



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca 1200 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: ITPT - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
Tema di: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

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

PRIMA PARTE

Il latte, per la sua composizione chimica e l'elevata percentuale di acqua, risulta essere un ottimo terreno per lo sviluppo di microrganismi.

Il candidato, dopo aver approfondito i principali aspetti microbiologici ed enzimatici, descriva i trattamenti che garantiscono l'alimento dal punto di vista igienico e nutrizionale con i relativi parametri di controllo dell'avvenuto trattamento.

Inoltre, in riferimento ad una zona di produzione di sua conoscenza, analizzi il processo di trasformazione per ottenere un formaggio a pasta molle e un formaggio a pasta dura.

SECONDA PARTE

- 1. Facendo eventualmente ricorso anche ad esperienze formative extra-scolastiche (stage, tirocini, altre esperienze scuola-azienda), il candidato illustri i principi e le tecnologie per il trattamento dei reflui.
- 2. Il candidato, oltre a quanto già trattato nella prima parte e facendo eventuale riferimento anche ad esperienze personali, scelga e descriva una o più tecnologie per la realizzazione di un prodotto alimentare a prolungata conservazione.
- 3. Il candidato analizzi attentamente la composizione del latte descrivendo le alterazioni che si possono verificare sui vari componenti per azione di fattori chimici e fisici.
- 4. Il candidato, facendo eventualmente ricorso anche ad esperienze formative extra-scolastiche (stage, tirocini, altre esperienze scuola-azienda), descriva i criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità e tracciabilità di un olio extra-vergine.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.