

Questionario / Fragebogen A (100 punti)

1A.) 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

2A.) Beschreiben Sie bitte stichwortartig die Ursache für 4 Obstbrand-Fehler, die sichtbar wahrgenommen werden können.

Punkte 25/100

Si prega di descrivere, per parole chiave, le cause di 4 difetti che possono essere percepiti chiaramente in bevande spiritose (distillati) di frutta.

Punti 25/100

3A.) Berechnen Sie die Zellzahl pro ml Wein anhand folgender Angaben --> Es wurden 5 Großquadrate mit einer Seitenlänge von jeweils 0,2 mm und einer Tiefe von 0,1 mm ausgezählt. Der Wein wurde vor der Zählung 1:100 verdünnt und anschließend wurden insgesamt 174 Zellen gezählt.

Punkte 25/100

Calcoli il numero di cellule per ml di vino utilizzando i seguenti dati --> Sono state contate complessivamente 174 cellule in 5 quadrati grandi (di lato pari a 0,2 mm) utilizzando una camera per la conta con una profondità di 0,1 mm. Il vino è stato diluito 1:100 prima del conteggio.

Punti: 25/100

4A.) Beschreiben Sie die Entwicklung der mikrobiellen Populationen bei der Spontangärung eines Traubenmostes.

Punkte 25/100

Descriva l'avvicendamento delle popolazioni microbiche in una fermentazione spontanea di un mosto d'uva.

Punti 25/100

Elva B...
[Signature]
[Signature]

Questionario / Fragebogen C (100 punti)

1C). 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

2C). Beschreiben Sie bitte stichwortartig 4 Obstbrand-Fehler, die Geruch oder Geschmack verändern. Punkte 25/100

Si prega di descrivere in breve la causa di 4 difetti che modificano l'odore o il sapore in bevande spiritose (distillati) di frutta. Punti 25/100

3C). Bestimmen Sie die Gesamtkeimzahl pro ml Bier anhand folgender Angaben --> Vom Bier wurde eine serielle Verdünnungsreihe (1:10) hergestellt und davon wurden jeweils 100 µl auf eine Agarplatte aufgetragen. Die 100 µl wurden mit einem Drigalskispatel gleichmäßig auf der Agarplatte verteilt. Nach geeigneter Bebrütung der Platten wurden die Kolonien ausgezählt wie in der folgenden Tabelle dargestellt ist.

Verdünnung	-1	-2	-3	-4	-5	-6
Gezählte Kolonien	nicht zählbar	nicht zählbar	nicht zählbar	325	31	7

Punkte 25/100

Determini la carica batterica totale per ml di birra utilizzando i seguenti dati --> Una serie di diluizioni (1:10) è stata preparata da un campione di birra e 100 µl di ciascuna diluizione è stata posta su una piastra di agar. I 100 µl sono stati distribuiti uniformemente sulla piastra di agar con una spatola Drigalski. Dopo un'adeguata incubazione, sulle piastre sono state contate le colonie come indicato nella tabella seguente.

Diluizione	-1	-2	-3	-4	-5	-6
Colonie contate	non contabile	non contabile	non contabile	325	31	7

Punti 25/100

4C). Welche Parameter müssen überwacht werden, um den Milchsäureabbau bei Rotweinen richtig zu steuern und den Milchsäureabbau bei Weißweinen zu vermeiden? Punkte 25/100

Quali parametri devono essere tenuti sotto controllo per una corretta gestione della fermentazione malolattica nei vini rossi e per evitare la fermentazione malolattica nei vini bianchi?

Punti 25/100