

ANNO ACCADEMICO

CORSO: INTRODUZIONE ALLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
PROVA DI ACCERTAMENTO DEL

NOME:.....

N. MATRICOLA:.....

- 1) Il concetto di tecnologie alimentari coincide con quello di operazioni unitarie. Vero Falso
- 2) L'ossidazione delle sostanze grasse è catalizzata dagli ioni monovalenti. Vero Falso
- 3) Alcuni enzimi accelerano i processi idrolitici dei prodotti alimentari. Vero Falso
- 4) Il tecnologo alimentare si occupa di anche di ricerca e sviluppo. Vero Falso
- 5) I prodotti sterilizzati hanno sempre una shelf-life più lunga di quelli pastorizzati. Vero Falso
- 6) Il mantenimento della qualità dei prodotti alimentari non dipende dal confezionamento. Vero Falso
- 7) I microrganismi sporigeni si sviluppano in alimenti con pH superiore a 4.5. Vero Falso
- 8) Le materie prime da cui derivano gli alimenti sono sempre commestibili come tali. Vero Falso
- 9) La convenienza d'uso è un attributo di qualità delle conserve alimentari. Vero Falso
- 10) I prodotti a lunga shelf-life contengono sempre additivi. Vero Falso
- 11) Il calore latente di ebollizione dell'acqua è pari a 560 Kcal/kg. Vero Falso

COMMENTI (EVENTUALI):

.....

.....

.....

.....