

Introduzione

L'olio di palma raffinato in virtù delle sue proprietà fisico-chimiche trova largo impiego nell'industria agroalimentare, dove può essere utilizzato puro, o in miscela con altri oli e grassi. Questo elaborato è frutto della mia attività all'interno del laboratorio Controllo Qualità Oli dell'azienda Unigrà S.r.l., in esso vengono approfondite le principali tecniche di analisi: dal monitoraggio della materia prima grezza in ingresso-impianto, alle fasi di lavorazione intermedie, fino al controllo del prodotto finito destinato alla distribuzione e al consumo.

Abstract

Refined palm oil is widely used in food industry because of its physico-chemical properties. It can be used pure, or mixed with other oils and fats. This dissertation is the result of my work at Unigrà S.r.l. Company at the Oils Quality Control Laboratory, where the main analysis techniques are applied: from raw material monitoring at the plant access, to the intermediate process, up to the end product controlling for the distribution chain and consumption.