

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 15:23:39 by Jasper G.

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