



Ottimizzazione di metodi per il controllo della qualità degli alimenti

Prof. Franco Tubaro

**Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e
Animali**

Udine – 20/05/2016



COSA FACCIAMO

- Valutazione dell'attività antiossidante di matrici alimentari complesse.
- Valutazione dei processi ossidativi a carico della componente proteica e lipidica;
- Messa a punto di metodi analitici utili per la valutazione della proteolisi.
- Analisi sensoriale e sua correlazione con parametri analitici su matrici animali e vegetali.



POSSIBILI APPLICAZIONI

Analisi delle frazioni proteiche di bevande fermentate;

Studio del proteolisi nelle matrici di origine animale, tal quali e trasformate.

Analisi di prodotti primari e secondari della perossidazione



SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITÀ' POR FESR

Valutazione quali-quantitativa di parametri caratterizzanti derrate alimentari di varia natura

Industrie alimentari:

Determinazione di shelf-life, valutazione dello stato ossidativo di alimenti a lunga stagionatura, sia di natura proteica che lipidica



CHI SONO

Biochimica

Franco.tubaro@uniud.it 0432/558869 (studio)
 0432/558868 (laboratorio)

Competenze: Attività enzimatiche, tecniche cromatografiche ed elettroforetiche con utilizzo di detector specifici, spettrofotometria UV-VIS, spettrometria di massa