

CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

CLASSE QUINTA

Alterazione degli alimenti.

Conservazione con il caldo, con il freddo, trattamenti di conservazione basati sulla disidratazione, conservanti chimici naturali e additivi alimentari.

Trasformazioni chimiche e biologiche a carico dei principi nutritivi.

Tecnologia di produzione di: varietà merceologiche di latte, latte fermentati, burro, formaggio, salumi, oli e margarina, pane, pasta, conserve vegetali e animali, bevande alcoliche e aceto.