

Antestatfragen SoSe '14 LMC-Praktikum

Fette:

- Reaktionsschritte der Verseifung
- Was sagt einem die Peroxidzahl?
- Linolsäure zeichnen
- Was sagt einem Omega-6? Beispiel einer Omega-6-FS und in welchem LM sie beispielsweise vorkommt

Kohlenhydrate:

- Maltose zeichnen
- Welche Zucker kommen in Obst vor?
- Welche Zucker werden Konfitüre zugeführt?
- Was ist Mutarotation und welchen Einfluss hat sie auf die Eigenschaften eines LMs?

Proteine:

- Welche AS ist als Geschmacksverstärker bekannt?
- Wieviele proteinogene AS gibt es?
- Nenne drei AS, die Stickstoff in ihrer Seitenkette haben
- Zeichne und benenne eine AS
- Wie ist der IEP definiert?
- Wie lässt sich die räumliche Struktur

NaCl, Säuren:

- Welche Salze werden zur Konservierung eingesetzt?
- Nenne zwei lebensmitteltechnologische Prozesse bei denen Milchsäure gebildet wird und nenne zwei Beispiel-LM
- Welche Fruchtsäuren, neben Ascorbinsäure, befinden sich hauptsächlich in Früchten?
- Wie stört CO₂ bei der Gesamtsäurebestimmung?