

# TEST

## QUANTO CONOSCI DEL LATTE?



# TEST - QUANTO CONOSCI DEL LATTE?

Di seguito, alcune domande generali sul tema della produzione e del consumo del latte.

Potrai trovare le risposte corrette e molti ulteriori argomenti e approfondimenti nei materiali del kit didattico.

## 1. Il latte si forma:

- a. Spontaneamente quando la vacca diventa adulta
- b. A seguito di stimoli legati al parto e sostenuti da segnali ormonali (suzione e mungitura)
- c. A seguito dell'assunzione di cibo molto nutriente

## 2. La sicurezza alimentare del latte (e derivati) è:

- a. Un insieme di requisiti igienici e sanitari degli alimenti
- b. La garanzia di produzione di latte sufficiente al fabbisogno degli abitanti
- c. La garanzia di un certo sapore e un certo odore degli alimenti etichettati come "latte o derivati"

## 3. La verifica dei requisiti degli allevamenti è responsabilità:

- a. Dei proprietari degli allevamenti
- b. Dei Servizi Veterinari dell'ASL
- c. Dei Centri di Assistenza Animale della Comunità Europea

## 4. La verifica della sicurezza dei mangimi è fatta:

- a. dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS)
- b. dalle ASL
- c. dai veterinari privati degli allevamenti

## 5. Le autocisterne per il trasporto del latte sono:

- a. Sempre refrigerate e attrezzate per evitare contaminazioni
- b. Refrigerate solo d'estate e attrezzate per evitare contaminazioni
- c. Refrigerate per congelare il latte durante il trasporto e attrezzate per evitare contaminazioni

## 6. La caseificazione è:

- a. Lo stoccaggio dei formaggi nei caseifici di zona
- b. Il processo di produzione del formaggio
- c. Il processo di stagionatura del formaggio

## 7. La componente proteica dei latticini è data:

- a. Dal lattosio
- b. Dalle caseine
- c. Dai grassi saturi

## 8. La componente di grasso del latte parzialmente scremato è:

- a. Circa 5%
- b. Da 1 a 1,8%
- c. Massimo 1%

## 9. Il latte UHT è:

- a. A lunga conservazione
- b. Pastorizzato microfiltrato
- c. Crudo

## 10. La cagliata è un processo che avviene:

- a. Grazie alle elevate temperature
- b. Grazie all'aggiunta di sale
- c. Grazie al contatto con enzimi