



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

**LEZIONI APERTE A.A. 2026-2027
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare
Titolo dell'iniziativa	Che consistenza ha la frutta che mangio?
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof. Marcello Alinovi E-mail: marcello.alinovi@unipr.it Telefono: 0521-906234
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Laboratorio di analisi fisiche dei prodotti di origine vegetale: la texture dei prodotti ortofrutticoli
Abstract dell'iniziativa	La lezione introduce gli studenti alle proprietà fisiche dei prodotti ortofrutticoli, concentrandosi sulla texture degli alimenti. A partire da esempi comuni ed analisi di laboratorio, verrà mostrato come la texture sia strettamente legata alla struttura fisico-chimica e biologica di tali prodotti, come diversi processi tecnologici e livelli di maturazione differenti possano influenzarla e come le caratteristiche di texture di un alimento risultino fondamentali per definire il grado di gradimento sensoriale di un prodotto alimentare.
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: Ottobre-Novembre 2026
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi contattando direttamente il/la referente dell'iniziativa)	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi IV e V, in particolare provenienti da istituti tecnici e/o agrari e istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione. La lezione è particolarmente indicata per chi è intenzionato ad iscriversi al Corso di laurea triennale od orientamento professionale in Qualità e Approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in aula).
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione, concordandola prima con la Docente via e-mail.