



Consiglio Nazionale delle Ricerche

www.icb.cnr.it

APPLICAZIONE DELLA SPETTROSCOPIA EPR ALLO STUDIO DELLA STABILITÀ E DELLE PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI DELLA BIRRA

SPEAKER:

MARIA CRISTINA PORCU

mariacristinagiuseppina.porcu@cnr.it

2024

10 Luglio
ore: 15:00

La spettroscopia di risonanza paramagnetica elettronica è un utile strumento per la valutazione della stabilità ossidativa di alimenti liquidi e bevande. Nel caso della birra, viene generalmente sfruttata la possibilità di seguire nel tempo la formazione accelerata di radicali liberi a temperature intorno ai 60 °C, formazione che risulta rallentata in misura proporzionale alla concentrazione di molecole antiossidanti.

I parametri calcolabili con l'analisi della cinetica di ossidazione, quali il tempo di latenza (lag-time) o l'area sotto la curva (AUC) sono correlati al mantenimento delle caratteristiche sensoriali della birra e possono quindi essere utilizzati per prevedere gli effetti futuri dell'impiego di diverse materie prime, processi produttivi e condizioni di conservazione sulla shelf-life del prodotto finito.

Attualmente, visto il grande incremento del consumo mondiale di birre a ridotto tenore alcolico (NABLABs), riveste un particolare interesse anche l'aiuto che la spettroscopia EPR può dare allo studio della capacità antiossidante delle bevande osservata da un punto di vista nutraceutico.



gdl.outreach@icb.cnr.it

Seminari ICB

<https://meet.goto.com/427002709>



Istituto di
Chimica
Biomolecolare