# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: ITPT - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Tema di: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

#### **ESEMPIO PROVA**

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

### Parte prima

Il candidato scelga un'area a vocazione lattiero-casearia, facendo riferimento ad un territorio di sua conoscenza, ed illustri in maniera esauriente le principali fasi del processo di caseificazione, che portano all'ottenimento di un formaggio a denominazione di origine, tipico nell'area di interesse.

Esamini inoltre nel dettaglio gli aspetti tecnologici della filiera di conservazione del latte e del trattamento dei reflui in un'azienda lattiero-casearia

#### Parte Seconda

- 1. Il candidato descriva il ruolo dei batteri lattici nel processo di caseificazione, soffermandosi sugli aspetti metabolici e chimici.
- 2. Il candidato descriva la normativa sulla sicurezza e tutela ambientale in relazione alla produzione lattiero-casearia.
- 3. Il candidato analizzi le cause che possono portare all'intorbidamento del vino ed individui gli interventi preventivi e correttivi più opportuni
- 4. Il candidato illustri la classificazione degli olii