

ITI "Cannizzaro" Catania

Indirizzo Chimica

Campagna analisi dell'olio

Dicono i mastri oleari:

"Da olive sane, maturate al punto giusto, non si può che ottenere un buon olio se non lo si rovina durante la lavorazione ed i primi trattamenti.

Ma quando le olive non sono sane (mosca olearia, malattie crittogamiche, ecc...), sono mal raccolte o mal conservate, non c'è tecnologia, cura o attenzione che tenga."



Gli studenti della classe VA Chimica, sotto la guida dei docenti S. Consoli e A. Percolla eseguono analisi su campioni di olio.

Verranno eseguite le seguenti analisi: determinazione dell'acidità, determinazione dei perossidi (rancidità), determinazione degli acidi polinsaturi nella regione dell'UV-VIS (qualità dell'olio e presenza di un olio d'oliva rettificato).

Tutti coloro che sono interessati all'iniziativa devono consegnare il campione di olio, di circa 200 ml, entro giovedì 19 Marzo, ai docenti o all'assistente tecnico del II° piano.



Spettrofotometro UV-VIS

Prof.ssa Angela Percolla

