

Samenvatting

BASIS 1

VOEDSEL EN VOEDSELBEDERF

10.1.1 Je kunt vertellen waar je voedsel vandaan komt en op welke manieren het bewerkt is.

- Het voedsel van de mens komt van de landbouw.
 - Veel producten die je in de winkel koopt, zijn bewerkt.
 - Ook thuis bewerk je voedsel, bijvoorbeeld door het te koken.
 - Aan veel producten worden stoffen toegevoegd.

10.1.2 Je kunt beschrijven welke rol bacteriën en schimmels spelen bij voedselbederf.

- Bacteriën en schimmels kunnen voedselbederf veroorzaken. Melk, vlees, groenten en fruit bederven snel.
 - Op of in voedsel kunnen bacteriën voorkomen waar je ziek van wordt.
 - Door slechte hygiëne tijdens de bereiding kan voedsel besmet raken.
- Voedselvergiftiging krijg je door bedorven of besmet voedsel te eten.

10.1.3 Je kunt zes manieren noemen waarop voedsel kan worden geconserveerd.

- Conserveren: voedsel zo behandelen dat bacteriën en schimmels doodgaan of niet goed kunnen groeien.
 - Door te conserveren, worden de omstandigheden voor bacteriën en schimmels ongunstig gemaakt.
- Manieren om voedsel te conserveren:
 - conserveermiddel toevoegen, zoals zuur, suiker of zout
 - drogen
 - luchtdicht verpakken, zoals inblikken en vacuüm verpakken
 - koel bewaren, zoals invriezen
 - pasteuriseren
 - steriliseren

BEGRIPPEN

conserveermiddel

Stof die voedsel langer houdbaar maakt.

conserveren

Voedsel langer houdbaar maken.

voedselvergiftiging

Ziek worden door het eten van besmet of bedorven voedsel.

BASIS 2

VOEDINGSMIDDELEN EN VOEDINGSSTOFFEN

10.2.1 Je kunt uitleggen wat een voedingsmiddel is.

- Voedingsmiddelen: alle producten die je eet of drinkt.
 - Plantaardige voedingsmiddelen: afkomstig van planten.
 - Dierlijke voedingsmiddelen: afkomstig van dieren.