

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

**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" con la quale il produttore informa il ..... delle caratteristiche 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 .....) dell'alimento. Si tratta di informazioni molto utili per il consumatore, attento a seguire un'..... equilibrata nei suoi componenti.
- 3 Per legge, il prodotto ..... deve riportare la scritta "Prodotto con materia prima ottenuta con metodo da agricoltura biologica regolamento CEE", seguita dal nome o dal marchio dell'..... 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