**Cosa devo sapere delle PROCEDURE DI ANALISI**

I punti che devono essere riportati nella descrizione di una procedura

Lo scopo dell’analisi (perché l’analisi viene eseguita e in quali unità di misura di esprime il risultato)

Il principio sul quale si basa il rilevamento dell’analita di interesse o di un indice correlato

Le possibili fonti di errore

Come si passa dal responso strumentale all’espressione del risultato

Interpretare il risultato in termini di composizione del prodotto e conformità alla legge

**Cosa devo sapere del LATTE CRUDO E LATTE ALIMENTARE**

descrivere l’organizzazione dei diversi componenti del latte

descrivere la composizione, l’organizzazione e metodi di determinazione della frazione grassa

descrivere la composizione, l’organizzazione e metodi di determinazione degli zuccheri

descrivere le cause che possono provocare variazioni del contenuto di zuccheri e le conseguenze sulle caratteristiche del latte

descrivere la composizione, l’organizzazione e metodi di determinazione della frazione proteica

descrivere i fattori che stabilizzano la sospensione micellare e le cause che possono provocarne la destabilizzazione

descrivere gli indici di corretta composizione del latte (inclusi gli indici di qualità microbiologica) e il significato dello scostamento degli indici dai valori di legge

interpretare le relazioni che intercorrono fra pH e acidità nel definire la composizione del latte

impostare un piano di analisi per mettere in evidenza una frode da annacquamento

impostare un piano di analisi per mettere in evidenza l’avvenuta fermentazione lattica

definire i parametri di composizione e gli indici di trattamento termico che definiscono le diverse classi merceologiche del latte

impostare un piano di analisi per verificare la conformità alla classe merceologica dichiarata

descrivere i passaggi principali della reazione di Maillard e gli indici dell’entita della reazione