PRODUKCJA ŻYWNOŚCI

1. Gdzie wykorzystywana jest fermentacja mlekowa?
2. Co dzieje się w trakcie produkcji kefiru?
3. Na czym polegało działanie probierza trzeźwości?
4. W jakim celu w czasie produkcji ciasta dodaje się regulator kwasowości?
5. Zaprojektuj doświadczenie , w którym udowodnisz, że etanol może ulegać dalszemu procesowi fermentacji. W tym celu przedstaw schematyczny rysunek, podaj przewidywane obserwacje i zapisz odpowiednie równanie reakcji.