

## Questionario / Fragebogen B (100 punti)

**1B).** Beschreiben Sie in Stichworten die Struktur, die ein grenzüberschreitender Projektvorschlag für die Entwicklung eines Lebensmittelprodukts aus der Fermentation haben sollte.

Punkte 25/100

Descriva, per parole chiave, la struttura che dovrebbe avere una proposta di progetto transfrontaliero per lo sviluppo di un prodotto alimentare derivante da fermentazione.

Punti 25/100

**2B).** Beschreiben Sie bitte stichwortartig 4 Obstbrand-Fehler, nach dem Entstehungsort im gesamten Herstellungsverfahren.

Punkte 25/100

Si prega di descrivere in breve 4 difetti di bevande spiritose (distillati) di frutta e la fase del processo di produzione durante la quale possono avere origine.

Punti 25/100

**3B).** Berechnen Sie die Zellzahl pro ml Sekt anhand folgender Angaben --> Es wurden 16 Kleinquadrate mit einer Seitenlänge von jeweils 0,05 mm und einer Tiefe von 0,1 mm ausgezählt. Der Sekt wurde vor der Zählung 1:10 verdünnt und anschließend wurden insgesamt 240 Zellen gezählt.

Punkte 25/100

Calcoli il numero di cellule per ml di spumante utilizzando i seguenti dati --> Sono state contate complessivamente 240 cellule in 16 quadrati piccoli (di lato pari a 0,05 mm) utilizzando una camera per la conta con una profondità di 0,1 mm. Lo spumante è stato diluito 1:10 prima del conteggio.

Punti 25/100

**4B).** Einsatz mikrobieller Starterkulturen beim Brauen: beschreiben Sie kurz den Brauprozess und die Vorteile des Einsatzes ausgewählter Kulturen sowie mögliche Bierfehler aufgrund mikrobieller Verunreinigungen.

Punkte 25/100

Impiego di starter microbici nella lavorazione della birra: descriva brevemente il processo di produzione e i vantaggi dell'uso delle colture selezionate e i possibili difetti della birra imputabili a contaminazioni microbiche.

Punti 25/100

