

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

CORSO DI LAUREA IN Scienze animali e produzioni alimentari

A.A. 2012/2013

BIOCHIMICA DEI RESIDUI

Prof. Pasquale SCARCIA

e-mail: pasquale.scarcia@uniba.it

Tel. +39.80.5442792

I ANNO – II SEMESTRE

CFU: 3

Attività tutoria: giorni Martedì - Mercoledì ore 12.30 -14.30

Programma del corso:

Alimenti e nutrienti. Elementi di nutrizione. Digestione e assorbimento. Carboidrati: digestione, assorbimento, trasporto. Controllo della glicemia Fibra alimentare. Proteine: digestione, assorbimento. Lipidi: digestione dei lipidi, grassi della dieta. Metabolismo di chilomicroni, VLDL, LDL, HDL. Metabolismo del colesterolo. Sali biliari. Acidi grassi polinsaturi. Micronutrienti, classificazione e caratteristiche generali delle vitamine. Vitamine liposolubili. Vitamine del gruppo B. Vitamina C. Minerali: assorbimento.

Biochimica del Rumine: fermentazione dei polissacaridi, delle sostanze azotate e dei lipidi. Biochimica della produzione del Latte. Intolleranze ai carboidrati. Sistemi antiossidanti e detossificazione epatica. Catabolismo del gruppo eme e bilirubina.

La catena alimentare: importante veicolo e sistema di concentrazione degli xenobiotici. Caratteristiche chimiche degli xenobiotici. Residui negli alimenti di metalli pesanti, di idrocarburi policiclici aromatici, di diossina, di policlorobifenili e pesticidi organoclorurati. Micotossine e aflatossine. Speciazione dei metalli

TESTI CONSIGLIATI

CHAMPE, HARVEY, FERRIER: LE BASI DELLA BIOCHIMICA - ZANICHELLI

BAYNES, DOMINICZAK, BIOCHIMICA PER LE DISCIPLINE BIOMEDICHE,
CASA EDITRICE ELSEVIER

MARIANI, PODESTÀ, BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIA DEL RUMINE -
PICCIN