

SAPORI MOLECOLARI

LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI: MIELE, CAFFÈ, OLIO D'OLIVA

Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche

Il miele, nettare del territorio trasformato dalle api

Il miele è alimento derivato dal nettare delle piante, un mix di zuccheri, proteine e altri composti in una soluzione acquosa che varia da pianta a pianta. I tipi di miele variano a seconda del nettare raccolto dalle api, i cui enzimi scompongono il saccarosio in glucosio e fruttosio. La soluzione nettarina è ventilata nell'alveare abbassandone il contenuto d'acqua. Basso contenuto d'acqua e molecole come l'acido gluconico fanno sì che il miele abbia azione antibatterica e non vada a male. L'aroma dipende dal tipo di nettare, ma anche composti volatili di altre parti floreali sono trasferiti al miele. Il Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche collabora con gli Apicoltori del Carso per una caratterizzazione dei mieli, immagini del territorio e delle sue trasformazioni.



SAPORI MOLECOLARI

LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI: MIELE, CAFFÈ, OLIO D'OLIVA

Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche

Il caffè... non solo caffeina

Bere un caffè dona una piacevole sensazione a chi lo consuma, per il suo caratteristico aroma e per il gusto intenso ma anche per il suo contenuto in caffeina, sostanza dalle note proprietà stimolanti.

Il caffè è in realtà una miscela molto complessa di sostanze che tutte assieme contribuiscono all'aroma e al gusto della bevanda finale.

Il Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche ha in corso il progetto europeo di dottorato industriale IPCOS che vede tra i partner la partecipazione delle aziende illycaffè S.p.A. e Demus S.p.A.

Le due specie commerciali utilizzate, note comunemente come Arabica e Robusta, presentano caratteristiche chimiche differenti che non sono facilmente distinguibili se non con analisi chimiche e strumentazione specifiche. Tra le sostanze principali che caratterizzano queste due specie di caffè troviamo gli acidi clorogenici e i diterpeni che sono oggetto di studio del progetto europeo.



SAPORI MOLECOLARI

LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI: MIELE, CAFFÈ, OLIO D'OLIVA

Dipartimento di Scienze economiche, aziendali, matematiche e statistiche

L'olio d'oliva, la varietà Bianchera del territorio di Trieste

L'olio d'oliva è, tra i grassi vegetali, il più equilibrato per l'organismo quando usato correttamente. La sua particolare composizione, ricca in molecole antiossidanti e protettive, tra le quali l'oleuropeina, l'idrossitirosole e l'oleocantale, lo rendono un alimento prezioso per la salute. Anche la componente lipidica, priva di colesterolo e caratterizzata dal prevalere dei grassi insaturi, risulta efficace nella prevenzione di molte patologie, in particolare quelle cardiovascolari. Il Laboratorio Merceologico del Dipartimento di Scienze economiche, aziendali, matematiche e statistiche da molti anni studia con interesse gli oli prodotti in Friuli Venezia Giulia, ed in particolare quelli prodotti dalla varietà Bianchera presente sul territorio di Trieste. È in corso il progetto POR FESR con la collaborazione del Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche e dell'Azienda Agricola PAROVEL VIGNETI OLIVETI 1898 Parovel Group srl che riguarda lo sviluppo di prodotti di alta qualità ottenuti dalla filiera dell'olio d'oliva.

