Klasa 5

Technika 05.06.2020

1. Temat lekcji: **Środki konserwujące i ich wpływ na jakość żywności.**
2. Materiał do dzisiejszej lekcji znajduje się w podręczniku na stronie 68-70. Zapoznaj się z nim. Czytając zwróć uwagę co to są konserwanty, barwniki, przeciwutleniacze i stabilizatory (są to substancje dodawane do produktów, aby polepszyły jego smak, wygląd, barwę, zapach, jednak spożywanie ich w dużych ilościach powoduje złe samopoczucie, choroby). Na produktach oznaczone są one dużą literą E.
3. Zapoznaj się z tabelą na stronie 68 – która wskazuje środki konserwujące, jak się nazywają i jakimi symbolami są oznaczane na kupowanych produktach.
4. Zapoznaj się z ciekawostkami umieszczonymi na stronie 69, a dowiesz się jak dawniej konserwowano żywność aby dłużej była świeża i szybko się nie psuła.
5. Zachęcam do obejrzenia filmików:
6. Dodatki do żywności - <https://www.youtube.com/watch?v=W2XxuuhBzec>
7. Barwniki - <https://www.youtube.com/watch?v=fHF_VISidPU>