

Test zu Kapitel 6

Name:

Aufgabe 6.1

Beim Brotbacken werden oft auch Bäckerhefen eingesetzt. Dies hat zur Folge, dass das Brot schön aufgeht. Können Sie den Grund dafür nennen? Welche Stoffe muss also das Brot enthalten?

Aufgabe 6.2

Erklären Sie den Sinn und den Ablauf der alkoholischen Gärung ausgehend von der Glucose. Nennen Sie alle wichtigen Enzyme und Coenzyme. Beschreiben Sie auch, was diese tun.

Formulieren Sie auch die Nettoreaktion der alkoholischen Gärung (Summenformeln).

Aufgabe 6.3

Wie unterscheidet sich die Milchsäuregärung von der alkoholischen Gärung?

Beschreiben Sie die Gemeinsamkeiten und Unterschiede in Stichworten.

Aufgabe 6.4

Nennen Sie vier schädliche Wirkungen von Alkohol auf den menschlichen Organismus.