

# 2017 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**

- a. Wat moet er allemaal op een etiket zijn
  - b. Wat is reeds verandert aan deze wet, wat moet er nu verplicht ook op een etiket zijn
  - c. Geef de calorieën/100g van: Ketchup, Nutella choco, Ballade choco, honing, effi confituur, Mayonaise, Cruesli
  - d. Eigenschappen van kikkererwten en Sojabonen
  - e. 14 allergenen kunnen geven
  - f. Wat zijn plantenstanolen en plantensterolen + voorbeeld
  - g. Geef een vetstof van X% Eov/Mov/VV
  - h. Kenmerk van het merk Ballade
  - i. Twee nitraatrijk en -arme groenten
- + Blad nutritionele waarden
- geef nutritionele waarde van schaal- en schelpdieren
- geef verschillende functies die voedingswaarden kunnen beïnvloeden
- vragen uit filmpje
- productie proces yoghurt uitleggen, wat is links draaien, wat is rechts draaien, stand en roer yoghurt + voorbeelden, voorbeeld van yoghurt met hoofdzakelijk rechtsdraaiende melkzuren
- productie proces van kaas uitleggen

- verschil pro- en prebiotica
- omschrijving kuzu
- geef nutritionele waarde van aardappelen en wat is een galzige aardappel , wat is solaline
- geef min. 10 principes van biologische landbouw
- potjes: verschil tussen shoyu en tamari

BLAD 1:

a) wat is hypotoon, istoon en hypertoon leg uit + telkens 2 merknamen

BLAD 2:

a) wat is seitan?

b) geef de vetgehaltes van vis + 3 voorbeelden

BLAD 3:

a) wat zijn extensieve en intensieve zoetstoffen, leg uit + voorbeelden

b) wat zijn polyolen

c) wat is tagatose + voorbeelden

d) wat is stevia + voorbeelden

BLAD 4:

lijst met 30 nutritionele waarden

potjes: lijnzaad en bulger: geef een beetje uitleg bij elk potje

---

Revision #1

Created 23 November 2021 15:24:21 by Jasper G.

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