

LABORATORIO: LE IMPRONTE DIGITALI DEGLI ALIMENTI

Spettri infrarossi: impronte digitali da decodificare

Come possiamo essere sicuri della qualità degli alimenti che mangiamo? L'olio che paghiamo come extravergine di oliva è in realtà solo vergine? L'omogeneizzato che diamo ai nostri figli è veramente fatto con carne di cavallo? Scopriamo uno strumento semplice e portatile che può aiutarci: lo spettrofotometro. Lo strumento si basa sull'interazione fra la radiazione elettromagnetica nel vicino infrarosso e la materia, e permette di ottenere vere e proprie impronte digitali del campione analizzato, che ci permette di distinguerlo da altri apparentemente identici. Gli spettri vengono elaborati al computer, ottenendo informazioni non percettibili dall'occhio umano, utili a distinguere prodotti apparentemente simili. La tecnologia al servizio della qualità!

A cura del gruppo di ricerca in Chimica Analitica e Chemiometria del Dipartimento di Farmacia, dell'Università di Genova. Gli interessi della ricerca sono rivolti in particolare allo sviluppo ed all'applicazione di metodi analitici spettroscopici e di imaging iperspettrale, di progettazione degli esperimenti e di elaborazione dei segnali analitici attraverso tecniche di pattern recognition, con applicazioni in numerosi settori (alimentare, ambientale, clinico, beni culturali).

Laboratorio dai 14 anni

27 ottobre - 6 novembre

09:00 - 17:00 mer - ven

10:00 - 18:00 sab - mar

Cisterne di Palazzo Ducale
Piazza Matteotti, 9