

## VERIFICA SUI PRODOTTI DA FORNO

1. Gli enzimi che permettono di degradare l'amido nella sua totalità sono:

- alfa-amilasi, beta-amilasi, glucoamilasi, isoamilasi
- alfa-amilasi, beta-amilasi, isoamilasi
- alfa-amilasi, beta-amilasi, glucoamilasi, proteasi

2. Il processo di gelatinizzazione dell'amido:

- L'amido e l'amilopectina formano un gel con l'acqua
- L'amilosio crea un gel con l'acqua e l'amilopectina perde la sua struttura organizzata
- L'amilopectina forma un gel con l'acqua

3. Il processo di retrogradazione dell'amido interessa prima:

- L'amilosio
- L'amilopectina
- Entrambe indistintamente

4. Le proteine che formano il glutine sono:

- Le albumine e le globuline
- Le gliadine e le glutenine
- Le globuline e le gliadine

5. Le proteine in grado di formare i ponti di solfuro sono:

- Le alfa, le beta e le gamma gliadine
- Le alfa, le beta e le gamma globuline
- Le LMW e le HMW glutenine
- Le LMW e le HMW globuline

6. La qualità di un impasto è data da:

- Esclusivamente quantità di proteine presenti nella farina
- Esclusivamente qualità di proteine presenti nella farina
- Qualità e quantità di proteine che formano la farina
- Quantità e qualità delle proteine che formano il glutine

7. Il processo di macinazione al fine di ottenere una farina di tipo 0 o 00 determina:

- Un incremento di concentrazione di tutti i costituenti chimici della cariosside
- Un incremento di concentrazione di alcuni costituenti chimici della cariosside
- Un incremento di concentrazione di un solo costituente chimico della cariosside

8. La durezza temporanea dell'acqua rappresenta:

- I bicarbonati di calcio e magnesio
- I cloruri, i nitrati e i solfati di calcio e magnesio
- Entrambi i composti elencati sopra
- Nessuno dei composti elencati sopra

9. La lievitazione di tipo biologico prevede l'impiego di:

- Lievito in crema o compresso o secco attivo o secco istantaneo o lievito naturale
- Lievito secco attivo, secco istantaneo, lievito naturale
- Lievito in creme o secco attivo o secco istantaneo o bicarbonato d'ammonio
- Lievito in crema o compresso o secco attivo o compresso e lievito naturale o secco istantaneo o lievito naturale

10. Il lievito naturale è caratterizzato:

- Dalla sola presenza di lieviti
- Dalla presenza in uguale misura di lieviti e batteri
- Da un rapporto 1/100 a favore dei batteri
- Da un rapporto 1/100 a favore dei lieviti

11. Gli agenti lievitanti di tipo chimico agiscono per:

- Decomposizione della sostanza chimica
- Per reazione della sostanza chimica con una sostanza acida
- Dipende dal tipo di agente chimico che sto utilizzando

12. Quando utilizzo gli agenti lievitanti di tipo chimico devo:

- Conoscere il loro valore di neutralizzazione
- Conoscere la loro velocità di reazione
- Nessuno dei due parametri
- Entrambi i parametri

13. Per produrre gli sciroppi di glucosio:

- Impiego solo enzimi
- Impiego solo sostanze chimiche
- Nessuna delle risposte precedenti
- Entrambi ossia sia enzimi che sostanze chimiche

14. Se uno sciroppo ha un DE di 85:

- È uno sciroppo da impiegare per migliorare la texture del prodotto ed è liquido
- È uno sciroppo da impiegare per favorire le reazioni di Maillard ed è liquido
- È uno sciroppo da impiegare per favorire la conservazione di un prodotto ed è liquido
- È uno sciroppo da impiegare per favorire la conservazione di un prodotto ed è gelatinoso

15. Come sostituti dello zucchero nella produzione dei prodotti da forno posso usare:

- Tutti gli edulcoranti a ridotto apporto calorico
- Tutti gli edulcoranti a basso apporto calorico
- Solo alcuni di entrambi le categorie
- Nessuno

16. I polioli:

- Apportano le stesse calorie dello zucchero
- Non apportano calorie
- Dipende dal tipo di poliolo

17. Nella Stevia il composto chimico che determina la dolcezza è:

- Lo Stevioside
- Il Rebaudioside
- Entrambi
- Più composti

18. Per incrementare i ponti di solfuro presenti nella farina posso utilizzare:

- Metabisolfito di sodio e transglutaminasi
- Acido ascorbico, metabisolfito di sodio
- Acido ascorbico e glucosio ossidasi
- Glucosio ossidasi, transglutaminasi

19. Le amilasi di più facile impiego nei prodotti da forno sono quelle derivanti da:

- Malto
- Batteri
- Funghi

20. Nella fase di impastamento devo tenere

- I fenomeni chimici e la temperatura
- I fenomeni chimici, la temperatura e il contenuto di acqua
- La temperatura e il contenuto dell'acqua

21. Se voglio produrre un pane con metodo indiretto di impastamento posso impiegare:

- Panetto di lievito e biga
- Panetto di lievito e/o impasto acido
- Solo biga o impasto acido

22. Nel processo di lievitazione la fase di appretto serve:

- A far prendere forza all'impasto
- A produrre CO<sub>2</sub> ed etanolo
- Entrambe

23. La trasmissione del calore nel cuore del pane avviene per:

- Conduzione
- Convezione
- Irraggiamento

24. Nella fase di cottura la mollica del pane è interessata da:

- Fenomeni fisici
- Fenomeni chimici e fisici
- Fenomeni chimici

25. Per aumentare la shelf-life dei prodotti da forno posso:

- Prevenire la contaminazione e distruggere i contaminanti
- Prevenire, distruggere e controllare la contaminazione
- Prevenire e controllare la contaminazione

26. Per controllare la contaminazione microbiologica posso:

- Modificare la formulazione
- Usare agenti conservanti
- Utilizzare un packaging attivo
- Utilizzare le atmosfere modificate
- Tutte queste cose
- Nessuna di queste cose

27. Nella creazione di un packaging ad atmosfera modificata (CO<sub>2</sub> e N<sub>2</sub>):

- Entrambi i gas partecipano al controllo della contaminazione
- Nessuno dei gas partecipa al controllo della contaminazione
- Solo la CO<sub>2</sub> partecipa al controllo della contaminazione
- Solo l'N<sub>2</sub> partecipa al controllo della contaminazione

28. I biscotti del quarto gruppo possono essere soggetti ai seguenti deterioramenti:

- Deterioramento fisico, chimico e microbiologico
- Deterioramento fisico e chimico
- Deterioramento fisico e microbiologico

29. I cracker fermentati sono:

I soda e i cream cracker

I cream e gli snack cracker

I cracker all'acqua e gli snack cracker

30. Il processo di formatura dei soda cracker prevede l'impiego delle seguenti macchine:

Formatrice a tre rulli, fogliettatura e rotostampatrice

Formatrice a tre rulli, laminazione e rotostampatrice

Formatrice a tre rulli, laminazione, fogliettatura, laminazione e rotostampatrice

31. Il processo di formatura degli snack cracker prevede l'impiego delle seguenti macchine:

Formatrice a tre rulli, fogliettatura e rotostampatrice

Formatrice a tre rulli, laminazione, fogliettatura, laminazione e rotostampatrice

Formatrice a tre rulli, laminazione e rotostampatrice

32. I biscotti del secondo gruppo sono anche detti:

Rotativi o frolle secche

Tagliafilo o biscotti secchi

Rotativi o frolle ricche

33. La rotativa per biscotti è costituita da:

Tre rulli, un coltello e un nastro di estrazione

Una tramoggia a tre rulli, un nastro trasportatore e una rotostampatrice

Una camera di compressione, un filler-block e una teglia

36. Nel corso del fissaggio della struttura del biscotto in forno si assiste:

Incremento del volume del biscotto

Allargamento del biscotto

Entrambi questi fenomeni

Nessuno di questi fenomeni

37. Per gestire il checking e corso del raffreddamento devo:

Prestare attenzione alla temperatura di raffreddamento

Prestare attenzione all'umidità del biscotto

Entrambi questi fenomeni

Nessuno di questi fenomeni