

**Name:** \_\_\_\_\_ **Klasse:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_

Beantworte folgende Fragen.

1. Wird Mehl mit Wasser vermischt, beginnen korneigene Amylasen mit dem Abbau der Stärke zu Maltose. Ist die Zugabe von Wasser nötig, damit die stärke-spaltenden Enzyme wirksam werden?  JA  NEIN

Begründe deine Antwort.

---



---



---

2. Begründe, warum sich Hefe nicht als Backtreibmittel für Roggenmehlprodukte eignet.

---



---

3. Erkläre, warum Milch, die längere Zeit ungekühlt steht, sauer wird und eine bröckelige Konsistenz bekommt.

---



---

4. Erkläre, warum sich Säuren als Konservierungsmittel eignen.

---



---

5. Begründe, warum es nicht möglich ist, durch Gärung einen Wein herzustellen, der einen Alkoholgehalt von 40 Volumenprozenten aufweist.

---



---

6. Erkläre folgende Begriffe: Pentosane, Melasse, Grünmalz, Zerealien, Chymosin, Kelter, Lese

---



---



---



---



---

Frage	1	2	3	4	5	6
<b>maximale Punkte</b>	1 + 3	4	4	4	4	4
<b>erreichte Punkte</b>						

Höchstpunktzahl: 24 davon erreicht: \_\_\_\_\_

Punkteschlüssel:

bis 12 Punkte/5 13–15 Punkte/4 16–18 Punkte/3 19–21 Punkte/2 22–24 Punkte/1