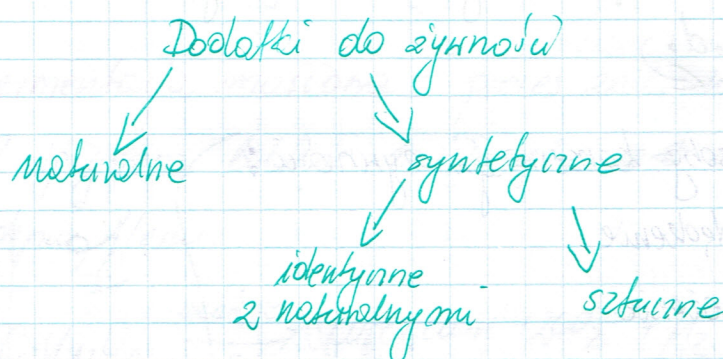


21.

P.d: zymnoid - 2, 5, 6, 9, 10, 14 / 1881-1889

T: Dodatki do zymnoidu



Określenie dodatków do zymnoidu → podr. 189  
IRS

Dodatki do zymnoidu:

1. Barwniki - nadają lub przywracają zymnoidowi barwę np. karoten, chlorofil, koszelek, karmel.
2. Preinkubowanie - zapobiegają ujemnym oddziaływaniom lub utlenianiu flaszki np.:  
mit. C, kwas cytrynowy, kw. fosforowy (II)
3. Substancje konserwujące - a hamują procesy zachodzące w zymnoidzie umożliwiające działanie enzymów i mitochondriów np. NaCl,  $C_{12}H_{25}OH$ ,  $CH_3COOH$

4. Substancje pachnące -

5. Aromaty - nadają smak i aromat zep

6. Regulatory kwasu zmienny kwasom

7. Substancje zapachowe

Opis podr

22.

T: Podsumowanie i p  
niezależności



4. Substancje ściągające -

5. Aromaty - nadają substancjom odpowiedni smak i aromat zapach.

6. Regulatory kwasowości - stabilizacja i regulacja zmiany kwasowości żywności

7. Substancje emulsyjne i emulgatory

Opis podw str. 129 - 133

22.

1: Podsumowanie i porównanie. Spróbujcie  
niezależnie