

**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](mailto: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. Degradamento vitaminico 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