

Nome ..... Cognome ..... Classe ..... Data .....

**1 METODI DI CONSERVAZIONE**  
 Completa gli schemi.

METODI FISICI		
per mezzo del freddo	per mezzo del calore	per rimozione dell'acqua
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

METODI CHIMICI	
naturali	artificiali
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

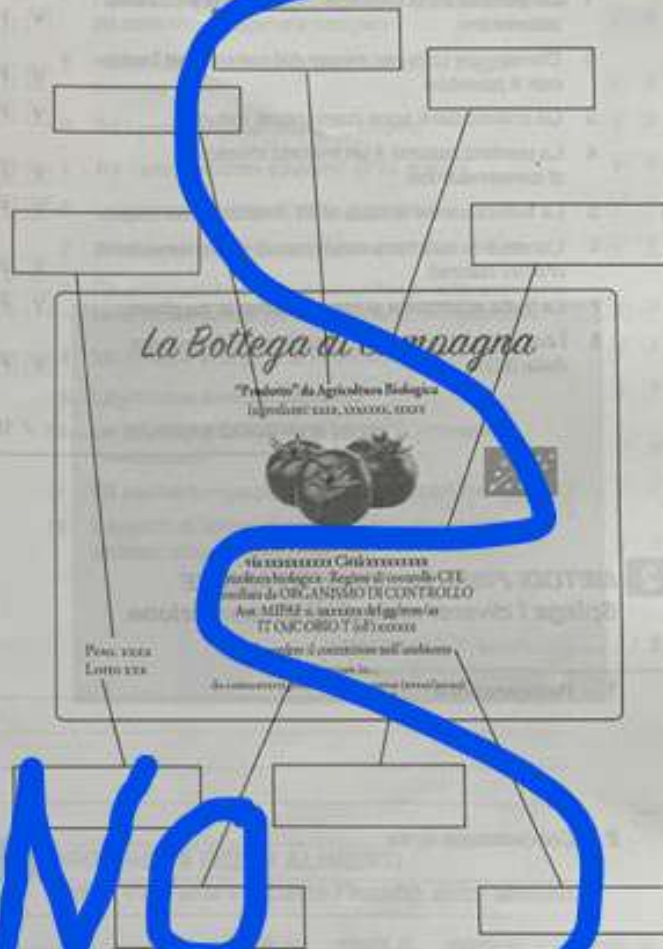
PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 28

**2 METODI CHIMICI DI CONSERVAZIONE**  
 Indica con una crocetta la risposta errata.

- Aicune delle sostanze conservanti naturali sono:
  - l'anidride carbonica.
  - l'aceto.
  - il sale.
- La conservazione con il sale può essere effettuata:
  - con la saturazione semplice.
  - con la salamoia.
  - sott'olio.
- La frutta può essere conservata usando:
  - lo zucchero.
  - la salamoia.
  - l'alcol.
- Gli additivi chimici usati a scopo conservativo sono:
  - gli antiossidanti.
  - lo zucchero.
  - i conservanti secondari.
- Tra i principali antiossidanti ci sono:
  - l'acido sorbico.
  - l'acido citrico.
  - le lecitine.

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 10

**3 LETTURA DELLE ETICHETTE**  
 Completa il disegno utilizzando i termini sotto elencati.



modalità di conservazione • nome commerciale •  
 lotto di produzione • dati del produttore o confezionatore •  
 denominazione di vendita • quantitativi della confezione •  
 termine di conservazione • ingredienti • raccomandazioni

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 18

**4 IL CODICE A BARRE**  
 Completa le seguenti frasi:

- Il codice a barre del Paesi europei presenta ..... cifre.
- Le prime 2 cifre riguardano il .....
- Le 5 cifre successive identificano la .....
- Le successive 5 cifre identificano il .....
- L'ultima cifra è un numero di ..... del codice.

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 10

TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 66

Nome ..... Cognome .....

**1 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**  
Vero o falso?

- 1 Gli alimenti sono sostanze organiche che possono deteriorarsi.  V  F
- 2 Conservare i cibi per mezzo del calore e del freddo non è possibile.  V  F
- 3 Gli antiossidanti sono conservanti naturali.  V  F
- 4 La pastorizzazione è un metodo chimico di conservazione.  V  F
- 5 La liofilizzazione si basa sulla rimozione dell'acqua.  V  F
- 6 L'aceto e lo zucchero sono metodi di conservazione chimici naturali.  V  F
- 7 La frutta sciroppata si conserva con lo zucchero.  V  F
- 8 I conservanti secondari impediscono la crescita delle muffe.  V  F

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 16

**2 METODI FISICI DI CONSERVAZIONE**  
Spiega i diversi metodi di conservazione.

- 1 Refrigerazione: .....
- 2 Congelazione lenta: .....
- 3 Pastorizzazione: .....
- 4 Sterilizzazione: .....
- 5 Affumicamento: .....
- 6 Essiccamento: .....

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 24

**3 METODI CHIMICI DI CONSERVAZIONE**  
Rispondi alle domande.

- 1 Come avviene la conservazione degli alimenti con metodi chimici naturali?  
.....
- 2 Che cos'è la conservazione in salamoia?  
.....
- 3 Perché l'olio è un buon conservante?  
.....
- 4 Quale funzione svolge l'aceto?  
.....
- 5 Qual è la funzione degli antiossidanti?  
.....

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 15

**4 LE ETICHETTE**  
Completa le seguenti frasi.

- 1 L'..... di un prodotto alimentare è una specie di "carta d'identità" in la quale il produttore informa il ..... del carattere dell'alimento. La legge stabilisce norme precise che riguardano le ..... obbligatorie da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari confezionati.
- 2 Sulle confezioni di molti prodotti vengono anche stampate le ..... che riportano il contenuto di carboidrati, proteine, grassi, vitamine, sali minerali, e il ..... (espresso in kilocalorie o .....). I prodotti che contengono almeno il 95% d'ingredienti biologici possono riportare anche il ..... di riconoscimento, che raffigura una foglia circondata da 12 .....

PUNTEGGIO OTTENUTO ..... / 24