Traccia 1.

Il/La candidato/a descriva i principi generali della cromatografia, i meccanismi della separazione cromatografica ed illustri il principio di funzionamento di un HPLC e faccia almeno un esempio di applicazione nella valutazione delle molecole biologicamente attive su una matrice alimentare (tra olio di oliva, vino, prodotti lattiero-caseari o carni).

omissis

Traccia 2.

Il/La candidato/a descriva i principi generali della cromatografia, i meccanismi della separazione cromatografica ed illustri il principio di funzionamento di un GC-FID e faccia almeno un esempio di applicazione nella valutazione delle molecole presenti in una matrice alimentare (tra olio di oliva, vino, prodotti lattiero-caseari o carnei).

omissis

Traccia 3.

Il/La candidato/a descriva i principi teorici della spettrofotometria UV-Vis per le valutazioni qualitative e quantitative delle caratteristiche compositive di un alimento e faccia almeno un esempio di applicazione nella valutazione su una matrice alimentare (tra olio di oliva, vino, prodotti lattiero-caseari o carnei).

omissis