**Test di autovalutazione per “*Processi della Tecnologia Alimentare*”**

1. Quali sono i fattori che influenzano la qualità di *frutta e vegetali* destinati alla trasformazione?
2. Descrivi i principali cambiamenti fisici e chimici che avvengono ai diversi stadi di produzione del *prosciutto crudo.*
3. Quali sono le condizioni di stagionatura nella produzione di *salami*?
4. A quali processi di trasformazione può essere destinato il *pesce* dopo pescato? Scegli un tipo di pesce e descrivi le procedure per ottenere le diverse tipologie di prodotto trasformato.
5. Descrivi il Diagramma di flusso, l’influenza della materia prima e le condizioni di processo delle fasi di produzione del surimi
6. In che modo le fasi di produzione incidono sulla qualità del *miele*?
7. Disegna il diagramma di produzione di un *prodotto a base di latte o crema di latte o siero di latte* (a tua scelta) e indica le fasi che incidono sulla stabilità e/o qualità del prodotto finito.
8. Come e perché si può intervenire nella *correzione dei mosti*?
9. Descrivi le principali differenze fra la *vinificazione in rosso e la vinificazione in bianco*.
10. Quali sono le tecnologie estrattive applicabili alla produzione *dell’olio di oliva*?
11. Disegna il diagramma di flusso e descrivi i parametri chimico-fisici caratteristici dei diversi stadi di produzione di *conserve di pomodori*.
12. Descrivi i trattamenti applicati al pomodoro destinato alla trasformazione in passata di pomodoro
13. Descrivi lo schema generale per la produzione di *prodotti all'uovo*
14. *La fase di tostatura nella industria del del caffè: parametri di processo ed effetti sulla qualità*
15. *Scegli un additivo/ingrediente e spiega perché venga impiegato nei processi di tecnologia alimentare*
16. Quali fenomeni avvengono durante la cottura delle carni?
17. Quali sono i parametri tecnologici che si usano per definire merceologicamente le conserve vegetali?
18. Che effetto hanno i processi termici sulle proteine del latte?
19. Quali sono i vantaggi della omogeneizzazione del latte sulla qualità dei prodotti finiti? Scegli un esempio e spiega…
20. Scegli una conserva vegetale e spiega il processo ed i parametri che caratterizzano le diverse fasi.