



Corso di Laurea in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute

Programma dell'insegnamento di "Contaminanti dei prodotti alimentari"

C.I. Scienze dell'alimentazione IV 3°anno I° semestre

Prof. Giuseppa Di Bella

Obiettivi formativi: si vogliono fornire le basi scientifiche necessarie per la conoscenza delle sostanze xenobiotiche che possono essere presenti negli alimenti e le eventuali problematiche connesse alla loro valutazione quali-quantitativa

Background: al fine di una completa comprensione degli argomenti trattati nel corso, si auspica che lo studente possieda una adeguata cultura di base relativamente alle scienze chimiche.

Modalità di accertamento del profitto: esame orale.

PROGRAMMA

Contaminazione da pesticidi

Generalità

Formulazione dei pesticidi

Terminologia: residuo; tossicità acuta e cronica; DGA, NOEL; limite di tolleranza; LMR

Classificazione dei fitofarmaci

Insetticidi clororganici e fosfororganici; Piretroidi; Carbammati

Fungicidi

Erbicidi

Ricerca analitica di residui di pesticidi negli alimenti

Legislazione

Contaminazione da contenitori

Contaminazione da metalli pesanti: arsenico, cromo, piombo, mercurio, cadmio

PCBs, Diossine

Additivi alimentari

Generalità

Classificazione

Conservanti; Antiossidanti; Additivi ad azione fisica, Esaltatori di sapidità; agenti di rivestimento;

Acidificanti; Antiaggreganti; Agenti lievitanti; Antischiumogeni; Sali di fusione; coloranti;

Edulcoranti

TESTI CONSIGLIATI

Cabras P., Martelli A., *Chimica degli alimenti*. PICCIN

Cappelli P., Vannucchi V., *Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazioni*. ZANICHELLI

Capuano A., Dugo G., Restani P.: "Tossicologia degli alimenti". Ed. UTET.