

TEMA n. 1:

1. Descrivere le analisi chimico-fisiche che vengono richieste per la valutazione di un alimento insilato.
2. Descrivere le analisi chimico-fisiche che vengono richieste per la valutazione della qualità della carne
3. Descrivi il metodo Kjeldahl e le sue applicazioni
4. Descrivere quali sono le caratteristiche che rendono pericoloso un agente biologico secondo la normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (Dlgs 81/2008)

omissis

TEMA n. 2:

1. Descrivere le analisi chimico-fisiche che vengono richieste per la valutazione di un alimento affienato.
2. Descrivere le analisi chimico-fisiche che vengono richieste per la valutazione del latte.
3. Descrivi il metodo Soxhlet e le sue applicazioni
4. Consiglio di Dipartimento: composizione e funzioni principali.

omissis

TEMA n. 3:

1. Descrivere le analisi chimico-fisiche che vengono richieste per la valutazione di un alimento concentrato (mangime).
2. Descrivere le analisi chimico-fisiche che vengono richieste per la valutazione delle uova
3. Descrivi la bomba calorimetrica e le sue applicazioni
4. I Dipartimenti: Principi e funzioni come stabilito nello Statuto di Ateneo.

omissis