TEST DI VERIFICA

CORSO ITS VII° CICLO 2017-2019

**“Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari”**

Sede del Corso: *IISS “Ettore Carafa”*

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

1. **Si indichi quale tra i seguenti valori dell’acidità percentuale rappresenta il limite per gli oli vergini di oliva:**
2. 0.8 %
3. 2 %
4. 20 meqO2/kg
5. **Il punteggio sensoriale per gli oli vergini di oli è espresso:**
6. Come punteggio medio
7. Come mediana
8. Come percentuale
9. **Nelle tecnologia di estrazione degli oli di oliva la fase di gramolazione è eseguita per:**
10. Separare l’olio mosto dalla sansa
11. Eliminare gli acidi grassi liberi in eccesso
12. Favorire la formazione di grosse particelle oleose così da rendere più efficiente la successiva separazione centrifuga
13. **Si indichi quale delle seguenti affermazione è vera:**
14. Il numero di perossidi di un olio è strettamente correlato alle modalità di conservazione dell’olio
15. L’acidità dell’olio è responsabile delle caratteristiche di piccante
16. L’acidità dell’olio è strettamente correlata alla modalità di conservazione dell’olio.
17. **Quale delle seguenti affermazioni è vera:**
18. Nella fase di estrazione dell’olio l’impiego delle molazze è sempre sconsigliato
19. Il fenomeno ossidativo negli oli di oliva è sempre da considerare negativo per le caratteristiche sensoriali degli oli di oliva
20. L’impiego dell’estrazione a freddo consente di produrre oli con migliori caratteristiche sensoriali
21. **L’olio di sansa di oliva è**
22. Ottenuto esclusivamente dalla sansa senza alcuna miscelazione
23. Ottenuto dalla sansa grezza raffinata a cui è aggiunto olio di oliva vergine diverso dal lampante
24. Olio lampante raffinato
25. **Nella tecnologia di produzione del prosciutto cotto:**
26. E’ sempre vietata l’aggiunta di nitrati e di nitriti
27. E’ vietata l’aggiunta dei nitrati, consentita quella dei nitriti
28. E’ autorizzata sia l’aggiunta dei nitrati sia quella dei nitriti
29. **Tra i parametri qualitativi dei prodotti di salumeria la colorazione rosso vivace:**
30. E’ sempre indicativa della qualità del prodotto
31. Può essere influenzata dalla presenza di nitrati e nitriti
32. Può essere influenzata dalla presenza dei polisfosfati
33. **Si indichi quale delle seguenti affermazioni è vera**
34. Il pH della carne è influenzato dall’aggiunta di nitrati e nitriti
35. Il pH della materia prima da destinare alla produzione del prosciutto crudo è importante sia superiore a 5.85
36. Il pH della carne è correlata alla capacità di ritenzione idrica della stessa
37. **I limiti massimi di nitrati aggiunti agli insaccati stagionati devono essere pari a :**
38. 150g/10g di carne
39. 150 mg/100g di carne
40. 150 mg/kg carne
41. **Nella tecnologia di produzione degli insaccati stagionati l’aggiunta di starter microbici commerciali:**
42. Comporta la standardizzazione delle produzioni di salumeria
43. E’ sempre negativa per le caratteristiche qualitative del prodotto
44. E’ vietata nei prodotti nelle salsicce stagionate
45. **I limiti massimi legali per l’impiego della SO2 nei vini rossi sono:**
46. 160g/mL
47. 160mg/L
48. È vietata l’aggiunta di SO2 nei vini rossi
49. **Nella reazione della fermentazione alcolica da una molecola di glucosio di ottengono:**
50. Due moli di alcol metilico
51. Due moli di alcol etilico e due di anidride carbonica
52. Due moli di acido acetico e due moli di ossigeno
53. **Da un mosto contenente 21% di zuccheri si otterrà un vino avente gradazione alcolica pari a**
54. 15% v/v
55. 12.6 % v/v
56. 11% v/v
57. **Si indichi quale tra le seguenti affermazioni relative alla fermentazione con macerazione è vera:**
58. Ad un incremento dei tempi di macerazione con le vinacce corrisponde sempre un incremento del contenuto in tannini nel vino
59. L’impiego dei rimontaggi è negativo per l’instaurarsi delle caratteristiche sensoriali
60. Nel corso della macerazione con le vinacce, l’impiego della SO2 aumenta la velocità di dissoluzione dei tannini
61. **Nella macerazione carbonica:**
62. Le uve dovranno essere poste integre in contenitori saturi di CO2
63. Le uve pigia-diraspate dovranno essere poste in contenitori saturi di CO2
64. Dopo la macerazione il mosto-fiore dovrà essere posto in contenitori saturi di CO2
65. **Secondo il Regolamento CE 491/2009 per i vini frizzanti la CO2:**
66. Può provenire dalla fermentazione
67. Deve esclusivamente provenire dalla fermentazione
68. Non deve mai provenire dalla fermentazione
69. **Quale delle seguenti affermazioni relative al glutine è vera:**
70. Il glutine si trova già formato nella cariosside
71. Il glutine è un complesso proteico che si forma per interazione di gliadine e glutenine in seguito alla fase di impastamento
72. Il glutine non è essenziale per i prodotti da forno fermentati
73. **Quale tra le seguenti componenti è più abbondante nella cariosside:**
74. Proteine
75. Amido
76. Fibra
77. **La fase di condizionamento durante la molitura consiste:**
78. Raffreddare la cariosside
79. Aumentare l’umidità della cariosside
80. Ridurre il contenuto di glutine della cariosside
81. **La pasta fresca dovrà avere una umidità massima percentuale:**
82. 15%
83. 12.5%
84. 30%
85. **Nella fase di essiccamento della pasta è necessario:**
86. Eliminare l’acqua il più rapidamente possibile per diminuire il pericolo di proliferazione batterica
87. Evitare di superare temperature di 50°C per non denaturare l’amido
88. Alternare fasi di essiccazione a fasi di riposo per consentire una uniforme eliminazione di umidità
89. **L’essiccazione a basse temperature della pasta consente:**
90. La denaturazione totale del glutine con incremento della tenuta alla cottura
91. Di migliorare il colore della pasta grazie all’instaurarsi delle reazioni di Maillard
92. Di migliorare le proprietà nutrizionali della pasta
93. **Per la produzione del panettone è necessario impiegare farine**
94. Basso contenuto di glutine
95. Alto contenuto di glutine
96. Altissimo contenuto di glutine
97. **Il lievito compresso è:**
98. Un impasto di farina ed acqua lasciato inacidire spontaneamente grazie ai batteri lattici e ai lieviti
99. Prodotto partendo da una coltura pura di *S. cerevisiae* opportunamente moltiplicata
100. Un sostanza chimica in grado di produrre CO2
101. **Il contenuto in grasso di un latte vaccino è all’incirca pari a:**
102. 3.6%
103. 78%
104. 35%
105. **Il latte scremato è un latte al quale:**
106. E’ stato eliminata la quasi totalità del lattosio
107. E’ stata eliminata la quasi totalità delle caseine
108. E’ stata eliminata la quasi totalità del grasso
109. **Il latte pastorizzato fresco di alta qualità è un latte:**
110. Parzialmente scremato
111. Intero
112. Scremato
113. **Il lattosio è**
114. Un disaccaride
115. Un monosaccaride
116. Un polisaccaride
117. **Le caseine sono:**
118. La frazione polisaccaridica più abbondante del latte
119. La frazione proteica presente in sospensione colloidale nel latte
120. La frazione proteica presente in emulsione nel latte
121. B
122. B
123. C
124. A
125. C
126. B
127. B
128. B
129. C
130. C
131. A
132. B
133. B
134. B
135. A
136. A
137. B
138. B
139. B
140. B
141. C
142. C
143. C
144. C
145. B
146. A
147. C
148. B
149. A
150. B