

Teszt 2016/1.

Diabetes és mikrobiom, avagy terítéken a „sárga leves”? – Dr. Sudár Zsolt
Édesítőszer a táplálkozástudományban és a konyhánkban – Szűcs Zsuzsanna
előadásokhoz kapcsolódó kérdések

1. Mely állítás(ok) igaz(ak) az energiamentes édesítőszerre?

- a.) kalóriát nem tartalmaznak
- b.) édesítő hatásuk alulmarad a cukorétól
- c.) sütésnél a tészta térfogatát növelik
- d.) a sütési időt lerövidítik

2. Melyik állítás(ok) hamis(ak) a cukorpótlókra vonatkozóan?

- a.) a cukor tömegének pótlására alkalmasak sütésnél
- b.) általában a cukornál kevésbé édesek
- c.) idetartozik pl. a sztívia és az aszpartám
- d.) idetartozik pl. az eritrit és a szorbit

3. Az alábbi állítás igaz vagy hamis:
Az aszpartám és a szacharin nem hőálló, ezért főzésnél csak utólagos ízesítésre használhatók.

- a.) igaz
- b.) hamis

4. Mire van befolyással a bélflóránk?
Jelölje meg a helyes válasz(oka)t!

- a.) a táplálékból kinyerhető energiára
- b.) a zsírsavak anyagcseréjére a zsírszövetben és a májban
- c.) a bélnyálkahártya épségének megtartásában
- d.) az étvágy szabályozásában

5. A tudományos eredmények mely körképekben utalnak arra, hogy kialakulásukban szerepe van a bélbaktériumoknak?

- a.) ízületi gyulladás
- b.) sclerosis multiplex
- c.) Parkinson-kór
- d.) depresszió

6. Az alábbi állítás igaz vagy hamis:
A bélflórának nincs szerepe a 2-es típusú diabétesz kialakulásában.

- a.) igaz
- b.) hamis

7. Foglalja össze, mi a különbség az édesítőszer és cukorpótlók között!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Beküldő neve:

Címe:

Telefonszáma:.....

E-mail címe: