



Corso di Studi in **Farmacia** (DM 270) - a.a. **2019-20**

Alimenti e prodotti dietetici

ANNO DI CORSO II SEMESTRE 2 CFU 7

	Cognome Nome	Ruolo
Docenti titolari del corso		
Canale A-E	<b>Leonardo Pisani</b>	<b>Ricercatore</b>
Canale F-N	<b>Filomena Corbo</b>	<b>Professore Associato</b>
Canale O-Z	<b>Marialessandra Contino</b>	<b>Ricercatore</b>

Canale	e-mail	Telefono	Ubicazione
(A-E)	<b>leonardo.pisani@uniba.it</b>	<b>080/5442781</b>	<b>Dipartimento Farmacia</b>
(F-N)	<b>filomena.corbo@uniba.it</b>	<b>080/5442746</b>	<b>Dipartimento Farmacia</b>
(O-Z)	<b>marialessandra.contino@uniba.it</b>	<b>080/5442747</b>	<b>Dipartimento Farmacia</b>

**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

**Amminoacidi 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 amminoacidi. 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**

Mannina L; Daglia M; Ritieni A; "la chimica e gli alimenti, nutrienti e aspetti nutraceutici"  
Ed. Ambrosiana, 2019

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)

I docenti:

Pisani Leonardo

Corbo Filomena

Contino Marialessandra