

## Questionario / Fragebogen B (100 punti / Punkte)

### 1B. 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: ortaggi sott'olio.

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: Gemüse eingelegt in Öl.

### 2B. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva le principali classi di lipidi 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 Lipiden, die in Lebensmitteln vorkommen, und nennen Sie ein Beispiel dafür, wo diese Verbindungen eine Funktion im Prozess und in der Qualität des Produkts haben.

### 3B. 25 Punti/Punkte

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

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

### 4B. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva il processo di trasformazione di un alimento a base di frutta per la produzione di una confettura: 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 Lebensmittels auf Obstbasis zur Herstellung einer Konfitüre: 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.

## Questionario / Fragebogen C (100 punti / Punkte)

### 1C. 25 Punti/Punkte

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

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: Kräutern für Tees.

### 2C. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva le principali classi di proteine 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 Proteinen, die in Lebensmitteln vorkommen, und nennen Sie ein Beispiel dafür, wo diese Verbindungen eine Funktion im Prozess und in der Qualität des Produkts haben.

### 3C. 25 Punti/Punkte

IT. Indichi le caratteristiche metaboliche di *Listeria monocytogenes* 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 *Listeria monocytogenes*, die für Lebensmittelkonserven von Bedeutung sind, und mögliche Methoden, welche deren Abwesenheit garantieren, je nach Art der Lebensmittel.

### 4C. 25 Punti/Punkte

IT. Descriva il processo di trasformazione di un alimento a base di frutta per la produzione di un succo: 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 Lebensmittels zur Herstellung eines Saftes: 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.