

ASPETTI SALUTISTICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

CORSO INTEGRATO (2+2+2 CFU)

MODULO (BIO/15): ALIMENTI FUNZIONALI - 2 CFU (16 ORE)

PROGRAMMA

- ❖ Alimenti funzionali
 - Definizione
 - componenti funzionali degli alimenti e loro ruolo nella prevenzione delle malattie

- ❖ Componenti funzionali degli alimenti
 - Carotenoidi
 - Antocianine
 - Polifenoli
 - Glucosinolati
 - Fitosteroli
 - Vitamine
 - Prebiotici
 - Fibre solubili
 - Oligoelementi
 - Acidi grassi polinsaturi

Obiettivi: Il corso si propone di fornire gli strumenti per la comprensione del ruolo degli alimenti funzionali nel mantenimento dello stato di salute e nella prevenzione delle malattie.

Testi consigliati e bibliografia:

Materiale presentato a lezione e messo a disposizione degli studenti

Murray M.T. -Il potere curativo dei cibi, red edizioni, Como

De Felice S. -Nutraceuticals- Ed Marcel Dekker, N.Y.

Docente: Prof. Rita De Pasquale

e-mail: rcosta@ unime.it

Tel. 090 6766542/6768912

Orario di ricevimento

Facoltà di Farmacia, Dipartimento Farmaco-Biologico (stanza 559):

Lunedì ore 11-14

Mercoledì ore 11-13