

II.PJ – PVY – Test1

Riešenie úloh vypracujte do zošita alebo na papier.

Na každú stranu hore napíšte svoje meno a triedu.

Nezabudnite na slušnú úpravu a ráta sa aj pokus o vyriešenie príkladu.

Pošlite foto na adresu: jaroslavavlasova1708@gmail.com a do Predmet napíšte **triedu a svoje meno.**

Termín na odovzdanie: **do 27. novembra 2020 do 12.15 hod.**

DÚ budem klasifikovať.

Prajem príjemné učenie a hlavne veľa zdravia!

- 1) Základnou mliečnou bielkovinou je:
 - a) albumín
 - b) kazeín
 - c) lepok

- 2) Zrážanie mliečnych bielkovín sa využíva pri výrobe:
 - a) syrov
 - b) masla
 - c) jogurtu

- 3) Mliečny cukor sa volá:
 - a) maltóza
 - b) sacharóza
 - c) laktóza

- 4) Mlieko obsahuje vitamíny:
 - a) A, D, E, K a C
 - b) A, B, C, K
 - c) D, B, F, K

- 5) Pod oštrením mlieka rozumieme:
 - a) filtrácia a homogenizácia
 - b) filtrácia a pasterizácia

c) filtrácia, pasterizácia, homogenizácia

6) Mozzarella patrí medzi syry:

a) zrejúce

b) plesnivé

c) nezrejúce