

TRACCIA 2

1 Analisi sensoriale vs. test di consumo

Spieghi la differenza tra un test sensoriale condotto da un panel addestrato e un consumer test. Si concentri su:

- Obiettivi di ciascun tipo di test
- Metodi di valutazione
- Limiti e vantaggi
- Quando è opportuno usare l'uno o l'altro

2."La cottura a vapore tra i 65°C e i 130°C consente un controllo preciso della temperatura e una gestione delicata degli alimenti. Quali sono, secondo te, i principali vantaggi di questo tipo di cottura in termini di qualità organolettica, conservazione dei nutrienti, resa produttiva e versatilità in cucina professionale? Porta esempi pratici di applicazione."

3.La cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC) in ambito alimentare: Principi generali, applicazioni, vantaggi e limiti della tecnica



Una firma manoscritta in inchiostro, stilizzata e leggibile come "G. B.". La firma è composta da linee fluide e veloci, con una iniziale "G" molto grande e una "B" che si chiude con un tratto orizzontale.