

PROVA A

1. **Descrivere un protocollo di analisi e le strumentazioni necessarie per valutare le proprietà fisiche, reologiche e strutturali e microbiologiche di un alimento a scelta**
2. Descrivere la procedura di campionamento microbiologico di un alimento a scelta
3. Descrivere una procedura per valutare le caratteristiche strutturali di un prodotto alimentare a scelta

PROVA B

1. **Descrivere le modificazioni fisico-chimiche, reologiche, strutturali e microbiologiche che avvengono durante la trasformazione e la conservazione di un alimento confezionato**
2. Descrivere l'importanza della scelta della geometria più idonea in una misura reologica fondamentale
3. Definire gli indicatori di qualità reologici e microbiologici in prodotti vegetali e frutta di IV gamma

PROVA C

1. **Considerato un prodotto alimentare a scelta individuare gli indicatori chimicofisici, reologico-strutturali e microbiologici che possono essere utilizzati per determinare la shelf-life**
2. Definire gli indicatori di qualità fisica, reologica e strutturale e/o microbiologica di un prodotto fermentato e/o lievitato a scelta
3. Descrivere come le modificazioni chimico-fisiche reologiche e strutturali di un alimento possono influenzare la popolazione microbica e viceversa