

Scheda di verifica sulla conservazione degli alimenti

• Question 1

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

- sterilizzazione
- pasteurizzazione
- pasteurizzazione a temperatura elevata
- microfiltrazione

• Question 2

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

- pasteurizzati
- 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.