

## PROVA N. 1

1. Descrivere il chimismo della fermentazione alcolica
2. Classificazione dei lipidi
3. Gli enzimi che si ricercano nel latte per il controllo del processo di pastorizzazione
4. Quale processo consente la produzione di siero di latte e descriverne i possibili utilizzi
5. Definire la margarina e descrivere il processo di produzione
6. Cosa si intende per prodotto di IV gamma
7. Caratteristiche dei lieviti selezionati per uso enologico
8. Descrivere le caratteristiche peculiari dello yogurt
9. Utilizzo delle basse temperature per il controllo dei microrganismi
10. Proprietà funzionali dei lipidi
11. Digestione ed assorbimento dei grassi
12. Perché il latte è considerato un alimento con un elevato potere nutrizionale
13. Quale normativa è riferita all'etichettatura dei prodotti alimentari e cosa prevede
14. Come è possibile evitare il rischio sanitario sostenuto da *Clostridium botulinum* nella produzione degli insaccati stagionati
15. Indicare le differenti forme morbose sostenute da salmonelle