# **.-Valutazione Nutrizionale degli Alimenti**

## Prof. Filippo Rossi

### ***OBIETTIVO DEL CORSO***

### Il corso intende approfondire questioni legate all’alimentazione, alle caratteristiche nutrizionali innovative degli alimenti ed al legame fra alimenti e salute.

### ***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |
| --- |
|  CFU |
| Il ruolo nutrizionale della fibra. Effetti sull’ingestione e l’obesità. Fibra e insorgenza di malattie cronico degenerative.Oligosaccaridi come prebiotici. | 1.5 |
| Glucidi disponibili e non disponibili: Digeribilità, indice e carico glicemico, celiachia, frazioni resistenti; rapporto amilosio/amilopectina, valore calorico. | 1.0 |
| Molecole nutraceutiche presenti negli alimenti: catechine, fitoestrogeni, carotenoidi, licopene, antociani, glucosinolati, resveratrolo.  | 2.0 |
| I peptidi bioattivi del latte.Oligosaccaridi prebiotici del latteRuolo metabolico dell’acido linoleico coniugato. | 0.5 |
| Impatto di diversi tipi di diete sull’incidenza di patologie cronico-degenerative. | 1.0 |

***BIBLIOGRAFIA***

Non esiste un testo di riferimento vero e proprio, di qualche interesse potranno essere i volumi:

Arienti G*. Le basi molecolari della nutrizione. 3a ediz*., Piccin Editrice, Padova, 2011*.*

Mordenti A., Cocchi M*. Alimenti e Salute, i nutrienti strategici.,* CLUEB, Bologna, 2005*.*

Roggi C. Turconi G. *Igiene degli alimenti e nutrizione umana. La sicurezza alimentare,* EMSI, Roma, 2009*.*

Durante lo svolgimento delle lezioni saranno indicati riferimenti bibliografici specifici. Sulla piattaforma Blackboard saranno rese disponibili le diapositive proiettate a lezione.

***DIDATTICA DEL CORSO***

Lezioni in aula, seminari

***METODO DI VALUTAZIONE***

Esame orale

## Il professor Rossi riceve gli studenti Dopo le lezioni presso l’Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione