

Capitolo 13. VERIFICA DELLE CONOSCENZE - Soluzioni

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

1. I prodotti refrigerati hanno una lunga *shelf life*.
2. La refrigerazione provoca la morte delle larve di Tenia.
3. Il congelamento lento ha una durata di trattamento prolungata.
4. I surgelati sono prodotti che hanno raggiunto in poche ore la temperatura di -8 °C.
5. La *shelf life* del prosciutto cotto affettato surgelato va da 3 a 6 mesi.
6. I prodotti congelati possono essere commercializzati anche sfusi.
7. Il ghiaccio secco è costituito da ammoniaca solida.
8. I clorofluorocarburi si indicano con la sigla CFC.
9. Lo scongelamento in acqua fredda deve essere effettuato proteggendo l'alimento con un adeguato imballaggio.
10. Il Vacuum-cooling consiste nel raffreddamento con acqua fredda.

☐	☒	breve
☒	☐	
☒	☐	
☐	☒	-18 °C
☐	☒	fino a 3 mesi
☒	☐	
☐	☒	anidride carbonica
☒	☐	
☒	☐	
☐	☒	raffreddamento sottovuoto