1. Quan el pH d’un aliment és baix s’ha d’esterilitzar o pasteuritzar? Per què?
2. Per què les fruites no s’esterilitzen a alta temperatura?
3. Digues la diferència entre melmelada i melmelada extra.
4. Quan s’esterilitzen les llaunes de préssec, abans de l’ompliment o després? Per què?
5. Quina funció té el calibrador?
6. Com es fa el procés d’escaldat? Per a què serveix?
7. Que es la polifenoloxidasa? Com la podem eliminar?
8. Per què els productes congelats poden conservar millor les característiques nutricionals que un producte fresc?
9. Quins mètodes de conservació tèrmics hi ha?
10. Quina operació es porta a terme durant el processat dels préssecs després del pelat?
11. Què és el líquid de govern? Com ha d’estar el líquid durant l’emplenat del envasos i per què?
12. Què és aquesta peça? En quin procés s’utilitza?



1. Completa les operacions que falten en el procés de fabricació dels préssecs en almívar:
   1. Rentat
   2. ........................................
   3. Partit/desossat
   4. Inspecció/selecció
   5. ........................................
   6. Rentat/refredament
   7. ........................................
   8. Ompliment de préssec
   9. Ompliment d’almívar
   10. Tancament de la llauna
   11. ........................................
   12. ........................................
   13. Assecat
   14. Paletitzat

Per què és important que el segon pas vagi abans del tercer?

1. Què és una hortalissa? Posa exemples.
2. Què és una verdura? Posa exemples.
3. Què són les llegums fresques? Posa exemples.
4. Quins són els criteris de classificació de les fruites i hortalisses, segons el Codi Alimentari Espanyol?
5. Què és una inflorescència?, posa exemples de fruites i hortalisses què es puguin classificar com a inflorescències.
6. Quina diferència pot haver entre fruites dessecades i deshidratades?
7. A què es deu l’aroma de les fruites i hortalisses?
8. Quins són els colorants més importants què trobem a les fruites i hortalisses?
9. Què és un fruit? Posa exemples.
10. En quines categories classifiquem les fruites segons la seva naturalesa? I segons el seu estat?
11. Quines són les propietats organolèptiques de les fruites?
12. Quins són els processos fisiològics què realitzen els vegetals?
13. Què diferència una fruita climatèrica d’una altra no climatèrica? Posa exemples de cadascuna.
14. Quins són els riscos sanitaris què trobem a les fruites i hortalisses?
15. Quina finalitat tenen les normes de qualitat aplicables a les fruites i hortalisses?
16. Quins són els mètodes de conservació de les fruites i hortalisses?
17. Si no es poden congelar les fruites i hortalisses quins altre mètodes alternatius de conservació podem emprar?
18. Què és un producte transformat de fruites o hortalisses?
19. En què consisteixen els productes anomenats de quarta gamma? Què els diferencia dels de quinta gamma?
20. Què mesura el grau Brix d’una melmelada?
21. Perquè el codonyat gelifica i en canvi la melmelada de préssec no?
22. Quins àcids podem emprar per formular un producte transformat de fruites i hortalisses?
23. Fes un esquema dels passos què hem de seguir per elaborar un producte transformat de fruites i hortalisses.
24. De què dependrà què es determinin uns paràmetres de control o altres a les fruites i hortalisses?
25. Quins són els microorganismes què hem de controlar a les fruites i hortalisses? Quins efectes tenen?
26. Què és una fruita seca?
27. Perquè les fruites seques són riques en vitamina E?