

Questionario / Fragebogen A (100 punti / Punkte)

1A. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva cosa si intende per analisi dei pericoli ai sensi dell'HACCP e fornisca un esempio di pericolo rilevante nella produzione industriale di: succhi di frutta.

DE. Beschreiben Sie, was unter Gefahrenanalyse im Rahmen von HACCP zu verstehen ist und geben Sie ein Beispiel für relevante Gefahren bei der industriellen Herstellung von: Fruchtsäften.

2A. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva le principali classi di carboidrati presenti negli alimenti e fornisca un esempio in cui questi composti hanno una funzione per il processo e la qualità del prodotto.

DE. Beschreiben Sie die Hauptklassen von Kohlenhydraten in Lebensmitteln und nennen Sie ein Beispiel, bei dem diese Verbindungen eine Funktion für den Prozess und die Qualität des Produkts haben.

3A. 25 Punti/Punkte

IT. Indichi le caratteristiche metaboliche di *Clostridium botulinum* di rilevanza per le conserve alimentari e i possibili trattamenti atti a garantirne l'assenza, in relazione alla tipologia dell'alimento.

DE. Nennen Sie die Stoffwechseleigenschaften von *Clostridium botulinum*, die für Lebensmittelkonserven von Bedeutung sind, und mögliche Methoden, welche deren Abwesenheit garantieren, je nach Art der Lebensmittel.

4A. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva il processo di trasformazione di un alimento a base di verdura per la produzione di una conserva: schematizzare le fasi di trasformazione e fornire brevi commenti delle tecnologie utilizzate; per una tecnologia a scelta, descriva eventuali alternative e la loro influenza sulla qualità.

DE. Beschreiben Sie den Verarbeitungsprozess eines pflanzlichen Gemüses zur Herstellung einer Konserve: Skizzieren Sie die Verarbeitungsschritte und geben Sie kurze Kommentare zu den verwendeten Technologien ab; beschreiben Sie für eine Technologie Ihrer Wahl etwaige Alternativen und deren Einfluss auf die Qualität.