

Progetto MIDAS 2020

Scheda per attività di laboratorio

Titolo

TUTTO GRASSO CHE COLA

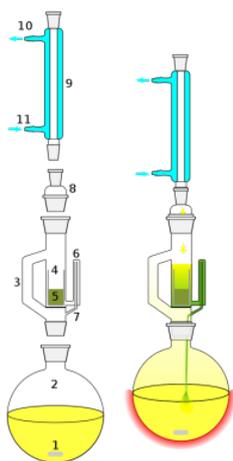
Estrazione dei lipidi negli alimenti

Abstract

I lipidi, detti anche grassi, sono principi nutritivi fondamentali per tutti gli organismi viventi e sono presenti costantemente nella nostra alimentazione. Questo laboratorio permetterà di sperimentare l'estrazione di alcuni oli vegetali e la valutazione delle loro caratteristiche.

Descrizione e attività

L'attività consiste nello sperimentare diversi metodi per estrarre le sostanze lipidiche contenute in alcuni alimenti. L'impiego di estrattore soxhlet e l'estrazione manuale verranno messi a confronto secondo le loro caratteristiche peculiari che si prestano a importanti considerazioni di impatto ambientale in base all'energia e ai solventi impiegati. Gli oli vegetali ottenuti verranno infine valutati quantitativamente e qualitativamente. Scopi principali sono consolidare alcuni concetti scientifici tramite l'esperienza diretta dei fenomeni, offrendo spunti argomentativi e pratici da poter riproporre ai fini didattici.



Docente

Maria Labate - Dipartimento di Chimica dell'Università di Torino

Riferimenti e contatti

email maria.labate@unito.it

Un progetto realizzato da



Con il sostegno di



In collaborazione con

