

**Analiza soku z marchwi
Vitamina podmiotu
Hortex - zadania z
techniki, chemii i biologii**

**Patryk Daniel
Garkowski**

**Analiza soku z marchwi Vitaminka
podmiotu Hortex - zadania z
techniki, chemii i biologii**

**Patryk Daniel
Garkowski**

Patryk Daniel Garkowski: Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

ISBN: 978-83-8386-137-1

Data wydania: 24 listopada 2024 roku

Wydanie I

Wydawca: Patryk Daniel Garkowski

Patryk Daniel Garkowski:

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

Spośród różnych soków marchwiowych, marchwiowo-owocowych najbardziej smakuje mi sok z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex. Sok ten jest bardzo pyszny. Nie jest on słodki, co stanowi zaletę. Prócz tego napój stanowi dość gęsty, nie jest on zbyt wodnisty - to także jest atutem pitnego produktu.

Oto inne soki marchwiowe nie smakują mi; apetyczny, znakomity jest dla mnie wyłącznie sok marchwiowy Vitaminka podmiotu Hortex - ze względu na dobry, odpowiedni skład.

W tejże nad wyraz krótkiej pracy naukowej z zakresu technologii żywności pragnę przedstawić skład soku marchwiowego Vitaminka podmiotu Hortex oraz jego odżywcze wartości.

„1 L”

„SKŁADNIKI: przecier marchwiowy (50%), sok marchwiowy (30%) z soku zagęszczonego, woda, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, naturalny aromat, witaminy: C i E.”

„Wartość odżywcza w 100 ml soku:

Wartość energetyczna 109 kJ/26 kcal”

„Tłuszcz 0,0 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g Węglowodany 5,3 g w tym cukry 5,0 g
Błonnik 0,9 g Białko 0,7 g Sól 0,05 g

Witamina A 680 µg 85 % RWS Witamina C 20 mg 25 % RWS Witamina E 1,8 mg 15 % RWS”

Patryk Daniel Garkowski:

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii



Patryk Daniel Garkowski:

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

Zadania

Zadanie 1. Jaki sok zasmakował bardzo autorowi pracy z zakresu technologii żywności - chemikowi Patrykowi Danielowi Garkowskiemu? (0-1 p.)

.....
.....

Zadanie 2. Wyjaśnij, czym jest przecier i podaj, jaki dokładnie przecier stanowi ważny składnik przeanalizowanego produktu pitnego podmiotu Hortex. (0-2 p.)

.....
.....
.....
.....

Zadanie 3. Jaki konkretnie regulator kwasowości występuje w przebadanym produkcie (podmiotu Hortex)? Oprócz jego wskazania podaj także ogólną funkcję regulatorów kwasowości w pitnych produktach spożywczych. (0-2 p.)

.....
.....
.....
.....

Zadanie 4. Proszę wymienić trzy witaminy, które występują w przeanalizowanym przez Patryka Daniela Garkowskiego marchwiowym soku podmiotu Hortex. (0-3 p.)

- 1)
- 2)
- 3)

Zadanie 5. Która witamina występująca w przebadanym produkcie pitnym jest rozpuszczalna w wodzie, a która zaś w tłuszczach? Ty napisz nazwy odpowiednich dwóch witamin. (0-2 p.)
witamina rozpuszczalna w wodzie -

witamina rozpuszczalna w tłuszczach -

Zadanie 6. Wyjaśnij, czym jest prowitamina A, podaj, gdzie ona występuje i opisz, jaką rolę pełni ona w organizmie człowieka. Uwzględnij także, gdzie prowitaminę A organizm ludzki potrafi magazynować, kumulować. (0-4 p.)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Zadanie 7. Podaj dwa skutki niedoboru witaminy A w organizmie człowieka. (0-2 p.)

- 1)
- 2)

Patryk Daniel Garkowski:

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

Zadanie 8. Wytłumacz, czym są karoteny. I podaj nazwę warzywa, w którym występuje beta-karoten. (0-2 p.)

.....
.....
.....
.....
.....

Zadanie 9. Napisz wzór sumaryczny β -karotenu. (0-1 p.)

.....

Zadanie 10. Czy beta-karoten stanowi antyoksydant/przeciwutleniacz? Uzasadnij swoją odpowiedź. A w swej odpowiedzi zdefiniuj, czym w ogóle jest antyoksydant. (0-3 p.)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Zadanie 11. Wyjaśnij poniższe pojęcia. (0-5 p.)

- 1) żywność przetworzona -
- 2) awitaminoza -
- 3) hipowitaminoza -
- 4) hiperwitaminoza -
- 5) błonnik -

Zadanie 12. Napisz, jaki może być jeden możliwy negatywny skutek wypicia/poboru nadmiernej ilości marchwiowego soku. (0-1 p.)

.....

Zadanie 13. Proszę podać dwa skutki zdrowotne niedoboru witaminy C w ludzkim organizmie. (0-2 p.)

- 1)
- 2)

Zadanie 14. Podaj jeden skutek niedoboru witaminy E w organizmie człowieka. (0-1 p.)

.....

Zadanie 15. Napisz trzy funkcje wody, gdy chodzi o ludzkie organizmy. (0-3 p.)

- 1)
- 2)
- 3)

Patryk Daniel Garkowski:

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

Zadanie 16. Oblicz, ile gramów białka występuje w jednym litrze soku marchwiowego Vitaminka podmiotu Hortex. (0-2 p.)

Zadanie 17. Oblicz, ile gramów błonnika występuje w jednym litrze poddanego analizie soku marchwiowego. (0-2 p.)

Zadanie 18. Zaplanuj odżywianie (czyli skomponuj prosty jadłospis) na okres dwóch dni dla zdrowego czternastoletniego chłopca, w którym to ważną rolę odgrywać będzie sok marchwiowy Vitaminka od Hortexu. Uwzględnij w swej odpowiedzi śniadanie, obiad, a także kolację. Zatem te trzy posiłki muszą się pojawić zarówno w dniu pierwszym (A), jak i podczas trwania dnia drugiego (oznaczonego w tabeli literą B). (0-4 p.)

dzień pierwszy (A)	dzień drugi (B)

Zadanie 19. Opisz opakowanie będące tematem pracy marchwiowego soku Vitaminka. Ponadto podaj jeden argument przemawiający za tym, iż zastosowane przez producenta opakowanie stanowi słuszne, adekwatne. (0-4 p.)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Patryk Daniel Garkowski:

Analiza soku z marchwi Vitaminka podmiotu Hortex - zadania z techniki, chemii i biologii

Zadanie 20. U roślin występują określone typy, modyfikacje korzeni. Odpowiedz, jaki korzeń występuje u uprawianej przez człowieka marchwi, jak również wyjaśnij biologiczną funkcję/biologiczne funkcje tegoż typu korzenia (a zatem marchwiowego). (0-2 p.)

.....
.....
.....
.....
.....

Zadanie 21. Proszę wyjaśnić, czym jest pasteryzacja. (0-2 p.)

.....
.....
.....
.....
.....