

MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI per STAL - 90 DOMANDE

A.A. 2018-2019

1. Catabolismo e anabolismo, reazioni esoergoniche ed endoergoniche
2. Composizione e microrganismi del latte
3. Composizione e microrganismi dei mosti d'uva
4. Enzimi, coenzimi ed energia di attivazione
5. Caratteristiche generali dei microrganismi "virtuosi"
6. Fermentazione naturale del latte
7. Fosforilazione a livello di substrato, fosforilazione ossidativa, foto-fosforilazione
8. Fattori estrinseci e intrinseci che influenzano la crescita microbica negli alimenti
9. Koumiss
10. Classificazione dei microrganismi in gruppi metabolici
11. Batteri lattici
12. Composizione e stagionatura dei salami
13. Kefir
14. Fermentazione naturale (spontanea) dei mosti e inconvenienti correlati
15. Birra: definizione, classificazione, materia prima
16. Bioreattore fed-batch e chemostato
17. Yogurt
18. Pane e prodotti da forno: definizione, composizione, microrganismi della farina
19. Metaboliti primari e secondari
20. Glicolisi
21. Probiotica e batteri probiotici
22. Selezione di lieviti starter per uso enologico: caratteri tecnologici
23. Vantaggi e limiti della mutazione casuale in biotecnologia
24. Definizione e classificazione dei formaggi
25. Selezione di lieviti starter per uso enologico: caratteri di qualità
26. Composizione chimica dell'orzo e del malto
27. Pane quotidiano
28. La fermentazione dei crauti
29. Produzione di proteine ricombinanti
30. Fermentazioni
31. Principali tecniche di conservazione degli alimenti
32. *Micrococcaceae*
33. Criteri generali per la selezione dei microrganismi starter
34. Caratteristiche generali dei microrganismi autoctoni rilevabili negli alimenti
35. I microrganismi della carne
36. Fermentazione naturale dei formaggi crudi e inconvenienti correlati
37. Caratteri enologici di *Saccharomyces uvarum*
38. Preparazione del mosto di malto
39. Pane a lievitazione differita
40. La fermentazione delle olive da mensa
41. Biotecnologie farmaceutiche ("rosse")
42. Ciclo degli acidi tricarbossilici
43. Tecnologia a ostacoli e prevenzione del botulismo
44. Batteri propionici
45. Fermentazioni naturali/spontanee
46. Fermentazioni naturali e maturazione degli insaccati
47. Fermentazione naturale dei formaggi semicotti e inconvenienti correlati
48. Selezione di starter per enologia: selezione clonale, costruzione di nuovi ceppi, ibridi interspecifici
49. Microrganismi della birra e fermentazioni naturali
50. Pane a pasta acida
51. Fermentazioni estrattive: cacao
52. Fermentazione naturale dei formaggi cotti e inconvenienti correlati
53. Biotecnologie industriali ("bianche")
54. Respirazione aerobica, respirazione anaerobica, forza proton-motrice
55. Prevenzione dell'infezione da fagi nelle colture starter batteriche
56. Conservazione degli alimenti per via fermentativa
57. Bifidobatteri

58. Azione degli starter durante e dopo la fermentazione
59. Potenziali inconvenienti della fermentazione naturale degli insaccati
60. Starter naturali: siero-innesto e latte-innesto
61. Preparazione e uso degli starter in cantina
62. Colture starter per la guida della fermentazione della birra
63. Metabolismo delle fonti di carbonio diverse dal glucosio
64. Confronta infezioni e intossicazioni di origine alimentare
65. Acetobatteri
66. Starter lattici starter per la produzione dei salami
67. Criteri di selezione degli starter caseari e loro utilizzo
68. Fotosintesi ossigenica e anossigenica
69. Trattamento delle acque reflue e BOD
70. Lieviti
71. Autolisi nei lieviti e nei batteri
72. Formaggi crudi, semicotti e cotti
73. Spumantizzazione
74. Malti e mosti di tipo acido
75. *Micrococcaceae* starter per la produzione dei salami
76. Formaggi a pasta filata
77. Trasformazioni ossidative: aceti
78. Biotecnologie agrarie (“verdi”)
79. Depurazione dell’acqua potabile e microrganismi indicatori
80. Formaggi a crosta fiorite
81. Starter selezionati per gli impasti acidi
82. Fissazione dell’azoto, assimilazione dell’ammoniaca, utilizzo di nitrato e nitrito
83. Muffe
84. Preparazione degli starter per il loro inoculo negli alimenti
85. Classificazione degli alimenti fermentati
86. Selezione e impiego di muffe per la produzione dei salami
87. Formaggi erborinati
88. Fermentazione malo-lattica
89. Birra Lambic
90. Fermentazioni estrattive: caffè