



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

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

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 d'oliva soffermandosi sugli indicatori di qualità che lo caratterizzano positivamente e quali possono essere le alterazioni che possono influire se non viene eseguita una corretta conservazione dell'olio.

Parte Seconda

1. Descrivi la tecnologia di estrazione dell'olio di semi.
2. Che cosa s'intende per attività di rimontaggio.
3. In che modo i fermenti possono essere utilizzati nel processo di caseificazione
4. Quali sono i composti principali che derivano della fermentazione alcolica dei vini bianchi