Klausur „Verarbeitung pflanzlicher Produkte“ vom 20.07.2009

Teil Pawelzik

1. Nennen Sie die Ziele der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe zu Lebensmittel.
2. Tabelle: Teilen Sie die Trennkriterien den jeweiligen Apparaten/Maschinen zu (Reinigung des Getreides, Aufgabe 4 vom Fragenkatalog)
3. Was ist das Ziel der Konditionierung bei der Mehlherstellung?
4. Was versteht man unter selektiver Zerkleinerung? Welche Produkte werden durch das Schleifen und Auflösen behandelt?
5. Welchen Einfluss haben Dauer und Temperatur beim Backen auf die Aromastoffbildung im Gebäck?
6. Ankreuzfrage: Brotfehler (Was zählt zu den Brotfehlern, erläutern Sie die Gründe für zwei dieser Brotfehler)!
7. Warum muss Hafer thermisch und hydrothermisch behandelt werden? Worin bestehen die Vor- und Nachteile wenn das Darren nach dem Schälen der Haferkerne erfolgt?
8. Beschreiben Sie die Strukturänderung von Teigwaren bei der Trocknung. Warum ist zu Beginn der Haupttrocknung die Luftfeuchtigkeit 95%?
9. Warum sind Roggenteige ohne Sauerteigzusätze nicht backfähig? Warum werden Sauerteighefen eingesetzt?
10. Ankreuzfrage: Prozessstufen der Rohöldestillation und Miscella-Destillation!

Teil Smit

1. Wie lassen sich sensorische Eigenschaften von Obst- und Gemüseprodukten unterteilen? Geben Sie bitte jeweils ein Beispiel für positive sowie negative Wahrnehmungen anhand bestimmter Produkte.
2. Wie sind Fresh-Cut-Produkte definiert? Welche Verfahren sind bei der Reinigung und Desinfektion von Salatblättern möglich? Welche Verfahren sind davon in der BRD erlaubt?
3. Welche erwünschten und unerwünschten Effekte bewirken ionisierende Strahlen? Für welche pflanzlichen Lebensmittel sind ionisierende Strahlen in der BRD erlaubt?
4. Nennen Sie zwei gängige Blanchierverfahren. Zählen Sie Vor- und Nachteile des Blanchierens auf.

5. Erläutern Sie das Verfahren der Gefriertrocknung. Welche weiteren Verfahren der Trocknung von Gemüse kennen Sie?
6. Welche Tiefgefrierverfahren zur Herstellung von Tiefkühlgemüse kennen Sie? Welches Verfahren kommt zum Einsatz wenn es besonders auf die Erhaltung der Gewebefestigkeit von Produkten ankommt?
7. Abbildung: Lagertemperaturen von Avocados. Erklären Sie die Abbildung. Bei welcher Temperatur sollten laut Abb. Avocados gelagert werden? Welche Kälteschäden können auftreten?
8. Was ist kein echter Weinfehler: Bockserbildung, Weinstein, Korkgeschmack! Erläutern Sie was man unter den Begriffen versteht.
9. Was ist Edelfäule? Und wie wirkt sich das auf den Zuckergehalt der Beeren aus?
10. Ankreuzaufgabe: Was kommt bei der Sauerkrautherstellung zum Einsatz (Salzzugabe, Milchsäuregärung, Pasteurisieren,.....)
Was ist wichtig für die mikrobielle Stabilität?
11. Nennen Sie vier Möglichkeiten, den Trubgehalt im Most zu mindern.