

Liceul Tehnologic "Brad Segal" Tulcea

Domeniul: Industrie alimentară

Calificarea: Tehnician analize produse alimentare

Clasa a XII-a

Modulul III: Analize specifice în industria prelucrării legumelor și fructelor

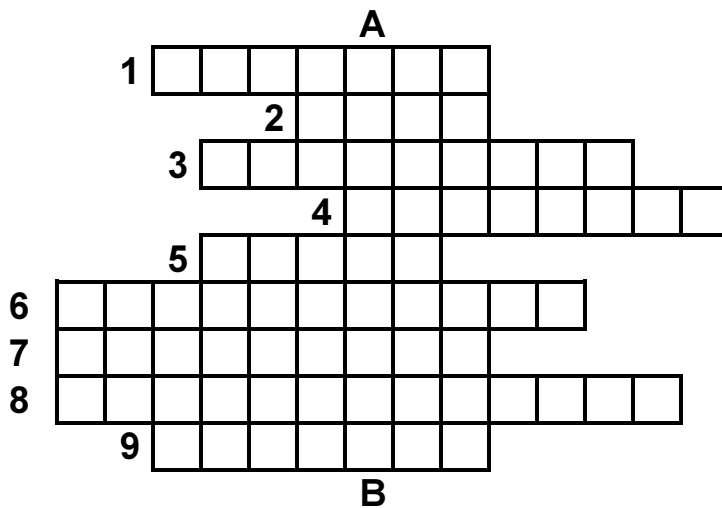
Profesor: Rus Daniela

FIȘĂ DE EVALUARE

Analize fizico-chimice ale produselor finite din industria prelucrării legumelor și fructelor

Numele și prenumele elevului:

a. Rezolvați aritmogriful de mai jos.



1. Caracteristică senzorială apreciată vizual.
2. Mediu în care pH-ul este mai mic de 7.
3. Folosit la titrare pentru indicarea virajului de culoare.
4. Produs din fructe obținut prin conservare cu zahăr.
5. Acid aflat în proporție mare în fructe.
6. Se determină prin

masticare.

7. Apa folosită pentru umplerea balonului cotat.
8. Aparat folosit pentru determinarea substanței uscate.
9. Folosită la titrare.

A-B Determinarea acestora se realizează prin titrarea probei de analizat cu NaOH, în prezența fenolftaleinei.

b. Pentru fiecare răspuns corect primiți câte 1 punct. Din oficiu – 1 punct.

c. Trimiteți rezolvarea aritmogrifului prin e-mail sau Whatsapp.