**Projekt:**

„Zlepšování podmínek pro výuku technických oborů a řemesel Švehlovy střední školy polytechnické Prostějov“

**Registrační číslo:**

CZ.1.07/1.1.26/02.0010

**Autor:**

Martina Sovová

**Test – barviva 2**

1. **Základem všech flavonoidů je:**
2. Flavonol
3. **Flavon**
4. Flavan
5. **Mezi flavonoidy nepatří:**
6. Katechiny
7. Flavonony
8. **Flaveniny**
9. **Pelargonidin je:**
10. Flavonoid červené barvy, nachází se v pelargonii
11. **Antokyanid červené barvy, nachází se v pelargonii**
12. Antokyanid žluté barvy, nachází se v pelargonii
13. **Petunidin je:**
14. Xanton fialové barvy nacházející se ve fialkách
15. Antokyan modré barvy nacházející se v petunii
16. Antokyan purpurové barvy, nachází se ve slézu
17. **Antokyany se nenachází:**
18. **V tukovém rohlíku**
19. V ředkvičkách
20. V červené cibuli
21. **Do hořkých likérů se používá barvivo:**
22. Santabin
23. Malvidin
24. **Gentisin**
25. **Bezbarvá až světle žlutá barviva nacházející se v citrusových plodech se nazývají:**
26. Xantofyly
27. **Flavonony**
28. Irinoidy
29. **Malvidin patří mezi:**
30. **Antokyany**
31. Xantofyly
32. Karotenoidy
33. **Barvivo astaxantin se nachází v:**
34. Ovoci
35. červeném zelí
36. **v krabech a krevetách**
37. **Barvivo kornosid a muskurafín řadíme mezi:**
38. **Benzochinony**
39. Naftochinony
40. Karotenoidy
41. **Muskurafín se nachází v:**
42. Olivách
43. **muchomůrkách**
44. Pšenici
45. **Barevný odstín košenily závisí na:**
46. Teplotě
47. **pH**
48. tlaku
49. **Barvivo krocein se nachází v:**
50. Ředkvičkách
51. **Šafránu**
52. Melounu
53. **Skupina barviv karotenoidy se dělí na:**
54. **Karoteny a xantofyly**
55. Karoteny a lykopeny
56. Karoteny a antokyany
57. **Při enzymovém hnědnutí potravin vzniká:**
58. Petunidin
59. Malvidin
60. **katechiny**