

# Chimica degli Alimenti

*docente: prof. Gianpaolo Andrich*

obiettivo del corso:

Illustrare i principali aspetti connessi con la "qualità" di un prodotto alimentare ed in particolare con le sue componenti chimico-composizionale, nutrizionale e organolettica.



Dopo aver analizzato i vari aspetti connessi con la sicurezza d'uso e la qualità di un prodotto alimentare mettendone in risalto le fondamentali differenze, verranno descritte le metodologie impiegate nella determinazione dei differenti aspetti che contraddistinguono la qualità.

Particolare risalto verrà data alla chimica dei macro- e dei micro-costituenti esaminando i principali processi degradativi e descrivendo le più importanti tecniche analitiche impiegate nella loro determinazione.

# *Programma*

- sicurezza d'uso e qualità di un alimento
- analisi e valutazione del rischio alimentare
- HACCP e piano di autocontrollo
- qualità come esigenza commerciale
- qualità intangibile, panel di assaggio e tests sensoriali;
- qualità tangibile (consistenza; colore e aroma);
- certificazione della qualità (marchi collettivi);
- verso il riconoscimento di una DOP;
- tracciabilità e rintracciabilità;
- aspetti energetico-nutrizionali.
- chimica e analisi dei glucidi
- chimica e analisi dei lipidi
- i processi degradativi a carico dei grassi (autoossidazione dei lipidi)
- chimica e analisi delle sostanze proteiche
- la reazione di Maillard
- le vitamine lipo- e idro-solubili
- i sali minerali