



Domande Esame Tecnologie Alimentari

Scienza Alimentare
Università degli Studi di Padova
4 pag.

16) La caratteristica di solubilità dei formaggi fusi è data da:

- a) emulsionanti aggiunti b) polifosfati c) acqua

17) Riporta almeno tre prodotti alimentari che possono presentare un elevato contenuto di istamina e tiramina:

-
-
-

18) Le micelle caseiniche si trovano nel latte in sospensione colloidale grazie a:

- a) la forma micellare delle stesse
b) la presenza di fosfolipidi emulsionanti
c) la presenza di gruppi glucidici

19) Il latte presenta un sapore di cotto rispetto al latte fresco, perché?

20) In un latte fresco pastorizzato, qual è la prima reazione di degradazione che avviene, rendendolo non idoneo al consumo?

21) Quale tra queste sostanze è il principale indicatore di qualità organolettica del burro?

- a) butandiolo b) acetoino c) trigliceridi

22) La capacità schiumogena delle uova è dovuta a:

- a) proteine b) fosfolipidi c) trigliceridi

23) Dai una definizione precisa di punto isoelettrico delle proteine:

24) Che cos'è la furosina?

25) La carragenina è un additivo:

- a) addensante b) emulsionante c) conservante

26) Riporta la composizione percentuale del tuorlo d'uovo:

27) Relativamente ai prosciutti cotti che cos'è la UPSD?

28) Il latte ad alta digeribilità per quale "sapore" è diverso rispetto al latte tradizionale?

29) Il latte sterilizzato ha una durabilità superiore rispetto al latte UHT. Perché?

- a) sono stati uccisi tutti m.o. b) sono stati inattivati tutti gli enzimi c) entrambe

30) Cos'è l'allergia?

31) Cosa sono nitriti e nitrati?

- a) coloranti b) emulsionanti c) antibatterici

32) Quali grassi sono pericolosi per l'uomo?

- a) strutto b) oli vegetali c) burro

- 33) Alimento concesso per gli allergici al latte vaccino
a) yogurt b) formaggio fresco c) formaggio stagionato d) nessuno
- 35) I fitosteroli: a) aumentano l'assorbimento del calcio b) regolano il colesterolo
- 36) Schema processo produttivo del burro.
- 37) Schema processo di essiccazione dell'albume.
- 38) Composizione percentuale di tuorlo e albume.
- 39) Fattori dell'irrancidimento ossidativo (sono 3): luce, ossigeno,
- 40) Che enzimi interferiscono nella maturazione del formaggio? Enzimi nativi del latte e enzimi microbici derivanti dal caglio.
- 41) Che cos'è la battofugazione e a cosa serve?
- 42) Scegli un tipo di mozzarella e descrivi gli ingredienti.
- 43) quale di questi è un formaggio?
a) mascarpone b) ricotta c) sottiletta
- 44) Prodotto dell'uovo con funzione emulsionante.
a) ovomucina b) fosfidil... c) lisozima
- 45) Cos'è la furosina?
- 46) Caratteristiche del latte pastorizzato alta qualità.
- 47) Quante proteine nel latte fresco pastorizzato? 28gr/L
- 48) Il gonfiore tardivo è causato da:
a) batteri propionici b) batteri butirrici c) muffe
- 49) Qual è il rischio di commercializzare latte fosfatasi positivo?
- 50) Fattori che causano denaturazione delle proteine nel prosciutto crudo.
- 51) Cos'è il latte ESL? Latte a lunga shelf-life
- 52) A cosa serve omogeneizzare il latte?
- 53) La data di scadenza serve per:
a) prodotti deperibili b) prodotti non deperibili c) entrambi

54) Azioni che avvengono durante la maturazione del prosciutto crudo.

- Proteolisi
- Abbassamento A_w
- Aumento del pH

55) Le caseine si trovano in:

- a) soluzione
- b) sospensione colloidale
- c) emulsione

