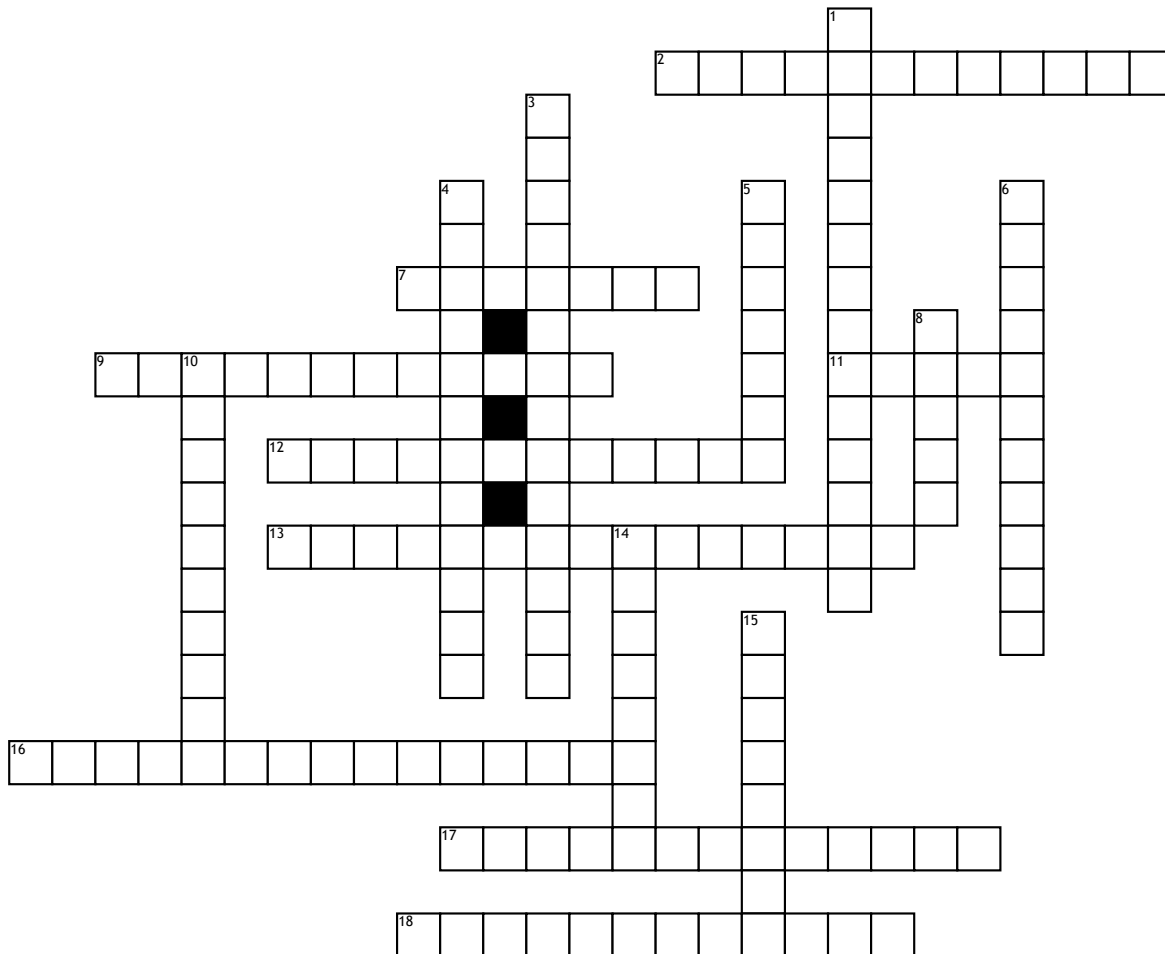


La conservazione degli alimenti



Across

2. consiste nel sottoporre l'alimento a temperature al di sotto di 0° fino ai -18° C

7. in esso vanno conservati surgelati e congelati

9. processo che consiste nella disidratazione dell'alimento

11. viene utilizzato come conservante naturale per il suo contenuto in acido acetico

12. viene utilizzata per rivestire le teglie del forno

13. processo per ottenere latte a lunga conservazione che elimina tutti i microrganismi presenti negli alimenti

16. processo che consiste nel riscaldare gli alimenti a temperature inferiori ai 100° C per un tempo variabile

17. proteggono l'alimento dal deterioramento provocato dall'ossigeno e dalla luce

18. passaggio di stato da solido a gassoso

Down

1. Metodica di conservazione che consiste nel raffreddare un alimento a temperature tra 0° e 6° C

3. consiste nell'eliminare solo parte dell'acqua presente negli alimenti

4. metodo di congelamento ultrarapido che consiste nel portare in pochi minuti la temperatura del prodotto tra -34° 3 -50° C

5. unico alcool ammesso come conservante perchè non tossico

6. viene utilizzato per conservare gli alimenti tra i 0° e 4° C

8. materiale più adatto per contenere i cibi

10. metodica di conservazione che consiste nella sottrazione dell'aria dai contenitori degli alimenti

14. un conservante naturale utilizzato per preparare marmellate

15. vengono indicati in genere con una E seguita da un numero a tre cifre