

Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria
A.A. 2011/12

QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

Docente: Elisabetta Bonerba
Tel. +39 080 5443850
Fax +39 080 5443855
E-mail: elisabetta.bonerba@uniba.it

Orario ricevimento: martedì e giovedì 14.30-16.00

Programma

Alimenti e principi alimentari. Contenuto energetico e fabbisogno alimentare.

Principi alimentari inorganici. *Acqua. Ossigeno. Componenti minerali negli alimenti.* Calcio e fosforo. Sodio e potassio, oligoelementi.

Nutrienti organici. *Composti azotati. Protidi:* Classificazione delle proteine secondo la struttura e la funzione. Proteine semplici e proteine coniugate. Funzione nutrizionale delle proteine. Composti azotati non proteici: aminoacidi liberi, dipeptidi. *Lipidi:* Struttura delle principali sostanze lipidiche. Lipidi semplici: grassi, oli, trigliceridi, cere. Lipidi complessi: fosfolipidi, sfingolipidi, glicolipidi. Steroidi. Processi chimici e biologici di alterazione delle sostanze grasse. Degradazione ossidativa. Antiossidanti e meccanismo di azione. *Glucidi:* Struttura e funzione. Monosaccaridi: glucosio, mannosio, galattosio e fruttosio. Disaccaridi: saccarosio, lattosio e maltosio, origine e struttura. Oligosaccaridi. Polisaccaridi. Digestione e utilizzazione dei glucidi. *Vitamine liposolubili ed idrosolubili.* Funzione delle principali vitamine. Degradazione vitaminica per l'azione di riducenti, ossidanti, per azione termica. Composti con funzione protettiva di superficie: idrocarburi, cere, derivati fenolici.

Testi consigliati

Coulter - Chimica degli alimenti - Zanichelli

Appunti di Lezione