



MERCOLEDI' 28 SETTEMBRE 2022 - ore 15.00 - 17.30

*Esperienza di laboratorio*

## Le proteine del latte: precipitazione della caseina e stabilizzazione di emulsioni

(Dr.ssa Daniela Meroni)

Le proteine del latte, caseine e proteine del siero, hanno molteplici usi nell'industria alimentare, da integratori alimentari a stabilizzanti e sostitutivi di additivi. L'esperienza si concentrerà in particolare sulla caseina e si articolerà in tre fasi: 1) la verifica della presenza delle micelle di caseina nel latte scremato mediante effetto Tyndall; 2) la precipitazione della caseina da latte scremato mediante acidificazione; 3) l'utilizzo della caseina grezza così ottenuta (o di proteine del latte commerciali) per la stabilizzazione di un'emulsione con olio alimentare.

