



UNIVERSITÀ DI PISA

TECNOLOGIE ALIMENTARI E MERCEOLOGIA

ANGELA TARABELLA

| | |
|-----------------|--|
| Anno accademico | 2021/22 |
| CdS | DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA) |
| Codice | 001GP |
| CFU | 6 |

| Moduli | Settore/i | Tipo | Ore | Docente/i |
|------------------------------------|-----------|---------|-----|-------------------|
| SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | AGR/15 | LEZIONI | 24 | FRANCESCA VENTURI |
| SCIENZE MERCEOLOGICHE | SECS-P/13 | LEZIONI | 24 | ANGELA TARABELLA |

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Il Corso si propone di approfondire le tematiche relative alla caratterizzazione quantitativa e qualitativa dei prodotti alimentari scambiati a livello nazionale e internazionale e dei modelli di consumo in relazione al fabbisogno nutrizionale individuale. Il corso si focalizzerà, inoltre, sul calcolo del fabbisogno energetico individuale e sulle modalità di composizione dell'intake ottimale giornaliero.

Tecnologie alimentari: al termine del corso lo studente avrà acquisito competenze relative alla gestione di una filiera alimentare dalla produzione alla conservazione (focus sulla produzione dell'olio extravergine di olive) con approfondimenti sui punti critici delle varie fasi produttive e il loro impatto sulla qualità del prodotto finiti. più in generale verranno affrontate tematiche relative ai seguenti temi: variabili di prodotto e di processo per la definizione della qualità e della sicurezza d'uso degli alimenti; conservazione degli alimenti in termini di shelf life e packaging; analisi sensoriale degli alimenti come strumento di controllo qualità.

Scienze merceologiche: alla fine del corso lo studente avrà acquisito conoscenze su caratteristiche degli alimenti, moodifica degli alimenti durante la cottura, etichettatura degli alimenti

Modalità di verifica delle conoscenze

Per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte discussioni in classe sugli argomenti trattati

Capacità

Tecnologie alimentari/Scienze merceologiche: al termine del corso lo studente sarà in grado di consigliare gli alimenti in base alle loro caratteristiche

Modalità di verifica delle capacità

Tecnologie alimentari/Scienze merceologiche: per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte discussioni in classe sugli argomenti trattati

Comportamenti

Lo studente potrà acquisire e/o sviluppare sensibilità alle problematiche di produzione degli alimenti e ambientali

Modalità di verifica dei comportamenti

Per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte discussioni in classe sugli argomenti trattati

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Tecnologie alimentari/Scienze merceologiche: conoscenze di chimica e linee guida per una sana alimentazione

Indicazioni metodologiche

Tecnologie alimentari/Scienze merceologiche: lezioni frontali, con ausilio di lucidi/slide/filmati, ecc.

Programma (contenuti dell'insegnamento)



UNIVERSITÀ DI PISA

Il programma dell'insegnamento prevede la presentazione e trattazione dei seguenti argomenti:

Tecnologie alimentari:

- Introduzione alle Tecnologie Alimentari: definizione e classificazione.
- Variabili di processo e di prodotto importanti per la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti: temperatura, UR, pH, attività dell'acqua (aw), tempo di conservazione, ecc.
- Shelf life dei prodotti alimentari: definizione e principali metodi per determinarla.
- L'analisi sensoriale come strumento per monitorare la qualità e la shelf life dei prodotti alimentari. Influenza delle caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari sulle scelte nutrizionali dei consumatori.
- Focus sull'industria olearia: cenni alla classificazione merceologica e alla composizione chimica degli oli di oliva; operazioni unitarie connesse alla produzione di olii alimentari mediante tecniche tradizionali e cenni alle principali innovazioni di processo nel settore dell'industria olearia; cause di deperibilità degli olii.

Scienze merceologiche:

-Gli scopi della chimica degli alimenti e l'importanza che riveste nell'ambito del controllo di qualità, valutazione della genuinità e del valore nutrizionale degli alimenti

- I macronutrienti:

Carboidrati: classificazione, aspetti chimici e nutrizionali; reazioni a carico dei glucidi; la fibra

Proteine: aspetti chimici e nutrizionali

Lipidi: classificazione, aspetti chimici e nutrizionali; reazioni (idrolisi, ossidazione, idrogenazione, interesterificazione).

-Antiossidanti naturali e di sintesi: Classificazione e meccanismo d'azione.

- Acqua: ruolo dell'acqua negli alimenti, acqua per il consumo umano

-Composizione chimica, tecnologia di produzione e legislazione di:

- Bevande alcoliche (Vino e Birra)

- Oli e grassi (oli da olive, margarine e grassi idrogenati)

- Latte e derivati (burro e formaggi)

- Cereali e derivati (pane e pasta)

Analisi dell'etichettatura e delle tipologie dei prodotti alimentari. Modelli di scelta e di consumo.

Bibliografia e materiale didattico

"Manuale di tecniche dietetiche", G.F.Adami, R.Gradaschi; Società Editrice Universo

1. Tarabella (2019) – *Food Products Evolution: Innovation Drivers and Market Trends*, Springer.
2. Tarabella – B. Burchi (2016), *Aware Food Choices: Bridging the Gap Between Consumer Knowledge About Nutritional Requirements and Nutritional Information*, Springer.

Indicazioni per non frequentanti

Il corso ha l'obbligo di frequenza

Modalità d'esame

Esame scritto con domande a risposta multipla e breve elaborato sui temi trattati a lezione.

Altri riferimenti web

<https://www.efsa.europa.eu/>

<https://www.eufic.org/en>

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

Ultimo aggiornamento 05/10/2021 16:16