**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