

Temat: Białka.

- pojęcia: *białka, polipeptydy, koagulacja, peptyzacja, denaturacja, wysalanie białek*
- skład pierwiastkowy białek
- klasyfikacja białek
- rola białka w organizmie
- sposób wykrywania obecności białka
- występowanie i zastosowania białek
- procesy gnicia oraz butwienia, przyczyny psucia się żywności
- konsekwencje stosowania dodatków do żywności oraz środków ochrony roślin dla zdrowia ludzi i środowiska przyrodniczego
- sposoby konserwowania żywności