

# 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.