

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.