

Programma di Chimica Agraria con Esercitazioni e Tecniche Agroalimentari
Classe IV C Indirizzo Agroindustriale

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

Insegnanti: Maria Giacalone e Ivano Bianchi

Lipidi:

pag. 2 - 16

Classificazione;

Acidi Grassi e Acidi Grassi essenziali;

Acilgliceroli ;

Fosfolipidi;

Glicolipidi;

Cere;

Terpeni;

Irrancidimento idrolitico;

pag. 162 - 168

Irrancidimento chetonico;

Irrancidimento ossidativo.

Glucidi:

pag. 27 - 43

Classificazione;

Monosaccaridi;

Disaccaridi (Maltosio, Cellobiosio, Lattosio, Saccarosio);

Polisaccaridi (Amido, Cellulosa).

Protidi:

pag. 53 - 67

Generalità;

Amminoacidi;

Struttura delle proteine;

Classificazioni;

Gli Enzimi

Lavori di gruppo

Nomenclatura e specificità d'azione di un enzima;

Energia d'attivazione e meccanismo d'azione di un enzima influenza di pH e della temperatura;

Inibizione enzimatica.

Le fermentazioni

Fotocopie e appunti

Cenni sulle fermentazioni;

La fermentazione alcolica: Reazione di Gay-Lussac e biochimismo della reazione;

La fermentazione malo-lattica;

La fermentazione lattica;

La fermentazione acetica.

Pescia 30/05/2012