



Didattica a scelta dello studente - a.a. 2019-20

NOME INSEGNAMENTO **Chimica dei contaminanti alimentari**

ANNO DI CORSO II (STEPS)-III (TE)-V (FARMACIA, CTF) SEMESTRE II CFU 6

	Cognome Nome	Ruolo
Docente titolare del corso	Piemontese Luca	Ricercatore (RTDa)

e-mail	Telefono	Ubicazione
luca.piemontese@uniba.it	0805442232	IV piano- stanza 516

Programma del corso di insegnamento:

Esempi di matrici alimentari a rischio contaminazione: cereali, latte, olio, vino. Materiali e oggetti a contatto con alimenti. Alterazione degli alimenti. I principali contaminanti alimentari: micotossine, pesticidi, metalli pesanti, radionuclidi. Tipologia di contaminazione: *pre-harvest* e *post-harvest*. Regolamentazione: l'EFSA e la legislazione europea per il controllo dei contaminanti in matrici alimentari. Principali Micotossine. Glifosato. Sviluppo di metodi analitici per la determinazione di contaminanti nelle matrici alimentari: campionamento, tecniche di estrazione/purificazione/concentrazione dell'estratto, analisi strumentale, metodi rapidi. Validazione di un metodo analitico.

Testi consigliati

- Cappelli-Vannucchi, Principi di chimica degli alimenti – conservazione, trasformazione, normativa. Zanichelli.
- Improving public health through mycotoxin control – Edited by J.I. Pitt, C.P. Wild, R.A. Baan, W.C.A. Gelderblom, J.D. Miller, R.T. Riley, and F. Wu.
- Direttive Europee, Pubblicazioni Scientifiche.

Tipo di esame

Test scritto a risposta multipla e orale

Possibili variazioni in caso di modalità online