



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	Perché il cibo cambia colore? Molecole e trasformazioni negli alimenti
Referente dell'iniziativa e contatti	Prof.ssa Veronica Lolli E-mail: veronica.lolli@unipr.it Telefono: 0521-905407
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Come la chimica spiega il cambiamento di colore degli alimenti: pigmenti naturali, pH, temperatura e reazioni di trasformazione
Abstract dell'iniziativa	La lezione introduce gli studenti alla chimica degli alimenti attraverso un fenomeno quotidiano e facilmente osservabile: il cambiamento di colore del cibo. A partire da esempi comuni, come la perdita del colore verde brillante nei vegetali durante la cottura, le variazioni cromatiche dei succhi di frutta in funzione del pH e l'imbrunimento degli alimenti sottoposti a trattamento termico, verrà mostrato come il colore sia strettamente legato alla struttura chimica delle molecole presenti nelle materie prime alimentari.
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.