

**Indica con una X la risposta giusta.**



1. La pastorizzazione si usa per  
☐ A carne e pesce  
☐ B latte e succhi  
☐ C frutta e verdura
2. Dura solo qualche ora l'affumicatura a  
☐ A freddo ☐ B secco ☐ C caldo
3. Nel tunnel di surgelazione, la temperatura è  
☐ A tra -50 e -60°C ☐ B -18 °C ☐ C 0 °C
4. La liofilizzazione si usa per  
☐ A legumi ☐ B latte, caffè ☐ C pane
5. Isola gli alimenti dal contatto con l'aria  
☐ A alcol ☐ B aceto ☐ C olio
6. Sulle etichette, gli ingredienti sono in ordine  
☐ A decrescente ☐ B alfabetico ☐ C crescente

## Completa le frasi.

7. I microrganismi entrano nei cibi attraverso l' .....
8. La ..... riscalda l'alimento a 120-150 °C.
9. La ..... conserva gli alimenti tra 0 e 5 °C.
10. La ..... toglie tutta l'acqua dagli alimenti.
11. La salagione a ..... è detta salamoia.
12. L'alcol puro ha un'energica azione .....
13. L' ..... blocca la germinazione di cipolle e patate.
14. Le sigle da E 200 a E 299 indicano i .....
15. Gli aromi ..... vengono creati in laboratorio.