



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"Antonio Della Lucia"

Istituto Prof.le Agricoltura e Ambiente – Istituto Tecnico per l'Agricoltura
leFP Operatore Agricolo indirizzo Selvicoltura

blis009002 – blra009012 – blta00901t

Via Vellai, 41 - 32032 Feltre (BL) - Tel. 0439840202 - Fax 043989077

e-mail: blis009002@istruzione.it - pec: blis009002@pec.istruzione.it

sito web: www.agrariofeltre.it – C.F. 00590020251



TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI

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

Parte prima

La produzione lattiero-casearia richiede non solo la conoscenza dei processi di coagulazione del latte, ma anche la capacità di scegliere le corrette fasi tecnologiche della produzione di formaggio e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto.

Il candidato, dopo aver evidenziato i principali componenti del latte vaccino, scelga una tecnologia di caseificazione per formaggio a sua scelta, soffermandosi sui processi di sanificazione che meglio preservano le caratteristiche nutrizionali del latte alimentare e individuare quali microrganismi e in quali dosi debbano essere utilizzati a seconda del tipo di formaggio possono influire sul corretto svolgimento della fermentazione alcolica.

Parte Seconda

1. Descrivi quali sono le principali caratteristiche dei formaggi a pasta molle, semicotta, cotta e filata.
2. Descrivere il processo di filtrazione del vino.
3. Descrivi il processo di gelificazione nella produzione di marmellate e confetture.
4. Descrivere la composizione chimica dell'olio.