## Capitolo 12. VERIFICA DELLE CONOSCENZE - Soluzioni

## Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false e in quest'ultimo caso correggi l'errore.

- 1. La refrigerazione ha prevalentemente un'azione microbiostatica.
- 2. In uno scambiatore a piastre il flusso di calore dipende dalla superficie di contatto.
- 3. Per l'eliminazione delle spore è necessario un trattamento termico con temperature superiori a 100 °C.
- 4. Il calore secco è più efficace del calore umido.
- 5. La pastorizzazione bassa richiede temperature di circa 40 °C per una durata di 30'.
- **6.** Negli alimenti fortemente acidi i trattamenti termici possono essere meno drastici.
- 7. La sterilizzazione classica è anche chiamata appertizzazione.
- **8.** Nella sterilizzazione a freddo l'alimento viene sottoposto a trattamenti di refrigerazione.
- 9. L'autoclave è un'apparecchiatura utilizzata per eseguire l'uperizzazione di un alimento fluido.
- **10.** Il *Clostridium botulinum* si sviluppa preferibilmente in alimenti non acidi.

X F	
X F	
	superiore a 121 °C è più efficace il calore umido
V	la temperatura deve essere di almeno 60 °C
X F	
V	ad alta pressione
V	per eseguire l'appertizzazione
X F	