



## Arbejdsspørgsmål til kapitel 5 - Konserveringsmidler



Shutterstock.com/photka



Shutterstock.com/Shulevskyy

1. Angiv forskellige måder til at begrænse mikrobiel vækst i fødevarer. Inddrag figur 79-83.
2. Undersøg hvilke fødevarer der naturligt indeholder de organiske syrer, som er vist i figur 83.
3. Forklar hvorfor et surt miljø hæmmer væksten af bakterier.
4. Bestem oxidationstallet for det carbonatom der ændres i hhv. ethanol, ethanal og ethansyre i reaktionsskemaet side 71. Hvilken rolle har coenzymet Q i reaktionen?
5. Angiv om ethansyrebakterier er gramnegative eller grampositive. Inddrag figur 87 side 71.
6. Analysér figur 87 side 71 og forklar herunder hvilken fordel det giver ethansyrebakterier at de kan oxidere ethanol.
7. Analysér figur 88 og forklar herunder de tre punkter markeret a, b og c.
8. Vurdér fordele og ulemper ved hhv. kemisk syntese og mikrobiel syntese af ethansyre.
9. Argumentér for opløseligheden af parabener. Inddrag figur 89.
10. Analysér figur 92 og diskutér fordele og ulemper ved forskellige konserveringsmidler. Inddrag overvejelser om syre-base egenskaber.
11. Redegør for hvordan mennesker eksponeres for parabener. Inddrag bl.a. figur 93.
12. Giv forslag til hvordan parabener kan nedbrydes af mikroorganismer i et renseanlæg.
13. Vurdér i hvor høj grad parabener er en trussel for helbredet.