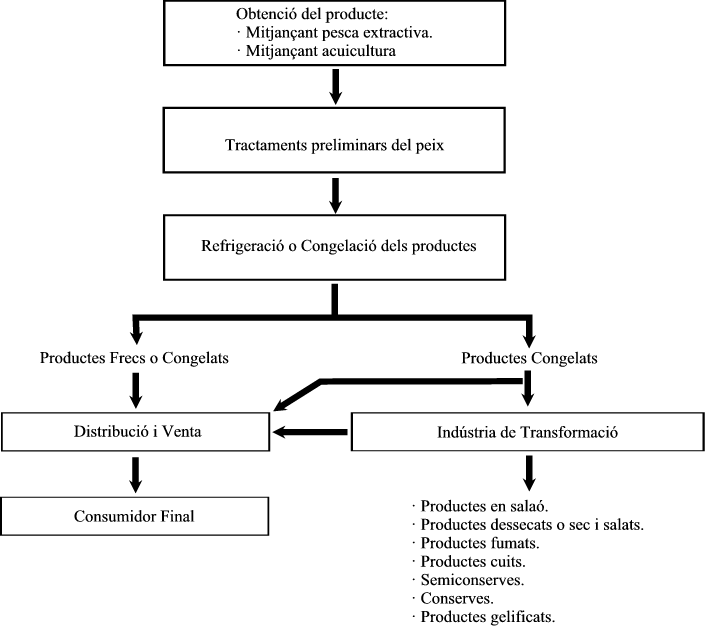
1. Dóna una definició de peix.
2. Quin és el nutrient predominant del peix?
3. Per què és més fàcil digerir el peix que la carn?
4. Quin tipus de greix predomina al peix?
5. Digues com es pot classificar el peix segons el contingut en greix.
6. Esmenta les principals vitamines i minerals presents al peix.
7. Indica al següent quadre els signes d’alteració del peix.

|  |
| --- |
|  |

1. Segueix amb atenció el vídeo d’elaboració de sardines en llauna, i contesta les següents preguntes:
   1. Per què mantenir el producte en sal fa que guanyi fermesa?
   2. Com es fa el procés d'enllaunat?
   3. Per què el rentat s'ha de fer amb aigua de mar?
   4. En el tancat s'ha de deixar un espai buit? Per què?
   5. En quin temps i a quina temperatura es fa la esterilització?
2. Perquè la refrigeració del peix ha de ser més immediata i més intensa que la de la carn.
3. Dóna una definició de marisc.
4. Defineix i posa exemples dels següents tipus d’animals marins:
   1. Crustaci.
   2. Mol·lusc gasteròpode.
   3. Mol·lusc bivalve.
   4. Mol·lusc cefalòpode.
5. Explica en què consisteix cadascuna de les presentacions comercials del peix:
   1. Peix viu.
   2. Peix fresc.
   3. Peix conservat.
6. Explica en què consisteix l’aqüicultura.
7. Explica en què consisteix el condicionament del peix i marisc i quines etapes té.
8. Quina informació ha de constar a l’etiqueta del peix i marisc?
9. Indica com s’ha de transportar el peix en funció de la seva forma de conservació:
   1. Peix fresc o descongelat.
   2. Peix congelat.
   3. Peix gelificat.
10. Observa el següent quadre:



* 1. A què fa referència el 2on pas?
  2. A quina temperatura es refrigera el peix? A quina es congela?
  3. Posa exemples de productes de peix
     1. En salaó:
     2. Fumat:
     3. Semiconserva:
     4. Conserva:
     5. Gelificats:

1. En què consisteix:
   1. El glacejat
   2. La congelació
   3. La ultracongelació
2. Indica les avantatges i inconvenients dels processos de conservació mitjançant la calor i els processos de congelació.
3. Perquè el peix una vegada congelat no s’ha de deixar descongelar?
4. Quina diferència hi ha entre els següents tipus de processos de conservació:
   1. Processos químics.
   2. Processos físics.
   3. Processos biològics.
   4. Processos de packaging (empaquetament).
5. Quina avantatge poden tenir els mètodes d’esterilització mitjançant radiacions envers els màtodes tradicional?
6. Per què mantenir el producte en sal fa que guanyi fermesa?
   1. Com es fa el procés d'enllaunat?
   2. Per què el rentat s'ha de fer amb aigua de mar?
   3. En el tancat s'ha de deixar un espai buit? Per què?
   4. En quin temps i a quina temperatura es fa la esterilització?
7. Explica què són els peixos de piscifactoria i quines variants hi ha.
8. Com es sap si un peix s’està degradant?
9. Perquè la congelació ràpida és millor pel producte?
10. Què és la congelació per aire forçat?
11. En les conserves de peix amb oli s'ha de deixar un espai entre l'envàs i el producte? Per què?
12. De tots els sistemes de conservació següents, digues quins s’han aplicat a cadascun dels productes que es mostren a continuació:

Refrigeració – congelació – fumat – acidificació – tractament tèrmic – salaó – atmosfera modificada.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Resultat d'imatges per a "arenque ahumado" | Resultat d'imatges per a "salmon ahumado" |
|  |  |
| Resultat d'imatges per a "merluza congelada granel" | Resultat d'imatges per a "mejillones escabeche" |

1. Quina finalitat té el fumat?
2. Quina és la temperatura òptima per mantenir el peix en refrigeració? Quins mètodes es fan servir habitualment per mantenir-lo a aquesta temperatura?
3. Enumera les fases d’elaboració de les conserves de peix.
4. En què consisteix la congelació per plaques? Quins tipus de producte és el més adequat per aquest sistema? Per què?
5. Quina avantatge té el gel líquid envers la congelació?
6. Quines avantatges té la pasteurització del peix i marisc envers l’esterilització?
7. Indica les condicions què han de tenir les matèries primeres auxiliars emprades a la industria per conservar peix i marisc:
   1. Aigua.
   2. Sal.
   3. Vinagre.
   4. Oli.
   5. Sucre.
8. Quina acció tenen els conservants?
9. Quines condicions han de complir els colorants per poder ser aprovats pel consum humà?
10. Què fan els potenciadors del sabor? Poden ser emprats a la indústria de peix i marisc?
11. Quina acció tenen els antioxidants a la industria alimentària? Quins són els més emprats a la indústria del peix i marisc?