

# Čo viem o tepelnom ošetrovaní mlieka **TEST**

- Napíšte odpovede na všetky otázky.
- V prípade ak neviete na otázku odpovedať, pokúste sa správnu odpoveď vyhľadať na internete.
- Za správne vyhladanú odpoveď na otázku si zarátate 0,5 bodu.
- Za nesprávne zodpovedanú otázku si zarátate 0 bodov.

trieda:

škola:

meno a priezvisko:

dátum:

## Otázka 1.

Prečo je pasterizácia dôležitá? (1 bod)

.....  
 .....  
 .....

## Otázka 2.

Vysvetlite rozdiel medzi pasterizáciou a homogenizáciou. (2 body)

.....  
 .....  
 .....

## Otázka 3.

Prečo sa pri sterilizácii mlieka používajú teploty nad 100 °C? (2 body)

.....  
 .....  
 .....

## Otázka 4.

Pri akej teplote sa skladujú termizované a pasterizované mliečne výrobky? (2 body)

.....  
 .....  
 .....

## Otázka 5.

Čo znamená UHT? (1 bod)

.....  
 .....  
 .....

## Otázka 6.

Aké sú výhody spracovania mlieka UHT? (2 body)

.....  
 .....  
 .....

Hodnotenie

\_/ 1

\_/ 2

\_/ 2

\_/ 2

\_/ 1

\_/ 2

**Celkový počet bodov**

\_/ 10