

Witam Was Uczniowie!

W tej wyjątkowej sytuacji przesyłam materiały do samodzielnego opracowania z chemii.

Klasa A i A₁

1. Zalew do kiszenia ogórków to 8-procentowy roztwór chlorku sodu w wodzie.
 - a) Napisz wzór sumaryczny głównego składnika zalewy.
 - b) Oblicz, ile gramów soli kuchennej należy użyć do przygotowania 0,5 kg zalewy.
2. Dopasuj nazwy sposobów konserwowania żywności do substancji lub procesów w nich stosowanych.

a) wędzenie	1. fermentacja mlekowa
b) mrożenie	2. wytworzenie próżni
c) pasteryzacja	3. dym
d) peklowanie	4. roztwór CH_3COOH
e) kiszenie	5. NaCl
f) marynowanie	6. Temperatura 80-95 ⁰ C
	7. ciekły N_2

Proszę o odpowiedź na wszystkie pytania zawarte w folderach.

Życzę zdrowia i powodzenia.