



BLOOMING

Inclusion and Diversity in STEAM

Domande di riflessione

Rilevamento rapido dell'adulterazione degli oli spremuti a freddo con le loro versioni raffinate mediante spettroscopia UV-Vis
Prof.ssa Associata, PhD, Habil., Ing. Simona Popa

1. Cosa ha spinto la dott.ssa Simona Popa a intraprendere una carriera nell'ingegneria chimica?
 - a) Un precoce interesse per le scienze esatte: matematica, fisica, chimica
 - b) La partecipazione a competizioni e Olimpiadi scientifiche
 - c) L'incoraggiamento dei professori delle scuole superiori
2. Qual è il principale risultato delle ricerche della dott.ssa Simona Popa riguardo all'adulterazione degli oli grezzi con le loro versioni raffinate?
 - a) Rendere l'analisi della qualità degli oli più rapida e accurata
 - b) Contribuire a garantire la protezione dei consumatori
 - c) Mostrare agli studenti la dimensione pratica della ricerca applicata
3. In che modo la ricerca può aiutare a migliorare le tue abitudini personali di consumo?
 - a) Dimostrando l'importanza di acquistare un prodotto alimentare dopo un'analisi sensoriale riguardo a colore, gusto, odore, consistenza, aroma, ecc.
 - b) I risultati possono spingerci a modificare le nostre abitudini di consumo
 - c) Seguendo l'impegno delle autorità per la protezione dei consumatori e



Co-funded by
the European Union

Erasmus+
Enriching lives, opening minds.



BLOOMING
Inclusion and Diversity in STEAM

analizzando le etichette dei prodotti

Risposte

1. Cosa ha spinto la dott.ssa Simona Popa a intraprendere una carriera nell'ingegneria chimica?
Risposta: a) Un precoce interesse per le scienze esatte: matematica, fisica, chimica
2. Qual è il principale risultato delle ricerche della dott.ssa Simona Popa riguardo all'adulterazione degli oli grezzi con le loro versioni raffinate?
Risposta: a) Rendere l'analisi della qualità degli oli più rapida e accurata
3. In che modo la ricerca può aiutare a migliorare le tue abitudini personali di consumo?
Risposta: a) Dimostrando l'importanza di acquistare un prodotto alimentare dopo un'analisi sensoriale riguardo a colore, gusto, odore, consistenza, aroma, ecc.



Co-funded by
the European Union

Erasmus+
Enriching lives, opening minds.