



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

## PRODOTTI DIETETICI (COGNOMI A-L)

<b>Anno immatricolazione</b>	2016/2017
<b>Anno offerta</b>	2020/2021
<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>	FARMACIA
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	5°
<b>Periodo didattico</b>	Primo Semestre (12/10/2020 - 29/01/2021)
<b>Crediti</b>	6
<b>Ore</b>	48 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	ITALIANO
<b>Tipo esame</b>	SCRITTO
<b>Docente</b>	COLOMBO RAFFAELLA - 1 CFU PAPETTI ADELE - 5 CFU
<b>Prerequisiti</b>	E' richiesta una conoscenza di base della Chimica Organica. Propedeuticià secondo regolamento didattico
<b>Obiettivi formativi</b>	<p>Il modulo si propone:</p> <p>1) di fornire agli studenti le nozioni di base riguardo a) la chimica dei nutrienti e dei componenti minori degli alimenti. b) la composizione chimica degli alimenti con particolare riguardo ai nutrienti essenziali ed ai componenti biologicamente attivi (nutraceutici).</p> <p>2) di mettere in evidenza le caratteristiche peculiari degli integratori alimentari, dei prodotti destinati a soggetti in particolari condizioni fisiologiche e dei prodotti destinati a soggetti con disordini metabolici.</p> <p>Dopo il superamento del modulo gli studenti avranno acquisito nozioni relative alla composizione degli alimenti di uso corrente, degli alimenti</p>

	<p>destinati a gruppi specifici di individui e degli integratori alimentari, nonché nozioni riguardo le necessità nutrizionali diversificate in funzione di specifiche condizioni fisiologiche e patologiche.</p>
<b>Programma e contenuti</b>	<p>Definizione di alimento e funzione degli alimenti. Principi alimentari inorganici: 1) acqua: stato dell'acqua negli alimenti, attività dell'acqua (aw) e stabilità degli alimenti; 2) sali minerali: principali anioni e cationi, loro fonti naturali.</p> <p>Principi alimentari organici: 1) lipidi: richiami di chimica organica, struttura e funzione dei lipidi negli alimenti, funzioni dei lipidi nell'alimentazione, alterazione dei lipidi (idrolisi chimica, enzimatica e reazione di perossidazione), antiossidanti (naturali e di sintesi); 2) glucidi: richiami di chimica organica, struttura e funzione degli zuccheri semplici e complessi negli alimenti, dolcificanti alternativi al saccarosio, fibra alimentare solubile e insolubile; 3) protidi: richiami di chimica organica, struttura e funzioni delle proteine negli alimenti, valore biologico nutrizionale delle proteine di origine animale e vegetale, proteine e fattori anti-nutrizionali; 4) vitamine idro e liposolubili: proprietà chimico fisiche, distribuzione negli alimenti.</p> <p>Verranno inoltre inquadrati dal punto di vista legislativo, compositivo e tecnologico i seguenti alimenti: Alimenti di uso corrente (Linee guida di comportamento alimentare, raccomandazioni nutrizionali e livelli di assunzione raccomandati di nutrienti (LARN e RDA); Integratori alimentari, Alimenti destinati a particolari categorie di soggetti; Alimenti destinati a fini medici speciali. Prodotti destinati alla nutrizione enterale e parenterale. Prodotti di interesse dietetico in erboristeria.</p>
<b>Metodi didattici</b>	<p>Lezioni frontali</p>
<b>Testi di riferimento</b>	<p>Evangelisti-Restani. Prodotti Dietetici. Piccin Ed. , seconda edizione  Cabras-Martelli. Chimica degli Alimenti. Piccin Ed. 2004;  Belitz-Grosch. Food Chemistry. Springer Ed. 2008.  EFSA website  Power Point degli argomenti trattati a lezione</p>
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	<p>Superamento dell'esame orale nelle date di appello ufficiali. L'esame orale consiste in 3-5 domande.</p>
<b>Altre informazioni</b>	
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<p><a href="#">\$Ibl legenda sviluppo sostenibile</a></p>