



CLASSE A057 - SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Anno Accademico 2014/2015

1. **Le aflatossine sono sostanze tossiche:**
 - A) prodotte da muffe del genere *Aspergillus*
 - B) prodotte da muffe del genere *Penicillium*
 - C) prodotte da batteri del genere *Staphilococcus*
 - D) prodotte da batteri del genere *Clostridium*

2. **Il benzopirene è una sostanza cancerogena che si sviluppa:**
 - A) durante la cottura ai ferri di alimenti proteici
 - B) dalla combinazione di nitriti con ammine gastriche
 - C) dal riutilizzo degli oli usati per la frittura
 - D) dal superamento del punto di fumo durante la frittura

3. **L'aggiunta di acqua al vino è:**
 - A) un'adulterazione
 - B) una sofisticazione
 - C) una contraffazione
 - D) un'alterazione

4. **L'acroleina si sviluppa ad alte temperature in seguito a trasformazione:**
 - A) del glicerolo
 - B) del saccarosio
 - C) dell'amilosio
 - D) del colesterolo

5. **La liofilizzazione degli alimenti è basata:**
 - A) sulla disidratazione a basse temperature
 - B) sulla disidratazione ad alte temperature
 - C) sull'essiccazione con metodi naturali
 - D) sulla disidratazione con uso di radiazioni

6. **Le fibre sono importanti nell'alimentazione umana:**
 - A) Perché aumentano assorbimento di acqua e creano volume
 - B) Perché vengono degradate dagli enzimi digestivi
 - C) Perché idrolizzate forniscono energia
 - D) Perché aumentano il metabolismo dei glucidi

7. **Le caseine, proteine del latte:**
 - A) sono fosforilate, si idrolizzano e producono peptidi neuro bioattivi
 - B) sono disciolte nel siero e danno anticorpi
 - C) si comportano da vitamine e da ormoni
 - D) sono di scarso interesse biologico

8. La sintesi degli aminoacidi nell'uomo:

- A) è un meccanismo biochimico di sintesi solo di alcuni aminoacidi
- B) è un meccanismo biochimico che produce tutti gli aminoacidi
- C) non è presente affatto
- D) è presente solo in certi organi ben precisi

9. La xeroftalmia o ulcerazione della cornea è imputabile ad una carenza di:

- A) Vitamina A
- B) Vitamina K
- C) Vitamina C
- D) Vitamina B₁

10. Le vitamine sono composti chimici:

- A) che funzionano come substrato biochimico
- B) che impediscono reazioni biochimiche
- C) che annullano la reattività degli enzimi
- D) che agiscono biochimicamente solo in grandi quantità

***** FINE DELLE DOMANDE *****

In tutti i quesiti proposti la soluzione è la risposta alla lettera A)