Klausur Verarbeitung pflanzlicher Produkte vom 15.10.2010

Fragen Smit

1. Einteilung verschiedener Obst und Gemüsesorten (stehen nicht alle im Fragenkatalog)
2. Bananen beurteilen anhand des Bildes aus dem Skript und die beste Lagertemperatur bestimmen.
3. Carotinoide nennen
4. Der Trubgehalt im Most sollte bei der Herstellung von Weißwein gering sein. Nennen Sie bitte Möglichkeiten, den Trubgehalt im Most zu mindern.
5. Einteilung der Aromen bei Wein
6. Verminderung oder Verbesserung Haltbarkeit
7. Gefrierverfahren (verschiedene Bilder aus dem Skript erkennen)
8. 4 verschiedene Trocknungsverfahren nennen
9. Wie kann Früchten die Feldwärme entzogen werden?
10. **Fehlt leider**

Fragen Pawelzik

1. Wirkung von Emulgatoren beschreiben. Einen nennen.
2. Trenneigenschaften von Siebseparator, Trockensteinausleser, Sichter, Trieur(Zellenausleser) kennen (ankreuzen)
3. Brotfehler erkennen (in diesem Fall wars Wasserstreifen; können auch andere sein)
4. Unterschiede Weizentoast, Roggenbrot bzgl. der Mikrostruktur erläutern
5. Warum ist Konditionierung bei der Weizenmehlherstellung notwendig?
6. Direkte Teigführung erläutern
7. Warum Hafer hydrothermisch und thermisch behandeln? Vor- und Nachteile nennen, wenn das Schälen vor dem Darren gemacht wird.
8. Was versteht man unter Glasigkeit und warum hat sich Weichweizen in Europa nicht etabliert?
9. Warum muss man die Rapssaat nach dem Zerkleinern hydrothermisch behandeln? Warum wird n-Hexan als Lösungsmittel eingesetzt?
10. Ankreuzen: Dunst, Mehl, Grieß, Schrot entstehen bei welchem der folgenden Verfahren: Auflösen, Ausmahlen, Schroten, Schleifen