Syllabus

Descrizione corso

Titolo insegnamento	Evaluation of Food Quality and Authenticity
Codice insegnamento	44765
Titolo aggiuntivo	
Settore Scientifico-Disciplinare	AGRI-07/A
Lingua	Inglese
Corso di Studio	Corso di laurea magistrale in Scienze degli alimenti per l'innovazione e l'autenticità
Altri Corsi di Studio (mutuati)	
Docenti	
Assistente	
Semestre	Primo semestre
Anno/i di corso	1st
CFU	6
Ore didattica frontale	36
Ore di laboratorio	24
Ore di studio individuale	90
Ore di ricevimento previste	18
Sintesi contenuti	1. Introduction to Food Quality and Authenticity • Definitions and importance 2. Food Adulteration and Fraud Detection • Types and examples of adulteration • Impact on food quality and consumers • Analytical methods for detection and prevention 3. Sensory Evaluation Techniques • Role of human senses in food assessment • Sensory methods and applications 4. Chemical Analysis for Food Evaluation • Detection of additives, contaminants, and key components • Laboratory techniques in food chemistry

	5. Emerging Technologies in Food Authentication • Advanced instrumental techniques (e.g., NMR, MS, isotopic analysis) • Electronic sensing systems (e-nose, e-tongue) • Non-destructive methods (e.g., hyperspectral imaging)
Argomenti dell'insegnamento	
Parole chiave	
Prerequisiti	
Insegnamenti propedeutici	None
Modalità di insegnamento	
Obbligo di frequenza	No
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi	-
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi (ulteriori info.)	
Modalità di esame	
Criteri di valutazione	
Bibliografia obbligatoria	
Bibliografia facoltativa	
Altre informazioni	
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)	