

MICROBIOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI per STAL - 90 DOMANDE

(A.A. 2021-2022)

1. Bioreattore *fed-batch*
2. Chemostato
3. Metaboliti primari
4. Metaboliti secondari
5. Biotecnologie farmaceutiche (“rosse”)
6. Biotecnologie industriali (“bianche”)
7. Biotecnologie agrarie (“verdi”)

8. Catabolismo e anabolismo
9. Reazioni esoergoniche ed endoergoniche
10. Enzimi ed energia di attivazione
11. Coenzimi
12. Fosforilazione a livello di substrato
13. Fosforilazione ossidativa
14. Foto-fosforilazione
15. Classificazione dei microrganismi in gruppi metabolici
16. Glicolisi
17. Fermentazioni
18. Ciclo degli acidi tricarbossilici
19. Respirazione aerobica e anaerobica
20. Forza proton-motrice
21. Metabolismo delle fonti di carbonio diverse dal glucosio
22. Fotosintesi ossigenica
23. Fotosintesi anossigenica
24. Fissazione dell’azoto, assimilazione dell’ammoniaca, utilizzo di nitrato e nitrito

25. Fattori estrinseci che influenzano la crescita microbica negli alimenti
26. Fattori intrinseci che influenzano la crescita microbica negli alimenti
27. Principali tecniche di conservazione degli alimenti
28. Tecnologia a ostacoli e prevenzione del botulismo
29. Confronta infezioni e intossicazioni di origine alimentare
30. Trattamento delle acque reflue e BOD
31. Depurazione dell’acqua potabile e microrganismi indicatori

32. Caratteristiche generali della conservazione degli alimenti per via fermentativa

33. Caratteristiche generali dei microrganismi “virtuosi”
34. Batteri lattici
35. *Micrococcaceae*
36. Batteri propionici
37. Bifidobatteri
38. Acetobatteri
39. Lieviti
40. Muffe

41. Criteri generali per la selezione dei microrganismi starter
42. Autolisi nei lieviti
43. Autolisi nei batteri
44. Preparazione degli starter per il loro inoculo negli alimenti

45. Classificazione degli alimenti fermentati

46. Classificazione dei salumi
47. Composizione e stagionatura dei salami
48. I microrganismi della carne
49. Microrganismi alofili e loro azione nei salami
50. Fermentazione naturale degli insaccati e potenziali inconvenienti correlati
51. Batteri lattici starter per la produzione dei salami
52. *Micrococcaceae* starter per la produzione dei salami
53. Selezione e impiego di muffe per la produzione dei salami

54. Composizione e microrganismi del latte
55. Fermentazione naturale del latte
56. Koumiss

-
57. Kefir
 58. Yogurt
 59. Probiotica e batteri probiotici
 60. Definizione e classificazione dei formaggi
 61. Criteri di selezione degli starter lattici caseari
 62. Formaggi a crosta fiorita
 63. Formaggi erborinati
 64. Criteri di selezione degli starter per i formaggi con muffe
-
65. Classificazione dei vini
 66. Composizione e microrganismi dei mosti d'uva
 67. Fermentazione naturale (spontanea) dei mosti e inconvenienti correlati
 68. Selezione di lieviti starter per uso enologico: caratteri tecnologici
 69. Selezione di lieviti starter per uso enologico: caratteri di qualità
 70. Caratteri enologici di *Saccharomyces uvarum*
 71. Metodi di selezione degli starter in enologia: selezione clonale, costruzione di nuovi ceppi, ibridi interspecifici
 72. Preparazione e uso degli starter in cantina
 73. Spumantizzazione
 74. Fermentazione malo-lattica
-
75. Birra: definizione, classificazione, materia prima
 76. Composizione chimica dell'orzo e del malto
 77. Preparazione del mosto di malto
 78. Birra Lambic
-
79. Classificazione dei prodotti da forno
 80. Fasi di produzione del lievito per panificazione
 81. Selezione di starter lattici per impasti acidi
 82. Il rafferimento
-
83. La fermentazione dei crauti
 84. La fermentazione delle olive da mensa
 85. Inconvenienti della fermentazione naturale delle olive da mensa
 86. Deamarizzazione microbiologica (al naturale) delle olive da mensa
 87. Fermentazioni estrattive: cacao
 88. Fermentazioni estrattive: caffè
-
89. Trasformazioni ossidative: aceti
 90. Fattori che ostacolano lo sviluppo dei batteri acetici
-