Fragenblatt für 1. Test MBL2 / 5 AHLEL

(multiple choice, Nr. 519)

- 1. Zu den Pfeffergewächsen gehören
 - a) Cayennepfeffer
 - b) Peperoni
 - c) Pfeffer
 - d) Rosa Pfeffer
- 2. Weißer Senf
 - a) gehört zu den Kreuzblütlern
 - b) besitzt das Enzym Myrosinase
 - c) enthält Sinalbin
 - d) entsteht durch Ablösen der schwarzen Schale
- 3. Cayennepfeffer
 - a) gehört zu den Nachtschattengewächsen
 - b) besitzt das Alkaloid Piperin
 - c) enthält Capsaicin
 - d) ist mit Paprika eng verwandt
- 4. Zu den Nachtschattengewächsen gehören
 - a) Muskat
 - b) Paprika
 - c) Cardamon
 - d) Chillies
- 5. Senfölglykoside sind
 - a) Sinalcin
 - b) Sinigrin
 - c) Sinalbin
 - d) Sinapin
- 6. Ceylonzimt
 - a) heißt auch Kaneelzimt
 - b) wird aus der primären Rinde gewonnen
 - c) heißt auch Paddangzimt
 - d) wird aus der sekundären Rinde gewonnen
- 7. China Zimt
 - a) besitzt zum Unterschied von Ceylon Zimt kein Eugenol
 - b) wird für Backwaren und Liköre verwendet
 - c) heißt auch Cassia-Zimt
 - d) besitzt eine geringere Konzentration an Cumarin als Ceylonzimt
- 8. Safran
 - a) besitzt den Farbstoff Safrol
 - b) ist ein Produkt der Narbenschenkel von Crocus sativus
 - c) hat einen jodoformähnlichen Geruch
 - d) wird zum Färben von Backwaren und Fischsspeisen verwendet
- 9. Der physiologische Brennwert eines Lebensmittels
 - a) ist höher als der physikalische (kalorischen) Brennwert
 - b) ist die Differenz zwischen Brennwert der Vitamine und der Ballaststoffe
 - c) ist kleiner oder gleich dem physikalischen (kalorischen) Brennwert
 - d) wird aus der Differenz von Gesamtenergiegehalt und Energiegehalt der Ballaststoffe ermittelt
- 10. Zum Schnellnachweis von Crocin kann man folgende Reagenzien verwenden
 - a) Salzsäure und Alkohol
 - b) Salpetersäure und Lugol'sche Lösung
 - c) Schwefelsäure und Ethanol
 - d) Essigsäure und Stärkelösung

- 11. Trotzigkeit ist nach BERNE eine Reaktion des
 - a) Id (Es)
 - b) Super-Ego (Über-Ich)
 - c) Eltern-Ich
 - d) Vernunft-Ich
- 12. In der Transaktionsanalyse nach BERNE werden folgende Begriffe verwendet
 - a) Kind-Ich
 - b) Super-Ego (Über-Ich)
 - c) Eltern-Ich
 - d) Vernunft-Ich
- 13. Der Bauchumfang von erwachsenen Männern sollte nach Bernhard Ludwig im folgenden Bereich liegen
 - a) unter 60 cm
 - b) zwischen 61 und 80 cm
 - c) zwischen 81 und 100 cm
 - d) über 100 cm
- 14. Das Verhältnis von Bauchumfang zu Hüftumfang bei Frauen sollte nach Bernhard Ludwig etwa
 - a) 0.6 sein.
 - b) 0,8 sein.
 - c) 1,0 sein.
 - d) 1,2 sein.
- 15. Die "Österreicher-Diät" nach Bernhard Ludwig beinhaltet bezogen auf den Energiegehalt:
 - a) 50% Fett
 - b) 50% Kohlenhydrate
 - c) 20% Eiweiß
 - d) 30% Fett
- 16. Die Nährstoffzusammensetzung nach Bernhard Ludwig empfiehlt bezogen auf den Energiegehalt:
 - a) 30% Fett
 - b) 50% Kohlenhydrate
 - c) 30% Eiweiß
 - d) 20% Fett
- 17. Eine Tiefkühlpizza (-18°C, 400 g) beinhaltet pro 100 g: 10 g Eiweiß; 30 g Kohlenhydrate davon 3 g Ballaststoffe und 3 g Zucker, 8 g Fett. Bei der Zubereitung verliert sie 10% Masse durch Verdunstung. 1 g Fett wird mit 37 kJ Energiegehalt berechnet. Die tiefgekühlte Pizza beinhaltet:
 - a) 30% (+/-2%) Energie aus Proteinen
 - b) 50/% (+/-2%) Energie aus Kohlenhydraten
 - c) 20% (+/-2%) Energie aus Kohlenhydraten
 - d) 5% (+/-2%) Energie aus Ballaststoffen
 - 18. Die obengenannte Pizza (Frage 18) entspricht unter Berücksichtigung von 2% Toleranz
 - a) der A-Diät nach Bernhard Ludwig
 - b) der A/2-Diät nach Bernhard Ludwig
 - c) der empfohlenen Nährwertzusammensetzung nach Bernhard Ludwig
 - d) der Nährwertzusammensetzung von Kuhmilch
 - 19. Lebensmittel mit einem Fettanteil von 60% bezogen auf den Gesamtenergiegehalt (aus Fetten + KH + Proteinen) besitzen einen
 - a) Masseanteil von 60% (+/-2%) an Fetten
 - b) Masseanteil von 50% (+/-2%) an Fetten
 - c) Masseanteil von 40% (+/-2%) an Fetten
 - d) Masseanteil von 30% (+/-2%) an Fetten
- 20. Lebensmittel mit einem Kohlenhydrat- und Proteinanteil von 70% bezogen auf den Gesamtenergiegehalt (aus Fetten + KH + Proteinen) besitzen einen
 - a) Masseanteil von 65% (+/-2%) an KH + Proteinen
 - b) Masseanteil von 75% (+/-2%) an KH + Proteinen
 - c) Masseanteil von 85% (+/-2%) an KH + Proteinen
 - d) Masseanteil von 95% (+/-2%) an KH + Proteinen