

Titolo:	Analisi e caratterizzazione degli oli d'oliva
Descrizione:	<ul style="list-style-type: none"> • L'attività 1 consiste nell'utilizzo di tecniche analitiche standard per l'analisi quali-quantitativa degli oli di oliva. In particolare, verranno proposte agli studenti la determinazione dell'acidità libera di un olio di oliva e la determinazione del numero di perossido in un campione di olio di oliva "fresco" ed uno "invecchiato". • L'attività 2 consiste nell'utilizzo della spettroscopia NMR per l'analisi quali-quantitativa degli acidi grassi nell'olio di oliva. Dopo una semplice introduzione teorica sullo spettro NMR di un trigliceride, verrà simulata l'adulterazione dell'olio di oliva con olio di mais o simili. Trattandosi di manipolare sostanze non tossiche (oli vegetali), l'adulterazione simulata potrà essere svolta da uno studente volontario. • Previo avvertimento sull'esposizione a campi magnetici intensi, non sarà consentito agli studenti di avvicinarsi al magnete né di manipolare solventi chimici. Allo studente che effettuerà l'adulterazione simulata verranno comunque forniti guanti e occhiali. breve descrizione delle informazioni sulla sicurezza che verranno illustrate dai responsabili delle attività all'inizio della visita; elenco dei DPI forniti ai visitatori se necessari.
Numero studenti	Massimo 10
Impegno Lavoro	L'attività 1 verrà svolta presso il laboratorio della scuola (un pomeriggio). L'attività 2 invece verrà svolta presso il Dipartimento di Scienze Chimiche (un pomeriggio).
Referente	Federico Rastrelli