

Contenuti Programmazioni disciplinari esami preliminari alla Maturità

DISCIPLINA: LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Sede	Classe	Indirizzo	Contenuti
AZ	3	T	<ul style="list-style-type: none"> - RICHIAMI DI CHIMICA INORGANICA - LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI: - L'ACQUA NEGLI ALIMENTI - CARBOIDRATI - LIPIDI: - AMMINOACIDI E PROTEINE - ENZIMI - VITAMINE E SALI MINERALI
	4	T	<ul style="list-style-type: none"> -L'INDUSTRIA ELAIOTECNICA -LA COMPOSIZIONE DELL'OLIO D'OLIVA. -ASPETTI MORFOLOGICO-COLTURALI E COMPOSIZIONE DELLE OLIVE. -ASPETTI PRELIMINARI DELL'ESTRAZIONE DELL'OLIO. -PROCESSI E TECNOLOGIE PER L'ESTRAZIONE DELL'OLIO. -CHIARIFICAZIONE, RAFFINAZIONE E CONSERVAZIONE DELL'OLIO. -CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA E DI SANSÀ. - INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA - IL LATTE -DEFINIZIONE, CONSERVAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEL LATTE. -COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA DEL LATTE. -TRATTAMENTI AL LATTE RACCOLTO. -LATTI SPECIALI E FERMENTATI. -CREMA DI LATTE E BURRO. -TECNOLOGIE DELLA BURRIFICAZIONE -IL FORMAGGIO -CASEIFICAZIONE DEL LATTE. -ENZIMI COAGULANTI. -TECNOLOGIE DELLA COAGULAZIONE. -CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

