

PROVA SCRITTA N. 1

1)

Confronto tra tecnica di Spettrometria di massa a plasma accoppiato induttivamente e di Spettroscopia di assorbimento atomico a fornetto: descrivere sinteticamente le 2 tecniche, indicare per ciascuna vantaggi / svantaggi e applicazioni nel controllo di alimenti e mangimi.

2)

Descrivere i principali rivelatori utilizzati in cromatografia gassosa e le loro applicazioni nelle analisi degli alimenti.

3)

Elencare, indicando possibilmente qualche specifica applicazione, le tecniche di purificazione di campioni di carne per la ricerca di residui di farmaci e contaminanti organici.

4)

Indicare le principali modalità di ionizzazione e di acquisizione in spettrometria di massa accoppiata alla cromatografia liquida.

Aldemaro
P. P. P.
Dene Pomi

PROVA SCRITTA N. 2

1)

Confronto tra tecnica di Spettrometria di massa a plasma accoppiato induttivamente e di Spettroscopia di assorbimento atomico a fiamma: descrivere sinteticamente le 2 tecniche, indicare per ciascuna vantaggi / svantaggi e applicazioni nel controllo di alimenti e mangimi.

2)

Descrivere i principali rivelatori utilizzati in cromatografia liquida e le loro applicazioni nelle analisi degli alimenti.

3)

Elencare, indicando possibilmente qualche specifica applicazione, le tecniche di purificazione di campioni di latte per la ricerca di residui di farmaci e contaminanti organici

4)

Indicare le principali modalità di ionizzazione e di acquisizione in spettrometria di massa accoppiata alla cromatografia gassosa

Three handwritten signatures in blue ink are located at the bottom right of the page. The signatures are stylized and cursive. The top signature appears to be 'Adriano', the middle one 'Dario', and the bottom one 'Luca Toni'.

PROVA SCRITTA N. 3

1)

Confronto tra tecnica di Spettroscopia di assorbimento atomico a fornetto e di Spettroscopia di assorbimento atomico a fiamma: descrivere sinteticamente le 2 tecniche, indicare per ciascuna vantaggi / svantaggi e applicazioni nel controllo di alimenti e mangimi.

2)

Descrivere i componenti e il funzionamento del cromatografo ionico e le sue applicazioni nelle analisi degli alimenti.

3)

Elencare, indicando possibilmente qualche specifica applicazione, le tecniche di purificazione di campioni di uova per la ricerca di residui di farmaci e contaminanti organici.

4)

LC-HRMS: descrizione delle tipologie di analizzatori, delle caratteristiche che la differenziano dalla LC-LRMS e esempi di applicazioni nell'analisi degli alimenti.


Three handwritten signatures in blue ink are present at the bottom right of the page. The top signature is partially legible as 'Adriano'. The middle signature is more stylized. The bottom signature is clearly legible as 'Luca Tomi'.