

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

CLASSE QUINTA

Contenuti teorici

Definizione merceologica, principali fonti normative, composizione chimica e analisi bromatologiche dei seguenti alimenti: latte, burro, formaggio, uova, carne, pesce, olio d'oliva, di semi e margarina, cereali e derivati, verdura e frutta, bevande alcoliche e aceto.

Esercitazioni pratiche di laboratorio

Dosaggio degli zuccheri e determinazione quantitativa di lipidi e protidi in un campione di alimento.

Latte: densità, acidità, determinazione del grasso, prova all'alcol alizarolo.

Vino: grado alcolico, acidità fissa e volatile, estratto secco e ceneri, anidride solforosa.

Olio d'oliva e di semi: acidità libera, numero di iodio, numero dei perossidi, analisi gascromatografica della composizione in acidi grassi, analisi spettrofotometrica.