

Facoltà:	Facoltà di Farmacia
Corso di Laurea:	Farmacia (Classe 14/S)
Docente titolare dell'insegnamento: <i>(Cognome e nome e SSD di afferenza)</i>	La Rosa Caterina
Anno Accademico:	2009/2010
Insegnamento:	CHIMICA BROMATOLOGICA E DEI PRODOTTI DIETETICI
SSD:	CHIM/10
CFU:	6
Tipologia:	C
Anno:	3
Semestre:	2
Ore:	43

Programma dell'insegnamento:

Contenuti del corso
<p>Composizione degli alimenti: principi nutritivi. Caratteri organolettici degli alimenti. Conservazione degli alimenti. Etichettatura degli alimenti . Alterazione degli alimenti.</p> <p>Acqua : Acqua potabile – Acque minerali.</p> <p>Latte – Crema di latte – Ricotta – Latti fermentati – Formaggio.</p> <p>Bevande alcoliche – Vino.</p> <p>Grassi alimentari – Burro – Olio di oliva – Oli di semi.</p> <p>Cereali – Il frumento – Pane – Pasta.</p> <p>Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.</p>
Testi di riferimento
<p>P. Cappelli, V. Vannucchi Chimica Degli Alimenti - Zanichelli</p> <p>P. Cabras, A. Martelli Chimica Degli Alimenti - Piccin</p> <p>F. Evangelisti, P. Restani – Prodotti Dietetici - Piccin</p>
Obiettivi formativi
<p>Studiare gli alimenti (composizione chimica - metodo di preparazione (dove è previsto) – valore nutrizionale) e apprendere le principali metodiche analitiche per valutare la loro genuinità in base alla normativa vigente.</p>
Prerequisiti
<p>Conoscenze di base di chimica organica</p>