

Libri di Testo: P. Cappelli V. Vannucchi “Chimica degli Alimenti” Zanichelli
G. Rizzitano “Laboratorio ed Esercitazioni di Chimica Agraria” Ed agricole

Insegnanti: Maria Giacalone Alessandra Del Carlo

Lipidi: pg. 2-17

Classificazione;

Acidi Grassi; Acidi Grassi essenziali;

Acilgliceroli;

Fosfolipidi;

Glicolipidi;

Cere;

Terpeni.

Alterazione dei Trigliceridi: Irrancidimento Idrolitico, Irrancidimento Chetonic, Irrancidimento Ossidativo

pg.162 - 168

Glucidi: pg. 27- 43

Classificazione

Monosaccaridi

Disaccaridi (Maltosio, Cellobiosio, Lattosio, Saccarosio)

Polisaccaridi (Amido, Cellulosa)

Protidi: pg.53 - 68

Generalità

Amminoacidi

Struttura delle proteine

Classificazioni

Conservazione degli alimenti pg. 284-289; 294- 298, 307 - 317

Cause dell'alterazione e della trasformazione delle sostanze alimentare

Azione delle alte temperature su microrganismi ed enzimi

Penetrazione del calore

Scambiatori di calore

Pastorizzazione

Sterilizzazione

Pescia 31/05/2012