

**SCHEDA INFORMATIVA PER LA PROVA ORALE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI (classe di abilitazione A057)**

1. Durata della prova: circa trenta minuti.
2. Struttura della prova: lezione simulata relativa ad un argomento estratto tra quelli riportati al punto 3. Il candidato potrà fare uso di lavagna, lucidi o altri supporti informatici.
3. Argomenti della prova:
 - 1) Colture starter utilizzate nell'industria alimentare e vitivinicola;
 - 2) Metodiche utilizzate per l'identificazione tassonomica di microrganismi;
 - 3) Operazione unitaria dell'evaporazione nell'industria alimentare;
 - 4) Trattamenti termici sugli alimenti;
 - 5) Vitamine;
 - 6) Batteri probiotici e industria alimentare;
 - 7) L'importanza della catena del freddo al fine di preservare la qualità microbiologica degli alimenti;
 - 8) Microbiologia delle acque: metodiche di analisi e parametri analitici di interesse;
 - 9) Metodi chimici e metodi fisici per la conservazione degli alimenti;
 - 10) Acidi grassi e alimenti;
 - 11) Impiego del lievito nell'industria alimentare.
4. Valutazione:

sarà valutata la qualità dei contenuti, la capacità di sintesi, la capacità d'analisi e la chiarezza espositiva.

WF
OK