**TEST LEZIONE 17**

IGIENE

**1) Il trattamento UHT si applica a:**

a. alimenti liquidi, ad es. il latte

b. alimenti solidi es. carne bovina

**2) La sterilizzazione classica è detta anche:**

a. apertizazione

b.appertizzazione

**3) In cucina si parla di sterilizzazione o pastorizzazione?**

a. si può parlare solo di pastorizzazione

b. si può parlare solo di sterilizzazione

**4) Il calore si propaga dai corpi più freddi a quelli più caldi attraverso:**

a. conduzione, convezione

b. conduzione, convezione, irraggiamento

**5) Nella cottura a vapore:**

a. la perdita di vitamine e minerali è alta

b. la perdita di vitamine e minerali è bassa

<https://slideplayer.it/slide/6383251/>

<https://www.youtube.com/watch?v=DHfT5iT_M9E>