

Programma di “**I grassi da condimento**” (CHIM 10)

Prof. Giacomo Dugo

I lipidi: definizione e caratteristiche generali; Classificazione in lipidi saponificabili e non saponificabili; i principali acidi grassi e loro distribuzione in natura; l'ossidazione degli acidi grassi: prodotti primari e secondari; significato biologico dell'ossidazione dei lipidi; gli antiossidanti; i triacilgliceroli; gli alcoli alifatici, gli alcoli terpenici, gli alcoli triterpenici; i fosfolipidi e glicolipidi; gli steroli.

L'olio vergine di oliva: Generalità; composizione chimica; classificazione; controllo di qualità, genuinità, tipicità, oli DOP, olio dalle sanse; rettifica degli oli; valore nutritivo. Contaminanti organici ed inorganici. Aromi. Panel test. L'olio di oliva nella tradizione mediterranea: dai Greci, ai Romani, ai nostri giorni. L'olio di oliva vergine nella cucina tradizionale siciliana. Aspetti economici e salvaguardia delle produzioni.

Oli di semi: Generalità; principali oli di semi e composizione chimica.

Margarina: Generalità, composizione chimica; idrogenazione degli oli; preparazione e classificazione.

Il burro: Generalità; Produzione; Composizione chimica; valore nutritivo.

Testi consigliati:

- - Giacomo Dugo-“Gli oli di oliva siciliani” 2001, L'Epos- Palermo
- - Giacomo Dugo, Antonino Cappello “Gli oli di oliva da cv Cerasuola e Nocellara del Belice” Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste IX (2005)
- - P. Cabras, A. Martelli & endash; Chimica degli alimenti, PICCIN, Padova
- - R. Biffoli & endash; Chimica degli alimenti, USES, Firenze
- - P. Cappelli, V. Vannucchi; Chimica degli Alimenti: conservazione e trasformazioni, ZANICHELLI, Bologna
- - G. Amelotti, P. Montorfano; Sostanze Grasse Alimentari, CLESAV, Milano