

Insegnamento: Chimica degli Alimenti e dei prodotti nutraceutici
Nutraceutical and Food Chemistry

Anno	4° anno
Corso di studi	Corso di laurea magistrale in Farmacia
Tipologia	Attività Caratterizzante
Crediti	7
SSD	CHIM/10
Propedeuticità	Chimica Organica
Frequenza	Obbligatoria
Modalità di esame	Prova scritta e orale
Sede	Polo Scientifico, Via Vivaldi 43 – Caserta – DISTABIF
Organizzazione della didattica	Lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche in laboratorio

Obiettivi formativi Fornire le conoscenze sulla struttura chimica, le proprietà salutistiche e nutraceutiche dei principali costituenti degli alimenti, esaminando le cause dell'alterazione degli alimenti, i metodi di conservazione, le innovazioni nella filiera agroalimentare e i principali metodi di analisi. Fornire altresì informazioni sulla legislazione, formulazione, composizione e utilizzo dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari.

The present course aims to provide knowledge on the chemical structure, health and nutraceutical properties of the main food constituents, by examining the causes of food alteration, conservation methods, innovations in the agro-food chain and the main analytical methods. The course will also provide information on the legislation, formulation, composition and use of products intended for particular nutrition, functional foods and dietary supplements.

Prerequisiti Conoscenze e abilità fornite dal corso di Chimica Organica

Knowledges and skills furnished by the course of Organic Chemistry

Contenuti del corso Principi nutritivi che apportano energia (lipidi, carboidrati, protidi) e principi che non apportano energia (acqua, sali minerali, vitamine). Sostanze che derivano dalle trasformazioni dei principi nutritivi. Sostanze responsabili dei caratteri organolettici degli alimenti. Contaminazione chimica degli alimenti. Additivi alimentari. Nutraceutici. Alimenti Funzionali. Conservazione degli alimenti. Alimenti di origine vegetale. Alimenti di origine animale. Integratori alimentari. Bevande.

Nutritional ingredients that bring energy (lipids, carbohydrates, proteins) and that do not bring energy (water, mineral salts, vitamins). Substances that derive from transformations of nutritional ingredients. Substances responsible for the organoleptic characteristics of foods. Chemical contamination of food. Food Additives. Nutraceuticals. Functional Foods. Food Conservation. Plant food. Animal food. Food supplements. Drinks.