

<b>B</b>	<b>B</b>
1. Descriva i principi di funzionamento e le principali applicazioni dell'ICP-MS nel campo dell'analisi degli alimenti.	1. Beschreiben Sie die Funktionsgrundlagen und die wichtigsten Anwendungen der ICP-MS in der Lebensmittelanalytik.
2. Fornisca una panoramica sui contaminanti chimici degli alimenti, descrivendone l'origine e la loro distribuzione nelle diverse categorie merceologiche.	2. Geben Sie einen Überblick über die chemischen Kontaminanten in Lebensmitteln, beschreiben Sie deren Herkunft und ihre Verteilung in den verschiedenen Warengruppen.
3. Descriva almeno un procedimento analitico per la determinazione delle micotossine nei cereali in ambito di controllo ufficiale.	3. Beschreiben Sie mindestens einen Analysenablauf zur Mykotoxinbestimmung in Getreide im Rahmen der amtlichen Kontrolle.
4. Descriva la strumentazione e i rivelatori utilizzati in HPLC, illustrando il principio di funzionamento.	4. Beschreiben Sie Geräte und Detektoren die in der HPLC verwendet werden, erläutern Sie das Funktionsprinzip.
5. Descriva la gestione di un bagnomaria secondo il sistema qualità definito dalla norma ISO/IEC 17025.	5. Beschreiben Sie die Handhabung eines Wasserbades laut Qualitätssystem nach ISO/IEC 17025.

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*