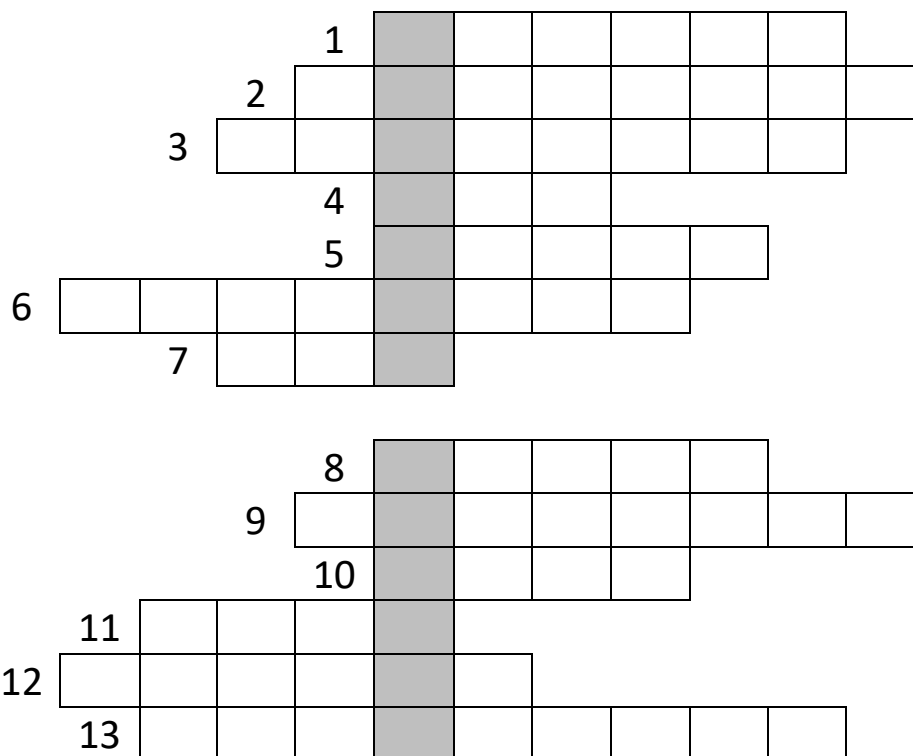


CZEŚĆ III. KRZYŻÓWKA (14 punktów)

Rozwiąż krzyżówkę, litery w zaznaczonej kolumnie utworzą hasło – imię i nazwisko chemika, który jest współtwórcą elektronowej teorii wiązań. Zapisz hasło na karcie odpowiedzi.



Hasło: _____

1. Skąła, podobnie jak marmur, składająca się głównie z minerału zwanego kalcytem.
2. Minerał zawierający węglan magnezu.
3. Jedna z odmian alotropowych węgla.
4. Pierwiastek i droga kolejowa, które noszą tę samą nazwę.
5. Minerał zbudowany głównie z chlorku sodu.
6. Znajdziesz to w piekarni i laboratorium chemicznym.
7. Pierwiastek i jednostka ciśnienia o tej samej nazwie.
8. Może być stożkowa, Erlenmayera lub kukurydzy.
9. Do tej grupy związków należą PP, PE, PET.
10. Stop węgla i żelaza, w którym procentowa zawartość pierwiastka C nie przekracza 2,11%.
11. Inna nazwa dwuwodnego siarczanu(VI) wapnia.
12. Nowoczesny materiał o strukturze plastra miodu, składający się płasko ułożonych atomów węgla.
13. Stop metali, w którym głównym składnikiem jest rtęć.

CZĘŚĆ V. ZADANIE Z TREŚCIA (4 punkty)

Przeczytaj informacje dotyczące dodatków do żywności, a następnie określ czy zamieszczone pod nimi zdania są prawdziwe czy fałszywe.

"Sorbitol $CH_2OH(CHOH)_4CH_2OH$ jest półsyntetycznym środkiem słodzącym wykorzystywanym do produkcji wyrobów cukierniczych, ciast i lodów. Otrzymywany jest przez redukcję glukozy (...). Jest higroskopijny, dobrze rozpuszczalny w wodzie i ma przyjemny, słodki smak (...). Wykazuje charakterystyczny tzw. efekt chłodzący przy zetknięciu z językiem, nadając produktom słodko-orzeźwiający smak(...). Dodatek sorbitolu może też korzystnie wpływać na zachowanie aromatu oraz może przyczyniać się do utrzymania świeżości pieczywa cukierniczego, dzięki zdolności zatrzymywania wilgoci w produkcji."

"Żelatyna otrzymywana jest z kości i skór zwierząt w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu, tj. białka tkanki łącznej. W zimnej wodzie pęcznieje, wchłaniając 10-15-krotną ilość wody w stosunku do swojej masy. Rozpuszcza się w wodzie gorącej (powyżej $40^{\circ}C$) a następnie po ochłodzeniu (poniżej $30^{\circ}C$) tworzy żel. Proces ten jest termoodwracalny. Żelatyna jest powszechnie stosowana do wytwarzania galaret mięsnych, rybnych i owocowych a także służy do utrwalania konsystencji wielu wyrobów, np. lodów (...)."

Źródło: J. Chuchlowa, „Materiały pomocnicze i dodatki do żywności”, Warszawa, 1996, WSiP

Określ czy zamieszczone poniżej zdania są prawdziwe czy fałszywe.

1. Z żelu otrzymanego z żelatyny można ponownie uzyskać ciecz poprzez ogrzewanie.
2. Aby uzyskać żel z żelatyny trzeba ją rozpuścić w zimnej wodzie.
3. Żelatyna należy do grupy cukrów złożonych.
4. Sorbitol należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach.
5. Masa sorbitolu jest większa od masy glukozy.
6. Sorbitol należy do grupy alkoholi wielowodorotlenowych.
7. Sorbitol i żelatyna dodawane są jako środki słodzące m.in. do lodów.
8. Sorbitol i żelatyna są naturalnymi dodatkami do żywności.

