

I nostri studenti Mastri Fornai



Hanno preparato dei panini usando una farina 00 ed una manitoba



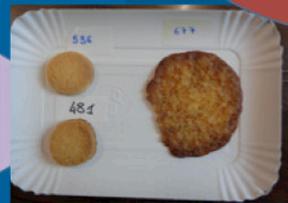
Hanno preparato dei biscotti usando una farina integrale, una farina 00 ed una senza glutine



Hanno ricevuto dai diversi gruppi le misurazioni di altezza, larghezza e peso fatte durante la preparazione dei prodotti e le hanno elaborate

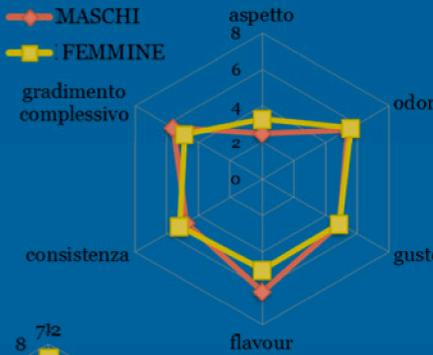


ASSAGGIO in aula Liking Test

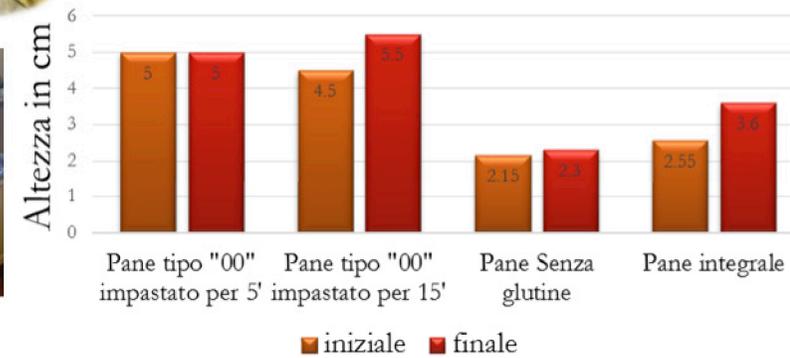


Hanno elaborato i dati dell'assaggio

BISCOTTI SENZA GLUTINE



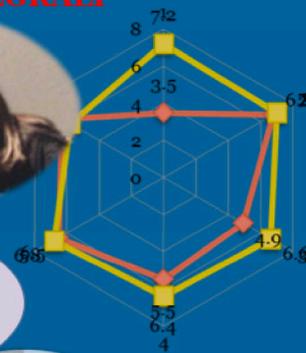
Altezza Pane prima e dopo cottura



Hanno preparato dei panini usando una farina integrale ed una miscela senza glutine



BISCOTTI INTEGRALI



BISCOTTI «00»



Hanno preparato dei biscotti usando una farina 00 ed impastando poco o a lungo



ASSAGGIO in Aula Test Triangolare

Hanno preparato dei panini usando una farina forte ed impastando poco o a lungo



18 Individui su 27 hanno individuato il prodotto diverso!



Studenti del 3° anno di Scienze e Tecnologie Alimentari
Corso di Processi della Tecnologia Alimentare I



UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore