

Chemie en biotechnologie in levensmiddelen

- jan 2022

jan 2022

VRAAG 1

a) Leg uit: appertisatie en pasteurisatie

b) hoe kan appertisatie praktisch worden toegepast

c) hoe kunnen bij appertisatie zowel de houdbaarheid als nutritioniële eigenschappen het best worden bewaard. Bespreek voor vloeibare levendsmiddelen.

(op 25 ptn)

VRAAG 2

Leg uit: biotechnologie, genetische modificatie, new breeding

Geef 3 voorbeelden van genetische modificatie

leg uit hoe genetische modificatie van bacteriën en planten kan worden uitgevoerd

(op 15 ptn)

VRAAG 3

Leg uit: clean label, algemene veronderingswetgeving

(op 10 ptn)

VRAAG 4

Wat is doorstraling

Welke straling wordt hierbij gebruikt

Wat is het effect van de absorptie bij doorstraling

Wat zijn de toepassingen van doorstraling in de voedingsindustrie

(op 10 ptn)

VRAAG 5

Vraag ivm additieven adv etiket