

## STABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI: MONITORAGGIO DEL PROCESSO DI OSSIDAZIONE LIPIDICA DURANTE LA SHELF-LIFE



VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

**SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO**

4

OTTOBRE



16:30 ore

NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO



100 % online

Nell'industria alimentare le reazioni ossidative a carico di oli e grassi rappresentano una tematica di rilevante interesse, con particolare riferimento alla stabilità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Peraltro, il processo ossidativo è alquanto complesso ed è funzione di vari parametri, quali, ad esempio, natura del substrato, temperatura di conservazione, esposizione alla luce e/o all'ossigeno, presenza di metalli e/o antiossidanti. Data la notevole influenza che la stabilità di un grasso ha sulle caratteristiche organolettiche di un prodotto alimentare, e sul suo conseguente valore commerciale, la possibilità di determinare la stabilità ossidativa rappresenta un elemento di primaria importanza per la definizione della shelf-life nelle materie prime e nei prodotti finiti. Attualmente le metodiche analitiche si basano su due differenti modalità di approccio: estrazione della frazione lipidica dal substrato e successiva valutazione della stabilità ossidativa dell'estratto, oppure valutazione diretta andando ad indagare il processo di ossidazione utilizzando direttamente la matrice contenente i lipidi. Durante il seminario saranno proposte le due metodiche, andando a evidenziarne pregi e difetti e il loro utilizzo nella definizione della shelf-life di un prodotto.

## Relatore



**Prof. Fabio Favati**

Professore nel settore Scientifico Disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso l'Università degli Studi di Verona, Dipartimento di Biotecnologie. Insegna Operazioni Unitarie, Processi di Trasformazione e Conservazione degli Alimenti, e Progettazione e Sviluppo dei Prodotti Alimentari. Da anni si occupa di sviluppo di nuovi prodotti e di nuove metodologie per l'estrazione e recupero di sostanze di interesse alimentare, cosmetico e farmaceutico da sottoprodotti dell'industria agro-alimentare.