

TRACCIA 1

1. Impostazione di un test sensoriale

Descriva i principali passaggi da seguire per progettare e realizzare un test descrittivo sensoriale in laboratorio.

Indichi:

- Obiettivi del test
- Tipologia di campioni
- Criteri di selezione e addestramento dei giudici
- Modalità di raccolta e analisi dei dati

2. Durante il processo di fermentazione alcolica, i lieviti e le proteine svolgono ruoli fondamentali nella trasformazione degli ingredienti e nella lievitazione dell'impasto.

Spiega in modo dettagliato:

- Il ruolo dei lieviti nel processo di fermentazione alcolica e nella produzione di gas.
- L'interazione tra le proteine (in particolare il glutine) e i gas prodotti durante la lievitazione.
- Come questi processi influenzano la struttura e la consistenza finale del prodotto da forno.

3. La Gas Cromatografia (GC) in ambito alimentare: Principi generali, applicazioni, vantaggi e limiti della tecnica

