



Sviluppo di metodi analitici per la valutazione della qualità, genuinità e tracciabilità degli alimenti

Lanfranco Conte



COSA FACCIAMO

Sviluppo e validazione di metodi analitici utilizzabili in ambito alimentare

- ✓ Studio della composizione della matrice alimentare, identificazione di markers chimici di purezza e qualità, dosaggio di molecole bioattive (polifenoli, acidi grassi)
- ✓ Messa a punto di metodi “taylor made” per l’alimento o la classe di alimenti di interesse
- ✓ “In home” validation del metodo: determinazione della specificità, linearità, ripetibilità, limite di determinazione e limite di quantificazione di analiti utili alla caratterizzazione dell’alimento in esame
- ✓ Attività pre normativa e co normativa in collegamento con organi normativi (MIPAAF, EU, Codex Alimentarius)



POSSIBILI APPLICAZIONI

- ✓ Individuazione di composti volatili collegati allo stato di conservazione della frazione lipidica delle materie prime e dei prodotti finiti durante la conservazione per l'identificazione dei punti critici della filiera
- ✓ Valutazione dello stato di conservazione dei prodotti alimentari mediante lo studio dei componenti fissi della frazione lipidica: digliceridi, prodotti di ossidazione degli acidi grassi e degli steroli (quest'ultimo sviluppato con IRTEF su piatti tipici)
- ✓ Valorizzazione di produzioni tipiche locali mediante la individuazione di markers (es: miele di Amorpha fruticosa, olio extra vergine di oliva (la DOP Tergeste è stata basata su un data base analitico sviluppato presso il DIAL)



SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITA' POR FESR

- ✓ Valutazione delle caratteristiche composite di alimenti ottenuti con tecnologie innovative
- ✓ Valutazione della composizione di alimenti destinati a particolare fasce di consumatori
- ✓ Valutazione dello stato di irrancidimento in ingresso (materie prime), in uscita (trasformato) e durante la vita commerciale e la trasformazione
- ✓ Valutazione della componente volatile in relazione all'accettabilità da parte del consumatore (alimenti trasformati) ed alla caratterizzazione (nuove formulazioni e alimenti locali e/o tipici)



CHI SIAMO

Gruppo di Chimica degli Alimenti dell'Università di Udine
CHIMALI - UNIUD

Contatti e-mail, telefono

<u>lanfranco.conte@uniud.it</u>	0432 558145
<u>sabrina.moret@uniud.it</u>	0432 558146
<u>renzo.bortolomeazzi@uniud.it</u>	0432 558147
<u>paolo.lucci@uniud.it</u>	0432 558170

Laboratori 0432 558393 558391 558369