

Lebensmittelchemiepraktikum

Antestatfragen zu:

Lipiden/Fetten

- ⤴ Aufbau von Fetten (Formel)
- ⤴ Was ist C 18:3 (Strukturformel und Name)?
- ⤴ Zeichne Linolensäure
- ⤴ Was ist Autoxidation?
- ⤴ Wozu braucht der Körper Fette?
- ⤴ Was ist Verseifung?
- ⤴ Was ist Omega-3-Fettsäuren?
- ⤴ Was sind Wachse
- ⤴ Was sind Transfette?
- ⤴ Welche Vitamine sind fettlöslich?
- ⤴ Zeichnen und benennen sie eine ungesättigte Fettsäure

Kohlenhydrate

- ⤴ Strukturformel von Saccharose
- ⤴ Strukturformel von Glukose
- ⤴ Was versteht man unter Mutarotation?
- ⤴ Wodurch sind reduzierende Zucker gekennzeichnet?
- ⤴ Beispiele für reduzierende Zucker
- ⤴ Zuckerarten in Obst
- ⤴ Zuckerarten in Konfitüre
- ⤴ Zeichne Fruktose in Ringform
- ⤴ Ist Glukose oder Saccharose reaktionsfähiger und warum?
- ⤴ Was ist Stärke? Welche Untereinheiten und Verbindungen machen sie aus?

Proteine

- ⤴ Zeichne die Hydrolyse eines Dipeptids und benenne die beiden Aminosäuren
- ⤴ Zeichne die Kondensation eines Dipeptids und benenne die die beiden Aminosäuren
- ⤴ Nenne zwei proteinreiche Lebensmittel
- ⤴ Zeichne die Strukturformel von Prolin
- ⤴ Zeichne die Strukturformel von Hydroxiprolin
- ⤴ Welche sekundären Strukturformeln gibt es und wie werden sie Stabilisiert?
- ⤴ Was stabilisiert ein Protein
- ⤴ In welche 4 Gruppen werden die Proteine nach ihrer Löslichkeit eingeteilt?
- ⤴ Was passiert bei der Denaturierung?
- ⤴ Zeichne und benenne eine basische Aminosäure
- ⤴ Was ist der isoelektrische Punkt?

Säuren/NaCl/Nitrit

- ⤴ Warum ist Nitrit in Lebensmitteln toxikologisch bedenklich?
- ⤴ Welche Säuren können als Konservierungsmittel dienen?
- ⤴ Funktionen von Kochsalz in Lebensmitteln
- ⤴ Welche Analysemethoden zur quantitativen Bestimmung von Kochsalz gibt es?
- ⤴ Welche Säuren sind im Sauerkraut?
- ⤴ Worauf besteht die Farbstabilisierung mit Salz?
- ⤴ Wie gelangt Nitrit in Lebensmittel?