**Programma di Chimica degli Alimenti**

*Donatella Paolino*

Chimica degli alimenti: nozioni generali (qualità degli alimenti, contaminanti, adulterazione etc).

Conservazione degli alimenti

Calore

Freddo

Conservanti chimici

Principali classi di sostanze presenti negli alimenti:

Aminoacidi, peptidi e proteine;

Lipidi (sostanze saponificabili, non saponificabili, miscele di grassi, grassi idrogenati)

Carboidrati

Acqua

Vitamine

Sali minerali

Principali classi di alimenti

Acqua

Olio di oliva

Oli e grassi vegetali

Latte

I prodotti del latte: burro, formaggi e derivati

Cereali, sfarinati e prodotti da forno

Pane

Riso e pasta

Carne e Salumi

Pesce e Conserve Ittiche

Uova e derivati

Vino e bevande fermentate

TESTI CONSIGLIATI:

Cappelli P., Vannucchi V., *Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazioni.* ZANICHELLI

Cabras P., Martelli A., *Chimica degli alimenti*. PICCIN