**Oefentoets IBS Het product**

*Voedingsstoffen*

1. Benoem 2 verschillende monosachariden.
2. Lactose is een:
	1. Monosacharide
	2. Disacharide
	3. Polysacharide
	4. Multisacharide
3. Benoem een voedingsstof die nodig is als bouwstof voor ons lichaam.
4. Noem een energieleverende voedingsstof.
5. Waar zijn eiwitten uit opgebouwd?

*Moleculen en atomen*

1. Wat is het verschil tussen een molecuul en een atoom?
2. Geef een voorbeeld van een molecuul en een voorbeeld van een atoom

*Graan en graanproducten*

1. Wat zijn de hoofdbestanddelen van brood?
2. Bloem, water en zout
3. Bloem, water, gist en zout
4. Bloem, water, gist en suiker
5. Bloem, gist en suiker
6. Welke bewering over gist is niet juist?
7. Gist wordt gelijk met het zout en eventuele hulpstoffen aan de bloem toegevoegd
8. Zout beïnvloed gist nadelig
9. Gist werkt goed op een temperatuur van 24-27 graden
10. Waarom moet brood rijzen?
11. Om suikers om te zetten in koolzuurgas
12. Om zout om te zetten in koolzuurgas
13. Om water in het brood te laten verdampen
14. Om water in het brood evenredig over de massa te verdelen
15. Welke bewering over hulpstoffen is niet juist?
16. Hulpstoffen hebben invloed op de soort en hoeveelheid eiwit in het deeg
17. Hulpstoffen hebben invloed de houdbaarheid van brood
18. Hulpstoffen hebben invloed op de snijbaarheid van brood
19. Al voorgaande beweringen zijn juist
20. Leg uit welke voedingsstoffen in een graankorrel zitten.
21. Wat is er kenmerkend aan Rogge meel?

*Champignons*

1. Waarom zijn champignons geen goede vleesvervangers
2. Ze bevatten geen ijzer
3. Ze bevatten te weinig eiwit
4. Ze bevatten geen vitamine B1
5. Ze bevatten geen vitamine B12
6. Champignons worden gekweekt in een cel, dit gebeurd op een ondergrond van….
7. Dek aarde en paardenmest
8. Plantenresten en dood hout
9. Compost
10. Potgrond
11. Bij de productie van champignon conserven worden de volgende stappen in de juiste volgorde doorlopen:
12. Aanvoer-wassen-blancheren-snijden-sorteren-afvullen-evacueren- steriliseren-afkoelen
13. Aanvoer-wassen-evacueren-blancheren-sorteren-snijden-afvullen-steriliseren-afkoelen
14. Aanvoer- sorteren- wassen- evacueren- blancheren- sorteren- snijden- afvullen- afkoelen
15. Aanvoer-sorteren- blancheren- snijden-sorteren-afvullen-evacueren-steriliseren-afkoelen
16. Waarom worden champignons geblancheerd?
17. Om ze te laten slinken
18. Om uiteindelijk het juiste afvulgewicht te bereiken
19. Om verkleuring tegen te gaan
20. Hoeveel weken duurt het proces van het champignon kweken tot aan het oogstrijpe champignon?

Zuivel

1. Welke bewering over kuilvoer is niet juist?
2. Dit is gras dat in de zomer gemaaid wordt en opgeslagen in een kuil
3. Dit is voer dat koeien eten in de winter als ze op stal staan
4. Dit is mais dat in een kuil bewaart wordt voor de winter als de koeien op stal staan
5. Hoeveel melk geeft een koe gemiddeld per keer?
6. 9 - 12 liter
7. 12- 15 liter
8. 15 – 18 liter
9. 18 – 21 liter
10. Welke stelling is juist?

I Er zijn niet veel eiwitten die zo gezond zijn als melkeiwitten

II Er is geen enkel vet in de natuur dat zo veel verschillende vetzuren bevat als melkvet

1. Stelling I is juist
2. Stelling II is juist
3. Beide stellingen zijn juist
4. Beide stellingen zijn onjuist
5. Welke bewering is niet juist?
6. Gepasteuriseerde melk is 7 dagen houdbaar in de koelkast
7. Gesteriliseerde melk is lang houdbaar buiten de koelkast
8. Melk wordt in koeltanks opgeslagen in de fabriek
9. Melk wordt op de boerderij ongekoeld opgeslagen
10. Welke stelling over consumptiemelk is juist?
11. Wordt gemaakt door aan ondermelk room toe te voegen
12. Vetgehalte van melk is altijd anders, per jaar en maand
13. Vetgehalte van melk mag bepaald worden door de producent
14. Melk eiwit bestaat uit twee hoofdtype, welke twee?
15. Waarom is het melk eiwit van een hoge biologische waarde?
16. Wat is het verschil tussen koemelk allergie en lactose intolerantie?
17. Leg in eigen woorden uit hoe kaas wordt gemaakt.
18. Op welke wijze kan je melk zodanig bewerken, dat deze langer houdbaar is?
19. Om kaas te produceren wordt zuursel toegevoegd, wat is de functie van zuursel? Licht je antwoord toe.
20. Wat betekend de aanduiding 45+ op kaas?
21. Dat de kaas, berekend op de gehele kaas, 45% vet bevat
22. Dat er 45% koemelk in de kaas zit
23. Dat de kaas 45% vocht heeft verloren tijdens het proces
24. Dat de kaas, berekend op droge stof, 45% vet bevat
25. Welke stelling is niet juist?
26. Kaas bevat eiwit en vet
27. Kaas bevat koolhydraten
28. Kaas bevat oa de vitaminen A en B12
29. Kaas bevat oa de mineralen calcium en fosfor
30. Waarom wordt er tijdens de kaasbereiding stremsel aan de melk toegevoegd?
31. Om ervoor te zorgen dat de PH van de melk daalt
32. Om de kaas langer houdbaar te maken
33. Om de kaas een lekkere smaak te geven
34. Om ervoor te zorgen dat vaste stoffen in de melk samenklonteren tot wrongel
35. Waarom is het van belang dat de wrongel gelijkmatig gesneden wordt?
36. Als dit niet gebeurt wordt de smaak van de kaas aangetast
37. Als dit niet gebeurt mislukt de kaas
38. Als dit niet gebeurt kun je de wrongel niet goed uit de bak scheppen
39. Wat is geen bijkomstigheid van het pekelen van kaas?
40. Kaas krijgt meer smaak
41. De kaas wordt steviger
42. De kaas is langer houdbaar
43. De kaas krijgt hierdoor een gele kleur

*Vlees*

1. Welke stelling over vlees is juist?
2. Vlees bevat veel koolhydraten
3. Vlees bevat weinig verzadigd vet
4. Vlees bevat veel eiwit
5. Vlees is de belangrijkste bron van cholesterol
6. Wat is de meest kritisch fase tijdens het slachtproces van een rund?
7. Het lossen van de dieren
8. Het bedwelmen
9. Het doden
10. Het onthuiden
11. Wanneer krijgt een dier een inkt- of brandstempel?

a) Na goede keuring bij ontvangst slachterij

b) Als karkas en organen zijn goedgekeurd

c) Als de kop en de huid zijn verwijderd

1. Wat is het waardevolste deel van het varken?
2. Ham
3. Karbonadestreng
4. Schouder
5. Na hoeveel tijd worden kippen geslacht?
6. 5-6 maanden
7. 7-8 maanden
8. 9-10 maanden
9. 11-12 maanden
10. Wat wordt niet toegepast om vlees langer te kunnen bewaren?
11. Vacuüm verpakken
12. Koelen onder 4 graden Celsius
13. Pekelen
14. Plakken snijden

41. Welke 3 voedingsstoffen komen het meeste voor in vlees? Nr. 1 meest voorkomend, nr. 3 minst voorkomend.

*Groente en fruit*

1. Welke groente wordt al in de winter gekweekt?
2. Rode biet
3. Wortel
4. Radijs
5. Witlof
6. Welke stelling over groenten is niet juist?
7. Groente zijn de eetbare delen van een plant
8. Groente bevatten veel vitamine C
9. Groente bevatten veel vitamine D
10. De wortel van een plant wordt niet gezien als groente
11. Welke stelling over fruit is niet juist?
12. Kersen is een voorbeeld van een steenvrucht
13. Aubergine is een vrucht die als groente wordt gerekend
14. Fruit levert veel calorieën
15. Plantkundig gezien is fruit het eetbare deel van een vrucht
16. Stelling: ‘fruit is een bron van voedingsvezels’ Is deze stelling waar of niet waar?
17. Onder welke soorten kun je de Nederlandse fruitteelt verdelen?