

**PROGRAMMA DI
Laboratorio Analisi degli alimenti (4 CFU)**

Prof. Vincenzo Lo Turco

Qualità e genuinità degli alimenti
Sicurezza in laboratorio. La vetreria di laboratorio.
Tecniche cromatografiche e spettrofotometriche
Cronopotenziometria in stripping per la determinazione dei metalli.
Determinazione dei lipidi totali- metodo soxhlet
Determinazione delle proteine totali – metodo Kjeldahl

Analisi su oli vegetali:

Determinazione dell'acidità
Determinazione del numero di perossidi
Esame spettrofotometrico di oli vergini e di oli rettificati
Analisi qualitativa e quantitativa degli acidi grassi in oli di vergini di oliva e in oli di semi
Analisi quantitativa dei fenoli
Analisi sensoriale – panel test
Determinazione di Se, Cd, Pb, Cu in olio di oliva

Analisi su vini:

Determinazione del grado alcolico con metodo della distillazione ed ebulliometrico
Determinazione dell'anidride solforosa libera e totale
Determinazione dei polifenoli nei vini mediante spettrofotometria