Anno Accademico 2017/2018

Analisi Chimiche degli Alimenti – 6 CFU

Dr. Pietro Paolo Urgeghe

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. **Campionamento e qualità del dato analitico.**
3. **Principi di analisi qualitativa e quantitativa.**
4. **Tecniche strumentali moderne e tecniche accoppiate.**
5. **Analisi dei prodotti dell'industria lattiero-casearia.**
6. **Analisi dei prodotti dell'industria enologica.**
7. **Analisi dei prodotti dell'industria olearia.**
8. **Analisi dell'acqua per uso alimentare.**

Esercitazioni

1. **Verranno effettuate le principali analisi sui prodotti oggetto del corso.**
2. **Sono previste visite didattiche presso laboratori analisi operanti nel settore agroalimentare.**

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

Testi consigliati

1. P. Cabras – A. Martelli. – Chimica degli alimenti. PICCIN
2. F. Tateo. – Analisi dei prodotti alimentari. Chiriotti Editori - Pinerolo.
3. Cabras – Tuberoso. Analisi dei prodotti alimentari. PICCIN.
4. Appunti di lezioni e materiale didattico distribuito dal docente (lucidi e dispense).

Propedeuticità obbligatorie

Chimica analitica

Propedeuticità consigliate

Modelli matematici per le tecnologie alimentari, Fisica, Chimica organica e biochimica agraria

Modalità d'esame

Sono previste due prove in itinere e, alla fine del corso, un esame orale.

Docente

Dr. Pietro Paolo Urgeghe

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229378

Fax: 079.229378

email: paolou@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente