TEST DI VERIFICA

CORSO ITS VII° CICLO 2017-2019

**“Tecnico Superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari”**

Sede del Corso: *Fondazione ITS Agroalimentare Puglia - Locorotondo (BA)*

Unità Formativa: Analisi sensoriale

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Docente: | Dott. Enzo Scivetti | Nome: |  |
| Corso ITS: | **T.EM.PR.A** | Data: | 01/06/2018 |
| Criterio: | 6/10 | Risultati: |  |

Istruzioni

Leggere con attenzione ogni domanda e quindi indicare la risposta esatta barrando la lettera corrispondente

1. **Sensazioni gustative coerenti dell’olio evo:**
   * Amaro, piccante , fruttato verde
   * Fruttato maturo, dolce, molto piccante
   * Molto amaro, piccante, dolce, fruttato verde
2. **L’analisi sensoriale riceve differenti stimoli esterni:** 
   * storici, psicologici, fisiologici, conoscitivi, d'età, gusti personali, d'aspettativa, marketing, culturali, etniche, di temperatura
   * Visivi, olfattivi, gustativi
   * Tattili e ambientali
3. L’analisi sensoriale ha un percorso di questo tipo
   * Sensazione, percezione, stimolo e risposta
   * Stimolo, sensazione, percezione e risposta
   * Percezione, sensazione, stimolo e risposta
4. **Il percorso percettivo è dato da:**
   * Valutazione discriminante, descrittiva, edonistica
   * Stimolo, sensazione, percezione, risposta.
   * Vista olfatto gusto tatto
5. **Tra le sostanze salutistiche dell’olio extra vergine ricordiamo:**
   * Tocoferoli e polifenoli
   * Acido linoleico e frazioni insaponibicabili
   * Oleocantale e alcol etilico
6. **Nell’analisi visiva del formaggio è importante concentrarsi su:**

* Forma, crosta, grassezza
* Occhiatura, colore, flavour
* Forma, dimensione, unghiatura, consistenza

1. **Astringenza e alcolicità sono sensazioni**:

* Tattili e chimiche
* Gustative e di retrogusto.
* Olfattive retronasali e tattili

1. **Individuare l’affermazione corretta:**

* Soglie di percezione ovvero la quantità minima per la quale viene attivata la percezione, di riconoscimento quando vien identificata la sensazione
* Le soglie non sono un parametro molto personale
* L’ambiente deve massimizzare le caratteristiche che vogliono essere identificate e l'esperienza e la sensibilità dell'assaggiatore, tenendo tutte le distrazioni o fattori di disturbo

1. **Nell’esame visivo di un vino bisogna analizzare:**

* Luminosità, limpidezza, corrispondenza del colore e intensità
* Velature, consistenze e lacrime
* Tannini, limpidezza e intensità di colore

1. **Individuare l’affermazione non corretta**:

* L’intensità di colore di un vino può essere influenzata dall’invecchiamento
* L’intensità di colore dipende dalla quantità di antociani
* L’intensità di colore non è connessa alla tonalità

1. **Che significa difetto di Rancido:**
   * olio stanco - vecchio
   * olio tenuto per molto tempo
   * olio conservato male
2. **Le molecole del vino percepibili olfattivamente:**

* Aldeidi, esteri, acidi organici
* Terpeni, chetoni, alcoli
* Alcoli, esteri, antociani

1. **Gli odori primari sono:**

* Odori caratteristici del vino
* Odori caratteristici dell’invecchiamento
* Odori caratteristici dell’uva

1. **Tra gli alcoli del vino rileviamo:**

* Alcol etilico
* Alcol metilico
* Alcoli superiori

1. **Tra i meccanismi di gestione della percezione ci sono:**

* Generalizzazione e cancellazione
* Deformazione e cancellazione
* Percezione e generalizzazione

1. **Le percezioni olfattive si associano:**

* Ad emozioni e immagini
* A ricordi olfattivi
* A stimoli emotivi e gustativi

1. **In analisi sensoriale l’aspetto visivo dell’Olio extra vergine:**

* È importante per la valutazione qualitativa dell’olio
* È ininfluente ai fini della rilevazione della qualità
* Descrive le caratteristiche delle cultivar

1. **Un olio extra vergine difettato può essere:**

* Avvinato e fruttato
* Rancido e piccante
* Fruttato, amaro e piccante

1. **Nell’analisi sensoriale dei formaggi valutiamo come difetti visivi:**

* Colori sulla buccia
* Screpolature/spaccature
* Occhiature e marciumi

1. **La luminosità del vino dipende da:**

* Brillantezza del colore e assenza di particelle in sospensione
* Illuminazione del bicchiere e consistenza
* pH, acidità totale e colore del vino