

⌘ ----- ↓ PŘED KOPÍROVÁNÍM PRO ŽÁKY OD TOHOTO MÍSTA ZAKRÝT ↓ ----- ⌘

ODPOVĚĎ 1: PROBIOTIKA**Úplná odpověď:** NE; ANO; NE**ODPOVĚĎ 2: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** C**ODPOVĚĎ 3: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** B**ODPOVĚĎ 4: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** Salát z 250 g čerstvého zakysaného zelí. Tento pokrm jako jediný nebyl tepelně upravován, a tak v něm zůstalo zachováno nejvíce živých kultur, které mohly být v ostatních pokrmech varem zničeny.**Částečná odpověď:** Salát z 250 g čerstvého zakysaného zelí. Bez zdůvodnění.**ODPOVĚĎ 5: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** C**ODPOVĚĎ 6: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** NE; NE; ANO; NE**ODPOVĚĎ 7: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** Marmeláda na povrchu jogurtu měla zabránit vytváření plísní na jogurtu. NEBO

Marmeláda měla zabránit přístupu vzduchu k jogurtu, snížit jeho oxidaci, a tím i kažení jogurtu.

Částečná odpověď: Marmeláda měla zabránit rychlému kažení jogurtu.**ODPOVĚĎ 8: PROBIOTIKA****Úplná odpověď:** Více probiotických kultur obsahoval jogurt vyrobený podle dřívějších potravinářských norem. Po jejich zrušení obsahoval stejný objem jogurtu méně mléčné kultury, protože ta je nahrazena podílem zahušťovadel.**Částečná odpověď:** Více probiotických kultur obsahoval jogurt vyrobený podle dřívějších potravinářských norem. Zdůvodnění chybí.**KOMENTÁŘ: PROBIOTIKA**

Žák pracuje s informacemi, které vysvětlují úlohu a fungování probiotik. K zodpovězení prvních dvou otázek je nutné porozumění textu. Otázka 3 vyžaduje porozumění pojmu probiotika a uvedení příkladů. Otázka 4 vyžaduje porozumění pojmu probiotika a zamýšlení se nad jejich vlastnostmi vzhledem k teplotě. Záměrem otázky 5 je propojení chemicko-biologických vědomostí a předpokládá znalost pojmu pH. Otázka 6 vyžaduje pracovat s textem a rozpoznat rozdíl mezi probiotikem a prebiotikem. Otázka 7 vyžaduje samostatnou úvahu žáka nad funkcí marmelády na povrchu jogurtu. Otázka 8 vyžaduje správné vydedukování závěru z informací uvedených v textu, který se týká složení jogurtu.

⌘ ----- ⌘

LITERATURA:

<http://www.zeny.cz/magazin/zdrava-vyziva/co-jsou-to-probiotika-a-prebiotika-.aspx>

www.zeny.cz (Co jsou to probiotika a prebiotika?)