



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## CHIMICA DEGLI ALIMENTI

<b>Anno immatricolazione</b>	2017/2018
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	CHIM/10 (CHIMICA DEGLI ALIMENTI)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL FARMACO
<b>Corso di studio</b>	CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	5°
<b>Periodo didattico</b>	Primo Semestre (04/10/2021 - 28/01/2022)
<b>Crediti</b>	6
<b>Ore</b>	48 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	PAPETTI ADELE (titolare) - 6 CFU
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di base di chimica organica Propedeuticità secondo regolamento didattico
<b>Obiettivi formativi</b>	Fornire le conoscenze di base relative alla composizione chimica degli alimenti, ai cambiamenti indotti dai processi di trasformazione sui principi nutritivi, ai metodi di conservazione, ai principali metodi analitici e agli aspetti normativi del settore. Il superamento del modulo permetterà allo studente di orientarsi in modo adeguato nell'ambito della produzione e controllo qualità/sicurezza del settore alimentare
<b>Programma e contenuti</b>	Macro- e micro-nutrienti e componenti minori degli alimenti. Additivi alimentari e normativa vigente. Alimenti vegetali. Carni e prodotti ittici. Latte e prodotti caseari. Prodotti fermentati (bevande alcoliche, aceto, birra), cereali e alimenti nervini. Sicurezza alimentare e relativa regolamentazione vigente. Tecnologie di

	produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti. Materiali destinati al contatto con gli alimenti
<b>Metodi didattici</b>	Lezioni frontali
<b>Testi di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cappelli Vannucchi. Chimica degli Alimenti, Nuova Edizione, Zanichelli, Bologna.</li> <li>- Martelli, Cabras, Chimica degli Alimenti, Ed. Piccin</li> <li>- Cabras, Tuberoso, Analisi dei Prodotti Alimentari, ed. Piccin</li> <li>- H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle. Food Chemistry. Springer Ed. 2009.</li> </ul> File PPT delle lezioni
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	Attraverso il superamento dell'esame in uno degli appelli ufficiali. L'esame orale consiste in 3-5 domande.
<b>Altre informazioni</b>	0
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<a href="#">\$IbI legenda sviluppo sostenibile</a>