

Esame di stato, prima sessione 2025

Prova pratica: Qualità dei prodotti ortofrutticoli

1. Il candidato/a, preso atto dei frutti a lui/lei assegnati, per ciascuno ne descriva in modo sintetico le procedure per il mantenimento della qualità in post-raccolta (accertamento del momento ottimale per la raccolta, indici morfologici e fisico-chimici conformi agli standard di qualità, modalità di conservazione, con particolare riferimento a eventuali trattamenti di curing e fitoiatrici (laddove ammessi), e parametri di base per la frigoconservazione. Di seguito, esaminando con attenzione i frutti assegnati, ne analizzi la qualità (anche mediante l'uso della piccola strumentazione disponibile) e accerti eventuali alterazioni biotiche o abiotiche, commentando infine la idoneità alla commercializzazione.