



Corso di Studi in **Farmacia** (DM 270) - a.a. **2018-19**

Alimenti e prodotti dietetici

ANNO DI CORSO II SEMESTRE 2 CFU 7

	Cognome Nome	Ruolo
Docenti titolari del corso		
Canale A-E	Savina Ferorelli	Professore Associato
Canale F-N	Filomena Corbo	Professore Associato
Canale O-Z	Mauro Niso	Ricercatore

Canale	e-mail	Telefono	Ubicazione
(A-E)	savina.ferorelli@uniba.it	080/5442748	Dipartimento Farmacia
(F-N)	filomenafaustinarina.corbo@uniba.it	080/5442746	Dipartimento Farmacia
(O-Z)	mauro.niso@uniba.it	080/5442727	Dipartimento Farmacia

Programma del corso di insegnamento:

Alimenti, Nutraceutici e alimenti funzionali: definizioni e normative

Regimi dietetici: Dieta Mediterranea, diete particolari; norme legislative su prodotti destinati a un'alimentazione particolare.

Integratori alimentari: definizione, normativa e uso.

Carboidrati: monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi di interesse nutrizionale. Amidi. Fibra alimentare. Destrine e loro proprietà. Sostanze edulcoranti: potere dolcificante, valore energetico e loro impiego. Trasformazioni con il riscaldamento e la cottura (reazione di Maillard). AGE: definizioni e interazioni con il metabolismo cellulare.

Argomenti correlati: Pasta, cereali, glutine, pane. Celiachia: prodotti per celiaci

Lipidi: Lipidi semplici e complessi. Conjugated linolenic acids. Degradazione: ALE (advanced lipoperoxidation end products).

Argomenti correlati: Olio di oliva e di semi. Oli dietetici e loro caratteristiche analitiche

Aminoacidi e proteine. Struttura e funzioni biologiche. Stabilità. Valore biologico delle proteine.

Argomenti correlati: Latte e prodotti del latte. Prodotti x intolleranze e allergie al latte vaccino: latte di soia di mandorle e di riso.

Prodotti dietetici ipoproteici e apoproteici nelle malattie del metabolismo degli aminoacidi. Integratori proteici. Prodotti dietetici iperproteici.

Vitamine liposolubili: Vitamine A, carotenoidi, licopene. Vitamine D, Fitosteroli. Tocoferoli e tocotrienoli. Vitamine K.

Vitamine idrosolubili. Complesso B. Acido pantotenico. Biotina. Vitamina C.

Probiotici, prebiotici, sinbiotici.

Prodotti per l'alimentazione infantile: Omogenizzati e liofilizzati
Prodotti per diabetici

Testi consigliati

Cabras, P.; Martelli, A.; "Chimica degli alimenti". Ed. Piccin (Padova).

Cappelli, P.; Vannucchi, V. "Principi di chimica degli alimenti". Ed. Zanichelli (Bologna)

Evangelisti, Restani: "Prodotti dietetici, Chimica, tecnologia ed impiego" Piccin Ed. Padova
2011

Tipo di esame

(Solo orale)