

MODULO 4 - UNITÀ DIDATTICA 1

Completa le frasi

- 1) Il fenomeno che sta alla base del processo di è sempre lo stesso: l'energia passa da una di al cibo, in tutte o in alcune delle sue
- 2) La cottura migliora le dei cibi, poiché le modificazioni che provoca nei danno origine a che intensificano il oppure aumentano l'..... e il, talvolta assenti o poco evidenti negli alimenti crudi.
- 3) La cottura provoca nel cibo la dei principi alimentari e, di conseguenza, del dell'alimento, che diminuisce con l'..... di e con tempi di cottura
- 4) La cottura ha la funzione di le fibre dei vegetali e quelle degli animali.
- 5) Per la cottura a induzione si utilizzano appositi piani in sotto i quali sono poste delle che alimentate da energia generano un campo
- 6) La stufatura è una tecnica che si riferisce all'utilizzo di alimenti di dimensioni che devono cuocere in liquido e con materia scarsa.

- 7) Durante la cottura alla griglia la consistenza dell'alimento più risulta al tatto più questo è Il colore interno tenderà a diventare quanto maggiore sarà la di dell'alimento.
- 8) Con la cottura a pressione si i tempi di cottura del%, e vi è una quasi totale assenza di
- 9) La cottura a vapore sta riscuotendo il di molti consumatori poiché si ottengono cibi più e si preservano maggiormente i
- 10) Nella cottura a calore umido la del avviene per e il mezzo attraverso il quale esso si propaga è l'....., in forma o di

Rispondi alle domande

- 1) Quali sono gli aspetti negativi del processo di cottura degli alimenti?

.....

.....

.....

.....

- 2) Come avviene la trasmissione del calore con la cottura induzione?

.....

.....

.....

.....

3) Indica e descrivi le cotture miste o combinate

.....

.....

.....

.....

4) Elabora uno schema inerenti le tecniche di cottura con : a) tipo di cottura; b) tecnica; c) trasmissione del calore; c) mezzo con cui il calore si trasmette.

.....

.....

.....

.....

5) Le cotture a calore secco sono a oggi le tecniche di cottura più utilizzate: a) quali sono; b) quali sono le loro caratteristiche di cottura c) attraverso quali strumenti si possono effettuare.

.....

.....

.....

.....

MODULO 4 - UNITÀ DIDATTICA 2

Completa le frasi

- 1) Le modificazioni chimiche che avvengono, a carico dei glucidi, durante la cottura sono, in relazione a due condizioni fondamentali: il di impiegato, che può essere a calore o a calore e la dei glucidi, che possono essere o
 - 2) L'idrolisi mediante l'enzima del, o zucchero da tavola, trasforma questo zucchero, con rotazione destrorotatoria della luce polarizzata, nei suoi componenti, il e il, che presentano, invece, una rotazione levorotatoria, ottenendo, in tal modo, il cosiddetto zucchero
 - 3) Un'alterazione dei lipidi causata dalla loro cottura ad alta temperatura è il cosiddetto di, rappresentato dalla temperatura al di della quale un lipide alimentare inizia a, alterando, in tal modo, la propria
 - 4) L'alterazione per irrancimento è provocata dalla reazione tra gli acidi grassi insaturi, soprattutto i, presenti nei lipidi e l'..... atmosferico.
 - 5) Gli alimenti proteici, sottoposti a cottura prolungata o ad alta temperatura, soprattutto se effettuate in ambiente, possono subire fenomeni di
- Se le proteine si trasformano in composti più semplici, e, e si parla di parziale, mentre se si giunge agli amminoacidi si è in presenza di un'..... totale.

- 6) La reazione di avviene negli alimenti in cui sono presenti
e Tale processo avviene in seguito all'interazione tra i
degli riducenti con i liberi degli amminoacidi.
- 7) Le vitamine sono i principi alimentari che risentono maggiormente degli effetti
..... della cottura, soprattutto se si considerano le vitamine,
naturalmente le vitamine resistono bene alla cottura.
- 8) I cereali, presentano diversi tipi di fattori antinutrizionali, quali: degli
..... e le, che si legano a specifiche
riducendone l'assorbimento e l'utilizzazione oppure inibendone le funzioni.
- 9) L'acido e i suoi sali, che sono contenuti in molte leguminose e graminacee
hanno la caratteristica di legarsi ai ostacolandone l'assorbimento
..... e riducendone la
- 10) I pesci possiedono un fattore specifico, la o antivitamina
B₁, è contenuto nelle carni della, della e del pesce persico.

Rispondi alle domande

- 1) Descrivi l'alterazione dei lipidi per irrancidimento ossidativo.

.....

.....

.....

.....

- 2) Descrivi i fattori antinutrizionali presenti nelle patate e indica gli accorgimenti pratici per evitare gli effetti negativi.

.....

.....

.....

.....

- 3) Descrivi il processo della solubilizzazione delle proteine durante la cottura.

.....

.....

.....

.....

- 4) Descrivi le trasformazioni chimiche, durante la cottura, a carico dei glucidi semplici.

.....

.....

.....

.....

- 5) Descrivi le caratteristiche del caramello.

.....

.....

.....

.....