

ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE AGRARIO B. MARSANO

A.S. 2022/2023

Materia: Laboratori di biologia e chimica applicata

Docente: Di Martino Luciano

Classe IV Sez. D

Libro di testo adottato: Industrie agroalimentari 2

Programma svolto:

Capitolo	Argomenti
1. Industria enologica	Il vino denominazione e classificazione, dalla vite all'uva da vino, dall'uva al mosto, fermentazione alcolica, tecnologie di vinificazione, correzioni del mosto, interventi chiarificanti, invecchiamento e imbottigliamento, alterazioni e difetti del vino
2. Olio di oliva	Aspetti generali e qualitativi, aspetti morfologici-culturali e composizione delle olive, aspetti preliminari dell'estrazione dell'olio, processi e tecnologie per l'estrazione dell'olio, classificazione degli oli di oliva e di sansa.
3. Industria lattiero-casearia (cenni)	Latte alimentare e produzione, definizione conservazione e classificazione del latte, composizione chimico-fisica del latte. Attività di laboratorio: saggi qualitativi del latte.

Argomenti di Educazione Civica affrontati :

-Tecniche sostenibili per la coltivazione di vigneti (biologico)

Data 07/06/2023

Firma degli studenti

E. Benozetti
L. Bandiera

Firma del docente

Luciano Di Martino