

Temi e quesiti di: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

INDUSTRIA ENOLOGICA

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

L'organizzazione e la gestione delle attività enologiche richiedono non solo la conoscenza delle caratteristiche qualitative della materia prima e dei principali aspetti della fermentazione, ma anche la capacità di scegliere le tecnologie più adatte all'obiettivo enologico desiderato e la capacità di prevenire fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità finale del prodotto nel rispetto delle normative vigenti nel settore enologico.

Il candidato scelga una tecnologia di vinificazione per un vino a denominazione di origine, descrivendo gli aspetti tecnologici relativi al processo di produzione e illustrandone i più importanti fenomeni biochimici; il candidato si soffermi anche sui fattori che possono influire sulla qualità del prodotto finito e sul corretto svolgimento della trasformazione e dell'affinamento, suggerendo eventuali interventi previsti dalla normativa vigente del settore.

1. Determinazione del momento della vendemmia e analisi prevendemmiali
2. Correzioni consentite del grado zuccherino e dell'acidità del mosto
3. Ruolo dell'anidride solforosa in enologia
4. Aspetti microbiologici e ruolo della fermentazione malolattica

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Il candidato, dopo avere illustrato la composizione del latte e i parametri che ne definiscono la qualità, ne identifichi i possibili utilizzi. Il candidato individui, altresì, un prodotto lattiero-caseario tipico di propria conoscenza e, dopo averne descritto le peculiarità qualitative, analizzi le caratteristiche del latte di partenza e illustri il processo trasformativo a cui sottoporrebbe la materia prima per ottenere i migliori risultati nella produzione del prodotto tipico prescelto, assicurando tracciabilità e sicurezza.

1. Risanamento del latte tramite pastorizzazione
2. Microrganismi del latte responsabili dei gonfiori tardivi nei formaggi
3. Innesti microbici nella produzione casearia
4. Operazioni tecnologiche nella produzione del burro

INDUSTRIA OLEARIA

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

L'organizzazione e la gestione delle attività olearia richiede non solo la conoscenza dei principali aspetti del processo produttivo, ma anche la capacità di scegliere le corrette tecnologie al fine di valorizzare la qualità della materia prima e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto finito.

Il candidato, dopo aver evidenziato la composizione chimica e le caratteristiche dell'olio d'oliva, scelga una categoria sulla base della classificazione merceologica degli oli di oliva, illustrandone l'intero processo produttivo; il candidato si soffermi sugli indicatori di qualità del prodotto e descriva le possibili alterazioni che possono verificarsi a causa di cattive pratiche e/o in presenza di materia prima scadente.

1. Composizione delle olive
2. Classificazione degli oli di oliva
3. Aspetti analitici, sensoriali e alimentari dell'olio extravergine di oliva
4. Smaltimento dei sottoprodotti dell'industria olearia e loro possibile valorizzazione