

**Klasa 1E– chemia**

Witam,

Na podstawie podręcznika proszę odpowiedzieć pisemnie w zeszycie przedmiotowym na następujące pytania dotyczące tematu „Fermentacja i inne przemiany żywności”

1. W jaki sposób produkuje się żółty ser i jak ocenić jego jakość?
2. Jakie są sposoby konserwowania żywności?
3. Jaki proces nazywamy gniciem a jaki butwieniem?

Pracę skontroluję sprawdzając zeszyty przedmiotowe jak się spotkamy na lekcji,