

ALIMENTAZIONE • Industria alimentare

Conoscenze

■ 1. CERCHIA LA SCELTA

3. Il lattosio è

- A lo stabilimento dove si produce il formaggio.
- B un microbo responsabile della degenerazione del latte (quando il latte "va a male").
- C uno zucchero contenuto nel latte.

4. Il burro si ricava

- A dal latte.
- B dalla farina integrale.
- C dal grasso dei bovini.

■ 5. SOTTOLINEA L'ALTERNATIVA GIUSTA IN OGNI FRASE

I formaggi *semiduri / duri* si ottengono rompendo la cagliata in frammenti piuttosto piccoli, poi compressi, salati, formati e lasciati stagionare. I formaggi *molli / duri* vengono da cagliate rotte in frammenti delle dimensioni di un chicco di grano e cotti a 50 °C circa; l'impasto viene poi compresso, salato, formato e lasciato maturare anche anni. I formaggi a pasta *molle / semidura* si ottengono rompendo la cagliata in grossi frammenti, spremendoli e impastandoli.

■ 6. CERCHIA LA SCELTA

1. Da quale parte del maiale si ottiene il prosciutto crudo?
 - A Il guanciale.
 - B La coscia.
 - C Lo zampino.
 - D il carrè.

2. Mortadella, zampone, cotechino sono realizzati con
 - A carni suine cotte.
 - B carni bovine crude.
 - C carni ovine stagionate.

■ 8. CERCHIA LE AFFERMAZIONI VERE

- A Con la trafilatura il latte viene portato a temperature elevate per pochi secondi.
- B La produzione di formaggi in Italia vanta più di 500 tipologie di prodotto.
- C In Italia non è possibile commercializzare latte di capra o di pecora, ma solo quello vaccino.
- D Per legge il latte pasteurizzato viene venduto con scadenza di un mese dalla data di confezionamento.
- E Il latte UHT o a "lunga conservazione" si mantiene inalterato circa 3-6 mesi a temperatura ambiente.

■ 9. CERCHIA L'AFFERMAZIONE SBAGLIATA**1. La caseina**

- A è la più importante delle proteine del latte.
- B coagulando forma la cagliata.
- C un tipo di pane non lievitato.

2. Il formaggio contiene:

- A proteine;
- B grassi;
- C carboidrati.

■ 10. COMPLETA IL TESTO

intero, parzialmente scremato, pasteurizzato, condensato, scremato

Per legge il contenuto di grassi nel latte deve essere 0,3% al massimo per il latte , 1,5-1,8% per il latte e 3,5% almeno per il latte

■ 12. CERCHIA L'AFFERMAZIONE SBAGLIATA**1. Le carni nere**

- A sono le carni di selvaggina.
- B richiedono frollatura.
- C non sono adatte al consumo umano.

2. Tra i molluschi si trovano:

- A gamberi;
- B cozze;
- C vongole;
- D capesante.

■ 14. CERCHIA L'AFFERMAZIONE SBAGLIATA

I salumi sono preparazioni alimentari a base di carne cui può essere aggiunto

- A sale.
- B uova fresche.
- C grasso animale.
- D spezie.
- E conservanti.

Data

Classe

Cognome

Nome

■ 15. SOTTOLINEA L'ALTERNATIVA GIUSTA IN OGNI FRASE

Fanno parte del pesce azzurro *orate / alici* (acciughe), sardine, sarde, *dentici / sgombri*, *aguglie / cernie*. Sono pesci di *buone / scarse qualità nutrizionali e poveri / ricchi* di grassi insaturi.

2. L'affumicatura è un metodo di conservazione

- A artigianale antico.
- B fisico e chimico insieme.
- C industriale inventato nel XX secolo.

■ 16. CERCHIA LA SCELTA

1. Il metodo di conservazione in cui il sale viene cosparso a secco sugli alimenti si chiama

- A salamoia.
- B salagione.
- C salasso.

2. La salamoia è

- A una soluzione di acqua e sale usata per conservare gli alimenti.
- B un salume composto da carne magra di suino, da consumare crudo.
- C un enzima contenuto nella saliva che serve a digerire meglio i cibi.

3. Le marmellate fatte in casa usano come conservante

- A l'alcol.
- B lo zucchero.
- C i gas inerti.

■ 17. CERCHIA LE AFFERMAZIONI VERE

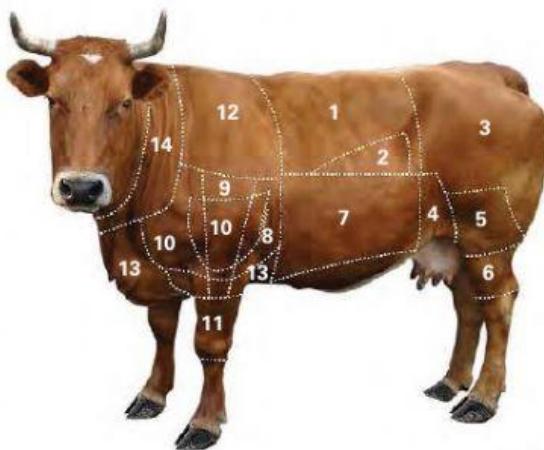
- A Con il congelamento gli alimenti sono conservati a -50 °C per decenni.
- B I microorganismi si nutrono di sostanze organiche e deteriorano i cibi.
- C Nel processo di affumicatura il fumo essicca il cibo e lo impregna di sostanze antibatteriche.
- D Il sale esercita una forte azione disinsettante poiché limita lo sviluppo dei germi disidratando le cellule del cibo.
- E L'olio impedisce ai cibi il contatto con l'ossigeno dell'aria e con i batteri.
- F Le carni bianche sono le carni rosse dopo che sono state cotte a lungo o bollite.

■ 18. CERCHIA L'AFFERMAZIONE SBAGLIATA

- 1. La pasteurizzazione è un metodo di conservazione che
- A si applica solo ad alimenti liquidi, latte, vino, birra, succhi.
- B prevede il riscaldamento a 75 °C per 10-15 secondi.
- C consente il consumo di alimenti oltre la data di scadenza.

■ 19. OSSERVA LE FIGURE

A quale parte corrisponde il taglio chiamato filetto?



■ 20. COMPLETA IL TESTO

aria, ossigeno, atmosfera, azoto, anidride carbonica, idrogeno, stratosfera, ozono, ossidazione

Il confezionamento sottovuoto consiste nell'eliminare dal contenitore del cibo l'....., o l'ossigeno, responsabile dell'..... . Simile è il confezionamento in controllata, protetta o modificata: si inserisce all'interno della confezione un gas inerte (..... oppure) che inibisce muffe e batteri.

■ 21. SOTTOLINEA L'ALTERNATIVA GIUSTA IN OGNI FRASE

L'essiccazione artigianale è un metodo antichissimo di conservazione dei *cibi / liquidi* che prevede l'esposizione al sole e all'aria di alimenti come pesci (*tonno / stoccafisso*), frutta (fichi, albicocche). Industrialmente si ottiene esponendo gli alimenti a correnti d'*aria / acqua calda*.