

7	L'informazione "olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive" sull'etichetta di quale categoria di olio è riportata?	olio d'oliva - composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini	A
		olio di sansa di oliva	B
		oliovergine di oliva	C
8	Un olio può essere classificato nella categoria merceologica "Extravergine di oliva" quando in frantoio è ottenuto	a una temperatura inferiore a 15°C	A
		a una temperatura inferiore a 27 °C	B
		la temperatura non è influente	C
9	L'olio extra vergine di oliva è composto da:	99,5 - 98% di trigliceridi e 0,5-2% di composti minori (frazione insaponificabile)	A
		acidi grassi insaturi, acidi grassi saturi e polifenoli in percentuale variabile a seconda della varietà di olive	B
		acido oleico, acido linoleico e acido palmitico in percentuale variabile a seconda della varietà di olive	C
10	I "nemici" degli oli vergini di oliva che influiscono sulla conservazione in genere sono:	ossigeno, temperatura, luce	A
		ossigeno, temperatura	B
		temperatura e luce	C
11	Gli steroli sono una classe di composti che rientra nella cosiddetta "frazione insaponificabile". Lo sterolo più importante nell'olio d'oliva è il β sitosterolo. Se esso costituisce meno del 94-97% degli steroli totali vuol dire che	l'olio è rancido	A
		l'olio d'oliva è stato miscelato con oli di semi	B
		l'olio è stato ottenuto a temperature elevate	C
12	Quale delle seguenti categorie di oli è stata ottenuta da un processo di raffinazione?	olio vergine di oliva	A
		olio di oliva lampante	B
		olio di oliva	C
13	Se su un'etichetta di olio extra vergine di oliva si riporta il valore dell'acidità da quali altri parametri deve essere accompagnato?	indice dei perossidi, dell'assorbimento nell'ultravioletto e fenoli	A
		indice dei perossidi, dell'assorbimento nell'ultravioletto, tenore in cere	B
		indice dei perossidi, dell'assorbimento nell'ultravioletto, tenore in cere e caratteristiche organolettiche	C
14	Qual è la sostanza responsabile del gusto amaro delle olive?	L'oleuropeina	A
		L'acido oleico	B
		Il β -sitosterolo	C

Firma _____