

L'oxydation des fruits

Voyons ce que tu as retenu de la vidéo ! Réponds aux questions suivantes.

1 Quel est le point commun des fruits ?

Le goût

La peau

Les feuilles

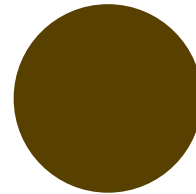
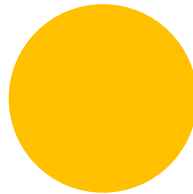
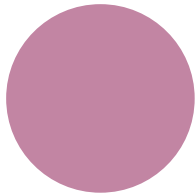
2 Quel est le rôle de la peau ?

Protecteur

Embellisseur

Réducteur

3 De quelle couleur change la chair des fruits au contact de l'air ?



4 Quels sont les fruits les moins sensibles à l'oxydation ?



Les pommes



Les agrumes



Les bananes

5 Quel est le fruit qui contient le plus d'acide citrique ?



Le citron



L'orange



Le pamplemousse



CORRIGES

PAZAPA®

L'oxydation des fruits

Voyons ce que tu as retenu de la vidéo ! Réponds aux questions suivantes.

1 Quel est le point commun des fruits ?

Le goût

La peau

Les feuilles

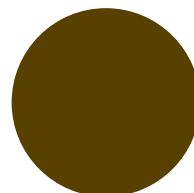
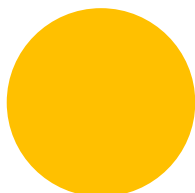
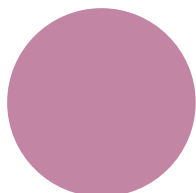
2 Quel est le rôle de la peau ?

Protecteur

Embellisseur

Réducteur

3 De quelle couleur change la chair des fruits au contact de l'air ?



4 Quels sont les fruits les moins sensibles à l'oxydation ?



Les pommes



Les agrumes



Les bananes

5 Quel est le fruit qui contient le plus d'acide citrique ?



Le citron



L'orange



Le pamplemousse

