

CHIMICO N.O.

Prima prova scritta

Temi estratti

1. Metodologie spettroscopiche: Principi teorici e applicazioni fondamentali
2. Gas cromatografia e HPLC e applicazioni analitiche: Principi teorici e applicazioni
3. Analisi di residui di contaminanti in matrici alimentari
4. La Chimica nella conservazione dei Beni Culturali
5. Depurazione e trattamento delle acque

Temi non estratti

1. pH e sua misura
 2. L'acqua: usi industriali e tutela dell'ambiente
 3. Metodiche per il controllo delle sofisticazioni alimentari
 4. Proprietà colligative delle soluzioni: teoria e determinazione sperimentale
 5. Biopolimeri: Strutture, proprietà e funzioni
-
1. Fondamenti e applicazioni della cromatografia
 2. La nuova normativa in materia di Igiene Alimentare (Pacchetto Igiene)
 3. Il campionamento in Chimica Analitica
 4. Analisi di metalli
 5. Il legame ammidico