

2016 januari examen (vroeger Voeding en voedingswarenkennis)

Vroeger was dit vak Voeding en voedingswarenkennis dat nu is opgesplitst in Voedingswarenkennis en Theorie voeding, De vragen zijn dus door elkaar in dit examen

Blad 1:

- Wat zijn intensieve en extensieve zoetstoffen en geef van elke 4 vb
- Wat is tagatose, hoe wordt het genoemd als merkproduct? (merkproduct = tagatesse)
- Wat zijn polyolen?
- Wat is stevia? Geef de naam van stevia in de Aldi. (Mountain stevia)

Blad 2:

- Geef de nutritionele waarden van brood.
- Geef de ingrediënten ervan en hun functie.

Blad 3:

- Geef 2 nitraatrijke en 2 nitraatarme groenten.
- Geef de nutritionele waarden van kikkererwten en sojabonen + haal ze uit de potje
- Wat zijn plantensterolen en stanolen geef van elk een voorbeeld.

Extra blad:

Blad met nutritionele waarde een hele voorkant en stukje achterkant

Extra vraag:

Haal tapioka uit de potjes en zeg wat het is. Leg uit wat het beneolabel is.

JANUARI 2016 BLAD 1 - Leg het productieproces van yoghurt in detail uit. Leg hierbij uit wat linksdraaiend en rechtsdraaiend is. - Geef 2 voorbeelden van stand yoghurt + beetje kunnen uitleggen. - Geef 2 voorbeelden van roer yoghurt + beetje kunnen uitleggen. - Geef 2 voorbeelden van rechtsdraaiend. - Vetgehalte van mager, halfvolle en volle yoghurt.

BLAD 2 - Wat is PSE en DFE. - Wat kan je vertellen over kalfsvlees (denk hierbij aan de voeding dat die gekregen heeft.) - 5 Voorbeelden kunnen geven van mager vlees, 5 voorbeelden kunnen geven van vetrijk vlees.

BLAD 3 - Bastanddelen van cornflakes - Bijlage: 6 factoren kunnen geven (1ste bijlage in cursus) - Waarom gaan we vis pocheren en niet koken (Omdat het anders makkelijker uiteen gaat vallen ofzoiets)

- 3 potjes uit al de verschillende potjes kunnen halen die hij vraagt. + Uitleg over kunnen geven. - Agaragar - Tapioca - Kuzu

+ Blad met nutritionele waarden.

Revision #1

Created 23 November 2021 15:23:04 by Jasper G.

Updated 3 December 2021 22:13:32 by Jasper G.