01.04.2020

**Kl III TA**

Przedmiot: przetwórstwo żywności

Temat: Chemiczne konserwowanie żywności

Moi drodzy w załączniku przesyłam wam materiały które pomogą Wam zrobić notatkę w zeszycie. Nie przesyłajcie mi jej, robicie ją na własne potrzeby.

Po lekturze zeskanowanego tekstu powinniście wiedzieć:

-na czym polega chemiczne konserwowanie żywności?

-znać przykłady produktów utrwalanych metodami chemicznymi oraz symbole stosowanych konserwantów,

Na koniec zachęcam też do obejrzenia krótkiego filmiku który opowiada o sposobach chemicznej konserwacji żywności <https://www.youtube.com/watch?v=q9Chn58CQIc>

Pozdrawiam Beata Podbielska