstaan door het eten van bedorven voedsel.

Bij welk product is het risico op voedselinfectie het GROOTST?

- A bij een broodje met kip
- B bij een cracker met honing
- C bij beschuit met jam
- D bij ontbijtkoek met boter

1p 7 Welk product is gesteriliseerd?

- A een doos diepvries-roomsoesjes
- B een blik sperziebonen
- C een pot augurken op zoetzuur
- D een pakje roomboter

1p 8 Voor sommige bakkerijproducten wordt zelfrijzend bakmeel gebruikt.

Welke stof in zelfrijzend bakmeel zorgt voor een luchtig beslag?

- A water
- B bakpoeder
- C vet
- D bloem

1p 9 Een zuivelproduct bevat 150 mg calcium per 100 ml. Dit is 20% van de Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid voor volwassenen.

Hoeveel mg is de Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid calcium voor volwassenen?

..... mg

1p 10 Welk product bevat gluten?

- A brood
- B kaas
- C olijfolie
- D appelsap

1p 11 Lees de gebruiksaanwijzing op een bekertje verse slagroom.

<p>Verse slagroom</p>  <p>Vol en romig van smaak Makkelijk luchtig op te kloppen</p>	<p>ingrediënten: slagroom (35% vet), stabilisator (E407) allergie-informatie: bevat lactose, koemelkeiwit</p> <p>gebruiksaanwijzing: 500 ml slagroom opkloppen met 4 afgestreken eetlepels suiker.</p> <p>voedingswaarde per 100 ml</p> <table><tr><td>energie</td><td>1390 kJ (330 kcal)</td></tr><tr><td>eiwit</td><td>2,5 g</td></tr><tr><td>koolhydraten</td><td>3,0 g</td></tr><tr><td> waarvan suikers</td><td>3,0 g</td></tr><tr><td>vet</td><td>35 g</td></tr><tr><td> waarvan verzadigd</td><td>22 g</td></tr><tr><td> onverzadigd</td><td>13 g</td></tr><tr><td>voedingsvezel</td><td>0 g</td></tr><tr><td>natrium</td><td>0,03 g</td></tr></table>	energie	1390 kJ (330 kcal)	eiwit	2,5 g	koolhydraten	3,0 g	waarvan suikers	3,0 g	vet	35 g	waarvan verzadigd	22 g	onverzadigd	13 g	voedingsvezel	0 g	natrium	0,03 g
energie	1390 kJ (330 kcal)																		
eiwit	2,5 g																		
koolhydraten	3,0 g																		
waarvan suikers	3,0 g																		
vet	35 g																		
waarvan verzadigd	22 g																		
onverzadigd	13 g																		
voedingsvezel	0 g																		
natrium	0,03 g																		

Hoeveel afgestreken eetlepels suiker zijn nodig voor het opkloppen van een kwart liter slagroom?

..... afgestreken eetlepels

1p **12** Lees de volgende gebruiksaanwijzing.

Zo maakt u de lekkerste jam:

Meng 1 kg schoongemaakt, vers, rijp en gepureerd fruit met 1 kg Van Gilse Geleisuiker en voeg hieraan het sap van een halve citroen toe.

Breng het mengsel in een grote, hoge pan al roerend aan de kook.

Laat het mengsel 4 minuten goed doorkoken. Vul de glazen potten tot de bovenrand met de hete jam. Sluit de potten goed af. Bewaar de jam op een koele, donkere plaats.

Wat is gepureerd fruit?

- A fruit dat gemengd is met suiker
- B fruit dat fijn gemaakt is
- C fruit dat gekookt is
- D fruit dat losgeklopt is

1p **13** Bij het maken van jam kookt men een mengsel van suiker en fruit. Wat gebeurt er met de refractie van het mengsel tijdens het koken?

- A De refractie daalt.
- B De refractie stijgt.
- C De refractie blijft gelijk.

1p **14** In de informatie op het etiket van een blikje ananasschijven op lichte siroop staat: ananas, water, suiker (suikergehalte 14 – 17%), citroenzuur. Welk ingrediënt bestaat alleen uit koolhydraten?

- A ananas
- B water
- C suiker
- D citroenzuur

1p **15** Microbiologische besmetting is een groot risico bij de bereiding van voedselproducten. Hoe heet een besmetting van bereide producten door rauwe producten?

- A vervuiling
- B nabesmetting
- C luchtinfectie
- D kruisbesmetting