

- 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 besonderen 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