

## Scheda di verifica sulla conservazione degli alimenti

- **Question 1**

quale di questi metodi garantisce una conservazione più lunga del prodotto confezionato ed integro

- ☐ sterilizzazione
- ☐ pastorizzazione
- ☐ pastorizzazione a temperatura elevata
- ☐ microfiltrazione

- **Question 2**

l'acronimo U.H.T è relativo a prodotti

- ☐ pastorizzati
- ☐ omogeneizzati
- ☐ sterilizzati
- ☐ surgelati

- **Question 3**

Nella liofilizzazione l'acqua presente negli alimenti

- ☐ subisce il congelamento e la successiva fusione
- ☐ subisce il congelamento e la successiva sublimazione
- ☐ l'evaporazione ed il successivo congelamento
- ☐ l'evaporazione e la successiva sedimentazione

- **Question 4**

i prodotti surgelati hanno tempi di conservazione

- ☐ uguali per qualsiasi ambiente la cui temperatura sia inferiore ai 0°C
- ☐ uguali per tutti i tipi di alimenti.
- ☐ per un dato alimento, diversi a seconda della temperatura del congelatore.
- ☐ che dipendono dalla stagione di produzione.