**Repetitie vaktheorie**

**Klas 2**

**Les 12**

1. Welke soorten bacteriën onderscheidt men?

2. Wat is sporenvorming bij bacteriën?

3. Wat zijn schimmels en hoe vermenigvuldigen zij zich?

4. Wat zijn de groeivoorwaarden voor micro-organismen?

5. Noem een aantal conserveer methoden. Bespreek er twee.

6. Welke producten levert gist en waarvoor zijn deze belangrijk?

7. Hoe kan de besmetting met ziekteverwekkende micro-organismen plaatsvinden?

8. Wat zijn virussen en hoe vermenigvuldigen zij zich?

9. Op welke manier zijn de volgende voedingsmiddelen geconserveerd:

1. augurken
2. pakjes soep
3. koffiemelk
4. bier
5. jam