

Domande chimica degli alimenti:

- Test affettivi
- Panel addestrato VS consumatori
- Componenti di un GC
- TLC
- spazio di testa statico/dinamico
- HPLC
- Altezza piatto teorico/ numeri dei piatti teorici
- Immiscibilità tra solventi
- Coefficiente di ripartizione
- Pompe alta e bassa pressione
- Rivelatori HPLC
- volume morto e tempo morto
- DAD vs UV
- QDA
- Test triangolare
- HPLC fase diretta fase inversa
- SPE di ritenzione e di non-ritenzione (significato)
- Sistemi di iniezione in GC
- Principi della GC
- Sostanze normalmente analizzate in GC
- Scale di misura analisi sensoriale
- test discriminanti
- Reazione di silanizzazione
- Significato dell'endcapping
- Selezione giudici per QDA
- Composti volatili e metodi analitici
- Differenza tra SPME ed HS
- Errori nell'analisi sensoriale
- Caratteristiche di un rivelatore ideale
- Differenza tra ripetibilità e riproducibilità di una analisi
- Equazione di Van-Deemter
- Colonne capillari e colonne impaccate, quando si usano?
- Caratteristiche dei gas di trasporto