

Patrizia Cappelli – Vanna Vannucchi  
Scienza e cultura dell'alimentazione – Gli alimenti  
*Soluzioni degli esercizi del testo*

## Capitolo 1

- 3. b
- 4. e
- 5. b
- 6. b
- 7. e
- 8. c
- 9. c
- 10. c
- 11. c
- 12. d
- 13. biologico, caseina, 20%, immunoglobuline, galattosio, maggiore, emulsione, trigliceridi
- 14. *Termini da cancellare:* filtrazione, 3g/100g, degasato, bollitori, 10°C, asciutto
- 15. lattosio, lattobacilli, lattasi, peptidi, folico, fermentativa, acido, pH
- 16. 1D, 2B, 3A, 4B, 5C, 6D, 7C, 8B
- 17. A4, B1, C3, D5, E2

## Capitolo 2

- 3. c
- 4. b
- 5. b
- 6. a
- 7. c
- 8. c
- 9. b
- 10. c
- 11. b
- 12. d
- 13. coagulante, lattobacilli, lipidico, parzialmente scremato, affioramento, pastorizzazione, colture microbiche, maturazione
- 14. proteine, grasso, coagulo, sieroproteine, cagliata, sostanza grassa, crescita, grana padano, lunga, amminoacidi

15. *Termini da cancellare*: il latticello, iridescenza, grasso, acqua, abbondante, fosfolipidi, monoinsaturi, oleico
16. *Termini da cancellare*: 30°C, sterilizzata, frantumato, condensazione, lento, ammorbidito
17. A4, B5, C3, D2, E6, F1, G7
18. mascarpone, acido
19. siero, ricotta
20. erborinati
21. caglio, presame
22. latticello, 18

### Capitolo 3

3. b
4. c
5. a
6. b
7. d
8. c
9. a
10. b
11. c
12. c
13. d
14. d
15. b
16. d
17. d
18. a
19. a
20. b
21. d
22. muscoli, *rigor mortis*, pH, denaturano, 85%, anteriori, connettivo, lunghe
23. *Termini da cancellare*: 10%, complessi, superiori, emoglobina, 6°C, controllata, -20°C, -22°C
24. *Termini da cancellare*: 30%, minore, lunghe, 12%, saturi, omega 6, più, 100, liposolubili
25. ovaie, ovidotto, membrana vitellina, calaze, membrana testacea, camera d'aria, avidina, colesterolo, classe A
26. 1O, 2O, 3O, 4F, 5O, 6O, 7O, 8O
27. A4, B3, C2, D1, E6, F7, G5
28. frattaglie, rigaglie

- 29. 35
- 30. «a busto»
- 31. leggero, pesante
- 32. convessi
- 33. botulino
- 34. glassatura
- 35. biologico
- 36. salmonellosi

## Capitolo 4

- 3. b
- 4. e
- 5. c
- 6. c
- 7. b
- 8. c
- 9. b
- 10. d
- 11. c
- 12. c
- 13. a
- 14. c
- 15. c
- 16. d
- 17. a
- 18. a
- 19. d
- 20. b
- 21. 72%, amido, proteine, gliadina, l'impastamento, germe, linoleico, esterna
- 22. *Termini da cancellare:* riso, vitamine, bianche, lipasi, gomito, acqua, peso
- 23. esclusivamente, 4%, glutine, gramolatura, estrusione, trafile, 30%, 12,5%
- 24. 1B, 2C, 3C, 4A, 5B, 6B, 7A, 8A
- 25. A2, B3, C5, D1, E4
- 26. lievito naturale
- 27. uno
- 28. DOP
- 29. alcol etilico

- 30. atmosfera modificata, speciali, 4
- 31. semolato
- 32. *japonica*, sbramatura, glumelle
- 33. *porridge*

## Capitolo 5

- 3. d
- 4. a
- 5. a
- 6. d
- 7. c
- 8. b
- 9. c
- 10. d
- 11. a
- 12. c
- 13. a
- 14. c
- 15. 98-99%, glicerolo, acidi grassi, oleico, 18,  $\geq 7$ , idrocarburi, b-sitosterolo, antiossidante, caroteni, triterpenici
- 16. *Termini da cancellare*: glicolipidi, solubili, alcoli, filtri, solforosi, fitosteroli, basso
- 17. soia, germe, palma, pressatura, solvente, oleosi, esano, rettifica
- 18. A5, B9, C6, D1, E10, F3, G2, H7, I8, L4

## Capitolo 6

- 3. a
- 4. d
- 5. e
- 6. b
- 7. c
- 8. a
- 9. b
- 10. d
- 11. e
- 12. c
- 13. d
- 14. c

- 15. a
- 16. d
- 17. e
- 18. acqua, vitamine, fibra, stagione, freschi, gamma, biologici, chimiche, marchio
- 19. *Termini da cancellare:* maturazione, congelazione, acqua, cottura, salino, peperone, disidratazione, diminuzione, cavoli, antimuffa, fresche, fisici, sud
- 20. 1B, 2B, 3A, 4A, 5B, 6A, 7A
- 21. A5, B8, C9, D7, E10, F2, G3, H4, I1, L6

## Capitolo 7

- 3. b
- 4. a
- 5. d
- 6. b
- 7. b
- 8. c
- 9. a
- 10. a
- 11. c
- 12. d
- 13. b
- 14. e
- 15. d
- 16. e
- 17. potabile, batteriologicamente, trattate, rete, disinfezione, cloro gassoso, falda, ozonizzazione
- 18. gassate, 12%, succo di frutta, chinotto, giallo, caffeina, spume, chinino, aperitivi
- 19. *Termini da cancellare:* frutto, marroni, fermentazione, amminoacidi, idrolisi, riduttivi
- 20. 1C, 2B, 3C, 4A, 5C, 6A, 7A, 8B
- 21. A9, B7, C1, D2, E8, F4, G6, H10, I3, L5
- 22. caffè
- 23. trigonellina, vitamina PP
- 24. cabossa
- 25. pasta di cacao
- 26. zucchero, amido
- 27. macerato
- 28. fermentazione, bianco, deteinato, caffeina
- 29. zuccheri, a ridotto contenuto
- 30. energetiche, ammina

## Capitolo 8

3. a
4. c
5. d
6. c
7. a
8. b
9. c
10. b
11. a
12. b
13. a
14. d
15. a
16. c
17. c
18. d
19. pigiadiraspatrice, raspi, vinacce, rosso, colorati, sostanze coloranti, rosati
20. *Termini da cancellare:* enzimi, verde, la basicità, alcoli, acetici, gocce, proteine
21. fermentazione, scozzese, Francia, legno, vinacce, italiano, patate
22. 1C, 2A, 3D, 4D, 5C, 6A, 7B
23. A5, B4, C1, D6, E3, F7, G2
24. malolattica
25. alcol metilico
26. mosto
27. funghi
28. *pupitres*
29. aromatici
30. Belgio
31. *S. carlsbergensis*
32. i fiori femminili
33. 0,5 g/l