TRACCIA 3

1. Gestione del panel

Quali strategie adotterebbe per organizzare e condurre un programma di addestramento e mantenimento dei giudici sensoriali? Indichi almeno:

- Frequenza e tipologia degli allenamenti
- Monitoraggio delle prestazioni dei giudici
- Misure per garantire affidabilità e ripetibilità dei risultati
- Eventuali strumenti o schede da utilizzare
 - 2. I metodi di conservazione degli alimenti si sono evoluti nel tempo, passando da tecniche antiche basate su pratiche tradizionali a metodi moderni che sfruttano la tecnologia e la scienza alimentare.
 - Elenca e descrivi brevemente almeno due metodi di conservazione antichi e due moderni.
 - Applica i metodi di conservazione più idonei ai prodotti lattiero-caseari, motivando la tua scelta in base alle caratteristiche dei prodotti e alla durata desiderata della conservazione.

3.La spettrofotometria UV-Vis in ambito alimentare: Principi generali, applicazioni, vantaggi e limiti della tecnica

