

- ① In welche Gruppen lassen sich Zuckerarten klassifizieren?
- Proteine, Lipide, Kohlenhydrate
 - Fruktose, Dextrose, Galaktose
 - Monosaccharide, Disaccharide, Polysaccharide
 - Einfachzucker, Dreifachzucker, Vierfachzucker
- ② Was bedeutet hygroskopisch?
- Dass der Stoff eher fettlöslich ist
 - Dass der Stoff sowohl fett-, als auch wasserlöslich ist
 - Dass der Stoff wasseranziehend ist
 - Dass der Stoff eine raue Oberfläche besitzt
- ③ Warum wird Milch meist homogenisiert?
- Zur Verhinderung des hydrolitischen Verderbs
 - Um ein Aufrahmen zu verhindern
 - Zur Verlangsamung des oxidativen Fettverderbs
 - Zur Verzögerung des Aufrahmens
- ④ Wieviel Zucker kann in 20°C warmen Wasser aufgelöst werden?
- ca. 70%
 - ca. 35%
 - ca. 50%
 - ca. 80%
- ⑤ Welche Aussage ist falsch? Staubzucker...
- wird aus Kristallzucker hergestellt.
 - hat eine höhere Süßkraft als Kristallzucker.
 - neigt eher zu Verklumpungen im Vergleich zu Kristallzucker.
 - schmeckt süßer als Kristallzucker.
- ⑥ Aus welchen Rohstoffen wird Saccharose hergestellt?
- Bananen, Rüben, Orangen
 - Rüben, Ahorn, Zuckerrohr
 - Ahorn, Milch, Birnen
 - Zuckerfrucht, Palmen, Melasse

- ⑦ Welches Milch-Wärmebehandlungsverfahren sorgt für eine Haltbarkeit von bis zu einem Jahr?
- Pasteurisieren
 - Desinfizieren
 - Ultrahocherhitzen
 - Sterilisieren
- ⑧ Was sind die wichtigsten Milchpulverarten! (falsche Antwort!)
- Magermilchpulver
 - Vollfettmilchpulver
 - Vollmilchpulver
 - Sahnepulver
- ⑨ Welche Eigenschaften hat Walzenvollmilchpulver?
- gelbliche Farbe, denaturierte Eiweiße, mäßige Löslichkeit
 - weißliche Farbe, kugelförmig, mäßige Löslichkeit
 - gelbliche Farbe, karamellartiger Geschmack, gute Löslichkeit
 - Proteine unbeschädigt, karamellartiger Geschmack, weißliche Farbe
- ⑩ Was ist der größte Unterschied zwischen Butter und Butterreinfett?
- PH-Wert
 - Lecithingehalt
 - Streichfähigkeit
 - Fettgehalt
- ⑪ Welches Milchpulver ist gesucht : Fettgehalt ca. 26 %, Wassergehalt ca. 4 %, Laktoseanteil ca. 36-38 %
- Sprühmagermilchpulver
 - Walzenvollmilchpulver
 - Sahnepulver
 - Walzenjoghurtpulver
- ⑫ Welchen Fettgehalt hat Magermilchpulver ?
- unter 1%
 - max. 10%
 - ca. 26%
 - bis 42%

⑬ Bei Aromen handelt es sich um Erzeugnisse, die...
(falsche Antwort)

- zum Verzehr bestimmt sind.
- einen beonderen Geruch erzeugen.
- einen besonderen Geschmack erzeugen.
- nicht zum Verzehr bestimmt sind.

⑭ Warum werden Aromen eingesetzt?

- Um natürliche Rohstoffe zu ersetzen.
- Schokoladengeschmack in der Schokolade verstärken.
- Um naturgegebene Rohstoffschwankungen auszugleichen
- Um eine bestimmte Farbe zu erzeugen.

⑮ Gemäß Täuschungsparagraf dürfen folgende Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden: (falsche Antwort)

- nachgemachte Lebensmittel.
- Lebensmittel, deren schwacher Geschmack durch Aroma verstärkt wird.
- Lebensmittel, die den Anschein einer besseren Beschaffenheit erwecken.
- Lebensmittel, die in ihrem Nähr- oder Genusswert nicht unerheblich gemindert sind.

⑯ Was ist eine Emulsion?

- Ein Feststoff, der mit einer Flüssigkeit vermischt ist.
- Eine Flüssigkeit, mit darin gelöstem Feststoff.
- Zwei Flüssigkeiten, die vermischt sind.
- Zwei Feststoffe, die vermischt sind.

⑰ Welche Wirkung hat Sojalecithin in Schokolade nicht?

- Kein Zugabeoptimum
- Einsparung von Kakaobutter
- Verkürzung des Prozessablaufes
- Verbesserung der Fließfähigkeit.

○ **18**) Welche gesetzliche Bestimmung trifft für Sojalecithin zu?

- Nur zugelassen für Schokoladenprodukte
- Zugabemaximum 0,9 Prozent.
- Kennzeichnungspflichtig.
- Muss immer mit der E-Nummer gekennzeichnet werden.

○ **19**) Welche E-Nummer hat Sojalecithin?

- E-476
- E-376
- E-833
- E-322

○ **20**) Welche Lebensmittel enthalten viel Lecithin? (falsche Antwort)

- Raps
- Haselnuss
- Sonnenblumen
- Eier

○ **21**) Was ist eine Öl-in-Wasser Emulsion?

- Wenig Wasser in viel Fett verteilt.
- Wasser und Fett sind zu gleichen Teilen enthalten.
- Wenig Fett in viel Wasser verteilt.
- Viel Öl in wenig Wasser verteilt.

○ **22**) Was versteht man unter der Abkürzung HLB?

- Hybride Leistungsbündel
- Hamburgische Landesbank
- Hydro laterale Bindung
- Hydrophile-Lipophile-Balance