Anno Accademico 2013/2014

Analisi Chimiche degli Alimenti – 6 CFU

Prof. Vincenzo Vacca

Obiettivi del corso

Fornire le competenze per la determinazione dei principali componenti (acqua, grassi, proteine, zuccheri e minerali) negli alimenti e bevande e apprendere i criteri per la valutazione della genuinità e qualità degli stessi in relazione anche alle modificazioni indotte dai processi produttivi.

Contenuti del corso

1. **Aspetti introduttivi inerenti gli alimenti e i principi alimentari.**
2. **I fondamenti dell'analisi qualitativa e quantitativa.**
3. **Analisi dei prodotti dell'industria enologica.**
4. **Analisi dei prodotti dell'industria olearia.**
5. **Analisi dei prodotti dell'industria lattiero-casearia.**
6. **Analisi dei prodotti dell'industria conserviera.**
7. **Analisi dei prodotti dell'industria molitoria.**
8. **Analisi dell'acqua per uso alimentare.**
9. **Analisi del miele.**

Esercitazioni

1. **Verranno effettuate inoltre le principali analisi sui prodotti oggetto del corso.**

Testi consigliati

1. R. Biffoli. – Chimica degli alimenti. Uses – Firenze.
2. F. Tateo. – Analisi dei prodotti alimentari. Chiriotti Editori - Pinerolo.

3. Appunti di lezioni e materiale didattico distribuito dal docente (lucidi e dispense).

Propedeuticità consigliate

Buone conoscenze di base di Matematica, Fisica, Chimica generale e inorganica e Chimica organica

Modalità d'esame

Sono previste due prove in itinere tramite elaborato scritto durante il corso e, alla fine del corso un esame orale.

Docente

Prof. Vincenzo Vacca

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro Alimentari

Tel: 079.229278

email: vacca@uniss.it

Ricevimento

Nelle ore di lezione