

IMPIEGO E POTENZIALITÀ DELL'OXITEST PER LA VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ OSSIDATIVA DEGLI ALIMENTI



SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

19

SETTEMBRE



16:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



zoom

Il seminario intende approfondire l'impiego e le potenzialità dell'Oxitest per la valutazione della stabilità ossidativa degli alimenti. Si sottopone il campione ad un ambiente ad alto stress ossidativo per valutare, in un breve periodo di tempo, la resistenza all'ossidazione di grassi e olii, assicurando risultati rappresentativi senza un'estrazione preventiva dei grassi dal campione. Si accelera così il processo di ossidazione dei lipidi per ottenere informazioni ad alto valore aggiunto ai laboratori di controllo qualità e ricerca e sviluppo per l'industria alimentare e mangimistica, cosmetica, farmaceutica e petrolchimica.

Relatore



Prof.ssa Antonella Cavazza

Laureata in Chimica e Tecnologia Farmaceutico presso l'Università di Messina è Professore di Chimica analitica (CHIM/01) presso l'Università di Parma.

I temi di ricerca riguardano in particolare: Sviluppo e validazione di metodi analitici innovativi da applicare allo scopo di caratterizzazione e controllo della qualità e sicurezza di prodotti alimentari; Identificazione e valutazione della presenza di principi attivi in prodotti vegetali nei vari stadi di maturazione, o in alimenti con proprietà nutraceutiche; Valutazione della shelf-life di prodotti alimentari; Identificazione di possibili contaminanti, additivi e/o sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS), in materiali plastici impiegati come packaging e nei processi industriali per la produzione di alimenti; Verifica della loro eventuale migrazione in prodotti alimentari posti a contatto con tali materiali.