

Prodotti di origine animale per l'alimentazione ed altri scopi

Questa linea di ricerca si concentra sulla valutazione delle proprietà fisico-chimiche, nutrizionali e tecnologiche di latte, carne, lana e altri materiali di origine animale. In tale ambito, misurazioni di parametri fisico-chimici, nutrizionali e tecnologici, vengono associati con la caratterizzazione qualitativa delle corrispondenti biomolecole, così come derivanti dall'integrazione di approcci di chimica e biochimica. I risultati forniscono importanti indicazioni riguardanti la qualità di prodotti, i corrispondenti processi di trasformazione e conservazione, la valorizzazione della loro dimensione territoriale, e il controllo dell'intera filiera produttiva. Tali obiettivi vengono perseguiti mediante l'impiego integrato di diversi approcci sperimentali.

Ricercatori:

[Simona Arena](#)

[Chiara D'Ambrosio](#)

[Giovanni Renzone](#)

[Anna Maria Salzano](#)

[Fiorella Sarubbi](#)

[Andrea Scaloni](#)

Tecnici:

Gianfranco Novi