



Corso di Studi in **Farmacia** (DM 270) - a.a. **2018-19**
Chimica e tecnologia nutraceutico-alimentari
ANNO DI CORSO III SEMESTRE 2 CFU 10

	Cognome Nome	Ruolo
Docenti titolari del corso		
Canale A-E	Savina Ferorelli	Professore Associato
Canale F-N	Filomena Corbo	Professore Associato
Canale O-Z	Modesto de Candia	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)	modesto.decandia@uniba.it	080/5443573	Dipartimento Farmacia

Programma del corso di insegnamento:

Nutraceutici e alimenti funzionali

Carboidrati: monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi di interesse nutrizionale. Amidi. Fibra alimentare. Trasformazioni con il riscaldamento e la cottura (reazione di Maillard). AGE (advanced glycation end products).

Argomenti correlati: Pasta, cereali, glutine, pane.

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

Argomenti correlati: Olio di oliva e di semi.

Aminoacidi e proteine. Stabilità. Aminoacidi e proteine. Derivati proteici: carnitina, carnosina, glutazione. Nutraceutici da liliaceae e isotiocianati da crucifere.

Argomenti correlati: Latte e prodotti del latte

Vitamine liposolubili: Vitamine A, carotenoidi, licopene. Vitamine D(steroidi: classificazione e nomenclatura; provitamine). Fitosteroli. Tocoferoli e tocotrienoli. Vitamine K.

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

Fenoli e polifenoli

Probiotici, prebiotici, sinbiotici.

Metodi di estrazione da fonti alimentari: Estrazione di principi attivi mediante Soxhlet, con fluidi supercritici, assistita da microonde (MAE) e assistita da ultrasuoni (UAE).

Testi consigliati

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

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

Tipo di esame

(Solo orale)