**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

LIVEWORKSHEETS

**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.

LIVEWORKSHEETS