

## Oefenvragen tentamen VG3

Het tentamen bestaat uit juist/onjuist vragen, multiple choice vragen en open vragen. Het uiteindelijke tentamen bevat meer vragen dan hier vermeld. Deze oefenvragen zijn wel representatief voor wat je aan soort vragen kunt verwachten.

Voorbeelden van Juist/onjuist vragen

1. Een voedingsmiddel met een hoge voedingsstoffendichtheid is roomijs.

Deze stelling is:

- a. juist.
- b. onjuist.**

2. Op een etiket van een levensmiddel **moet** de lijst van ingrediënten staan.

Deze stelling is:

- a. juist.**
- b. onjuist.

3. Een Functional Food is altijd ook een Novel Food.

Deze stelling is:

- a. juist.
- b. onjuist.**

**Voorbeelden van MC-vragen**

1. Voor welke voedingsstof hoeft bij voedingsberekeningen nooit rekening gehouden te worden met een conversiefactor?

- a. Foliumzuur
- b. Beta-caroteen
- c. Vetzuren
- d. Calcium**

2. Iemand kiest op een dag voor zijn voeding o.a. de volgende producten: 1 ei, 1 glas sinaasappelsap, 3 groentelepels doperwtten en 1 banaan. In de tabel zijn de hoeveelheden per 100 gram van deze producten weergegeven. Wat is op deze dag de beste bron van foliumzuur voor betreffende persoon?

Voedingsmiddel	Foliumzuur $\mu\text{g}/100\text{g}$
Ei	42
Sinaasappelsap	20
Doperwtten	33
Banaan	16

- a. Ei
- b. Sinaasappelsap
- c. Doperwtten**
- d. Banaan

3. Als je de aangenaamheid van een product gaat meten verwacht je:

- a. een kleine tussenpersoonsvariatie en heb je weinig proefpersonen nodig.
- b. een kleine tussenpersoonsvariatie en heb je veel proefpersonen nodig.
- c. een grote tussenpersoonsvariatie en heb je weinig proefpersonen nodig.
- d. een grote tussenpersoonsvariatie en heb je veel proefpersonen nodig.**

4. Welke van de onderstaande beweringen is juist?

Voor de bepaling van het gehalte aan niet-verteerbare polysacchariden (vezelgehalte) in een product is het nodig om:

- a. het eventueel aanwezige cellulose te verwijderen.
- b. het eventueel aanwezige zetmeel te verwijderen.**
- c. het eventueel aanwezige lignine te verwijderen.
- d. het eventueel aanwezige eiwit te verwijderen.

5. Koolhydraten in de voeding kunnen op directe wijze worden bepaald of met de verschil-methode ("carbohydrates by difference"). Welke van de volgende beweringen is waar?

"Total carbohydrates by difference" is:

- a.  $100 - (\text{vet} + \text{eiwit} + \text{as})$
- b.  $100 - (\text{water} + \text{eiwit} + \text{vet} + \text{vezel})$
- c.  $100 - (\text{water} + \text{eiwit} + \text{vet} + \text{as})$**
- d.  $100 - (\text{water} + \text{eiwit} + \text{vet} + \text{vezel} + \text{as})$

### Voorbeelden van open vragen:

Vraag 1

- a. Waar staat de afkorting VWA voor?
- b. Geef een korte omschrijving van het doel dat de VWA voor ogen heeft.
- c. Welke rol speelt de VWA in het bovenstaande krantenartikel?
- d. Noem 2 andere activiteiten van de VWA.

Vraag 3

Voedingswaarde (per 100 gram)	Sinaasappelsap	Brood	Boter (margarine)	Kaas
Kcal	39	239	724	379
Eiwit (gram)	1	10	0	24
Vet (gram)	0	2	80	31
Koolhydraten (gram)	9	45	1	0
Vitamine C (mg)	29	0	0	1

Voor het ontbijt heb je het volgende gegeten en gedronken:

- 150 ml sinaasappelsap (~150 gram)
- 1 sneetje brood (35 gram)
- 5 gram margarine
- 1 plak kaas (20 gram)

- a. Bereken hoeveel energie (in Kcal) je hiermee hebt binnengekregen met behulp van de tabel.
- b. Bereken hoeveel vitamine C (in mg) je hiermee hebt binnengekregen.
- c. Hoeveel gram eiwit krijg je binnen met dit ontbijt? Hoeveel energieprocent is dit bij een totale inname van 2000 Kcal?

Vraag 4. Een student eet op een dag in de week het volgende:

ontbijt	In de loop van de ochtend	lunch	's middags	Warme maaltijd	In de loop van de avond
1 beker halfvolle melk	2 koppen koffie met suiker en koffiemelk	Bruin broodje kreeftensalade, versierd met sla en komkommer	1 flesje chocomel	Macaroni met ham, kaas en tomatensaus	2 koffie met suiker en koffiemelk
	chocotof	1 blikje tonic	Vijf zoute dropjes	1 glas cola-light	2 biscuitjes
			appel	Schaaltje vruchtenyoghurt	1 pilsje 1 klein zakje chips

Noem kort en bondig 5 positieve en 5 negatieve aspecten van dit dagmenu in het kader van de Schijf van vijf (2006)

Positieve punten	Negatieve punten
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.

#### Vraag 5

Een banketbakker maakt goed gevulde rijstevlaaien met een laagje banketroom. Hij bewaart deze niet gekoeld omdat ze dan niet meer zo lekker smaken. Hij bewaart de vlaaien maximaal 3 dagen.

- Is daar een gevaar voor de volksgezondheid aan verbonden? Zo ja, welk(e)?
- Wat moet de banketbakker doen om dit gevaar te voorkomen?

De bakker maakt ook cakerollen gevuld met aardbeienjam. Hij bakt eerst de cake, bedekt deze meteen na het bakken met een laagje jam, rolt het geheel op en verpakt de rollen meteen. Na 3 dagen bewaren bij kamertemperatuur beginnen de cakerollen vreemd te ruiken.

- Wat is waarschijnlijk de oorzaak, licht toe.

#### Vraag 6

- Waar staan de afkortingen NOAEL en LOAEL voor?
- Voor welke stap van een risico-evaluatie worden de NOAEL en LOAEL gebruikt?

c. Wat zijn de andere 3 stappen van de risico-evaluatie? Geef van alle vier de stappen een korte omschrijving.

De antwoorden op de openvragen moet je zelf even nazoeken.