TEST LEZIONE 10

IGIENE

1. L'affumicatura:

a. è un metodo di conservazione biologico

b. è un metodo di conservazione chimico-fisico

2. I conservanti naturali sono tecniche di conservazione che riguardano:

a. metodi chimici

b. metodi biologici

3. Il trattamento con calore ha come effetto quello di :

a. far perdere acqua all'alimento e aumentarne la digeribilità

b. far perdere acqua all'alimento e diminuirne la digeribilità

4. Il surgelamento differisce dal congelamento:

a. per le modalità più rapide di applicazione del freddo

b. per le modalità più rapide di applicazione del freddo

5. lo zucchero è un conservante naturale?

a.no

b. si

https://youtu.be/UiTFgXS_V5s