

# Syllabus

## *Descrizione corso*

<b>Titolo insegnamento</b>	Evaluation of Food Quality and Authenticity
<b>Codice insegnamento</b>	44765
<b>Titolo aggiuntivo</b>	
<b>Settore Scientifico-Disciplinare</b>	AGRI-07/A
<b>Lingua</b>	Inglese
<b>Corso di Studio</b>	Corso di laurea magistrale in Scienze degli alimenti per l'innovazione e l'autenticità
<b>Altri Corsi di Studio (mutuati)</b>	
<b>Docenti</b>	
<b>Assistente</b>	
<b>Semestre</b>	Primo semestre
<b>Anno/i di corso</b>	1st
<b>CFU</b>	6
<b>Ore didattica frontale</b>	36
<b>Ore di laboratorio</b>	24
<b>Ore di studio individuale</b>	90
<b>Ore di ricevimento previste</b>	18
<b>Sintesi contenuti</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction to Food Quality and Authenticity<ul style="list-style-type: none"><li>• Definitions and importance</li></ul></li><li>2. Food Adulteration and Fraud Detection<ul style="list-style-type: none"><li>• Types and examples of adulteration</li><li>• Impact on food quality and consumers</li><li>• Analytical methods for detection and prevention</li></ul></li><li>3. Sensory Evaluation Techniques<ul style="list-style-type: none"><li>• Role of human senses in food assessment</li><li>• Sensory methods and applications</li></ul></li><li>4. Chemical Analysis for Food Evaluation<ul style="list-style-type: none"><li>• Detection of additives, contaminants, and key components</li><li>• Laboratory techniques in food chemistry</li></ul></li></ol>

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