

MODULO 5 - UNITÀ DIDATTICA 1

Completa le frasi

- 1) Gli agenti, causa di alterazione degli alimenti, da fonti esterne o
possono essere: di natura, come l'aria, la,
l' e la; di natura, quali
microrganismi e/o
- 2) È possibile prevenire o ridurre i processi di conservando gli alimenti
ricchi di lipidi in, al riparo dalla e protetti nella loro
.....; per questo motivo il burro è confezionato con un,
mentre l'olio dovrebbe essere in non
.....
- 3) La temperatura rappresenta il più importante fattore delle alterazioni
alimentari e, di conseguenza, il suo è fondamentale per prevenirle.
- 4) L'attività, l'accrescimento delle cellule e il loro
....., variano in funzione della condizioni
- 5) L'intervallo di considerato "pericoloso", perché associato a
un'apprezzabile di molti, patogeni e
....., è compreso tra e °C.
- 6) In generale, negli alimenti possiamo distinguere di inquinamento:
..... e

- 7) Nell'inquinamento, gli agenti ed enzimatici provengono dal prodotto stesso. Nell'inquinamento, i contaminanti, microrganismi e/o macrorganismi, provengono dall' o dalle di
- 8) L'attività degli enzimi le molecole complesse nei loro più: le proteine in e, i in glicerolo e acidi grassi liberi, i glucidi in glucidi
- 9) Anche le basse temperature, come quelle di, possono favorire, in caso di prolungate, il deterioramento degli alimenti e portare a livelli la presenza di germi patogeni nei formaggi freschi e alcune verdure.
- 10) I lieviti e le sono microrganismi perché, pur avendo una crescita a pH neutro, si riproducono anche in ambienti molto, con $\text{pH} < 3$ fino a valori estremi di pH 1,5.

Rispondi alle domande

- 1) Che cosa si intende per alterazione degli alimenti?

.....

.....

.....

.....

2) Descrivi i differenti agenti ambientali causa di alterazioni sia sul piano fisico-chimico sia su quello nutrizionale-organolettico degli alimenti

.....

.....

.....

.....

3) Descrivi il ruolo degli enzimi nei processi di alterazione dei prodotti alimentari

.....

.....

.....

.....

4) Descrivi i tipi di alterazione, a carico degli alimenti, causate dall'ossigeno dell'aria.

.....

.....

.....

.....

5) Che cos'è il fenomeno noto come *caking*?

.....

.....

.....

.....

MODULO 5 - UNITÀ DIDATTICA 2

Completa le frasi

- 1) La conservazione chimica si basa su differenti metodi: conservazione mediante l'uso di sostanze (sale, olio, aceto, alcol, ecc.); conservazione attraverso l'impiego di sostanze o di.....

- 2) L'azione del sale è prevalentemente, poiché esso agisce per osmosi, causando la degli alimenti, limitando così la quantità di necessaria per il metabolismo e la sopravvivenza dei

- 3) L'azione dell'olio si esplica poiché tale sostanza l'alimento dal contatto con l', bloccando così l'attività e lo sviluppo dei

- 4) L'alcol etilico svolge la sua azione in quanto, denaturando le, danneggia la struttura della dei , provocandone così la disidratazione.

- 5) La fermentazione alcolica è importante per produrre, e È dovuta principalmente all'azione di appartenenti al genere, che trasformano gli in alcol etilico e

- 6) Le modificazioni che il calore determina sulle degli alimenti riguardano i cambiamenti di sapore, di, di colore, la proteica, la perdita di AAE e l' delle vitamine termolabili
- 7) L'attività e la vita dei microrganismi sono possibili soltanto in presenza di; pertanto la sottrazione di umidità dagli alimenti costituisce un buon sistema di
- 8) Gli alimenti si possono conservare anche mediante sostanze chimiche, o, dalla spiccata azione
- 9) Nella conservazione degli, il saccarosio può essere utilizzato sia allo stato, sia come, o meglio, come soluzione di e La concentrazione ottimale dello sciroppo è di circa il%.
- 10) La conservazione in Cryovac è un sistema, impiegato soprattutto per le e salumi affettati, che consiste nel i prodotti all'interno di un involucro e

Rispondi alle domande

- 1) Descrivi, in modo schematico, i metodi di conservazione che utilizzano il calore.

.....

.....

.....

.....

2) Spiega l'effetto conservativo del fumo.

.....

.....

.....

.....

3) Descrivi le tecniche di conservazione che utilizzano le sostanze chimiche naturali.

.....

.....

.....

.....

4) Descrivi l'azione microbica dei raggi ultravioletti (UV) nell'ambito della conservazione degli alimenti.

.....

.....

.....

.....

5) Descrivi le caratteristiche fisiche e nutrizionali dei prodotti disidratati.

.....

.....

.....

.....