

V semestre

TECNOLOGIE DI PROCESSO II – Laboratorio di Analisi Organica degli Alimenti (3CFU)

Prof. **Guido Alberti**, Dip.to di Scienze Chimiche, Complesso Universitario, 09042 Monserrato (CA)

Tel.: 070 675 4413; Fax: 070 675 4388; E-mail alberti@unica.it

Obiettivi: Il corso si propone di dare allo studente una visione delle metodologie utilizzate nella caratterizzazione degli alimenti di uso più comune.

Programma

Analisi del vino: Caratteri organolettici; pH; Densità; Grado alcolico; Estratto secco; Acidità totale; Acidità volatile; Acidità fissa; Polarimetro; Saccarimetro. Analisi dell'aceto: Caratteri organolettici; pH; Densità; Acidità totale; Acidità fissa; Acidità volatile; ; Etanolo residuo. Analisi del latte: Caratteri organolettici; pH; Densità; Densità del siero; Punto di congelamento; Acidità; Perossidasi. Analisi dell'olio: Caratteri organolettici; Densità; Temperatura di solidificazione; Numero di acidità; Numero di saponificazione; Assorbimento di bromo; Numero di perossidi; Spettrofotometria. Analisi degli zuccheri: Caratteri organolettici; Potere dolcificante; Potere rotatorio specifico; Concentrazioni zuccherine nella frutta e negli alimenti conservati; Inversione del saccarosio; Zuccheri riducenti. Analisi del tè e della caffeina: Caratteri organolettici; Estrazione della caffeina; Determinazione spettrofotometrica; Caffeina nelle bevande gasate.