

COGNOME e Nome _____ **classe** _____ **data** _____

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1) LA STERILIZZAZIONE È UN METODO DI CONSERVAZIONE:

- a) A FREDDO
- b) A CALDO
- c) CHIMICO

2) CON IL METODO A CALDO, I BATTERI:

- a) SI ADDORMENTANO
- b) MUOIONO
- c) SI RIPRODUCONO

3) IL SALE È UN METODO DI CONSERVAZIONE:

- a) A FREDDO
- b) A CALDO
- c) CHIMICO NATURALE

4) MESSO IN FRIGO, CIOÈ A REFRIGERARE, UN ALIMENTO:

- a) È MANTENUTO AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA 0 E 5°C
- b) È MANTENUTO AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA 40 E 60°C
- c) È MANTENUTO AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -30 E -50°C

5) SONO SURGELATI:

- a) GLI ALIMENTI PORTATI AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -30 E -50°C
- b) GLI ALIMENTI PORTATI AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA 40 E 60°C
- c) GLI ALIMENTI PORTATI AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA 0 E 5°C

6) QUANDO UN ALIMENTO VIENE AFFUMICATO:

- a) NON SI PUÒ PIÙ MANGIARE
- b) IL FUMO UCCIDE I BATTERI E LO IMPREGNA DI UN PARTICOLARE AROMA
- c) VIENE POI CONSERVATO NEL CONGELATORE

7) L'ESSICCAMENTO È UN METODO DI CONSERVAZIONE TIPICO DEI:

- a) PESCI, LEGUMI, FRUTTA
- b) FORMAGGI E MARMELLATE
- c) DOLCI E GELATI

8) LA CONSERVAZIONE CON METODI CHIMICI NATURALI, SI EFFETTUA:

- a) FACENDO BOLLIRE L'ALIMENTO
- b) AGGIUNGENDO ALCUNE SOSTANZE NATURALI
- c) AGGIUNGENDO ANTIOSSIDANTI

9) LA CONSERVAZIONE SOTT'OLIO:

- a) NON SI USA PIÙ, PERCHÈ SI È SCOPERTO CHE FA MALE ALLA SALUTE
- b) È ADATTA PER CONSERVARE, AD ESEMPIO, TONNO O FILETTI DI ACCIUGHE
- c) È OTTIMA PER CARNE E MARMELLATE

10) QUALI ALIMENTI RICORDI CHE VENGONO AFFUMICATI:
