



# UNIVERSITÀ DI PISA

## CONTROLLO DI QUALITA' DEI PRODOTTI SALUTISTICI

**SIMONA RAPPOSELLI**

Anno accademico	2022/23
CdS	FARMACIA
Codice	368CC
CFU	3

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
CONTROLLO DI QUALITA' DEI PRODOTTI SALUTISTICI	CHIM/08	LEZIONI	21	SIMONA RAPPOSELLI

### Obiettivi di apprendimento

#### *Conoscenze*

Conoscenza dei fondamenti di Chimica farmaceutica e chimica analitica

#### **Programma (contenuti dell'insegnamento)**

Definizione di alimenti funzionali, alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, di integratori alimentari, di ingredienti nutraceutici e di novel foods. Definizione di Nutraceutica e Nutraceutico. L'EFSA.

Cenni e definizioni su alimenti funzionali di frontiera: la carne sintetica e l'entomofagia

Aspetti regolatori relativi alla produzione e commercio di integratori alimentari, cosmetici, alimenti funzionali

Parametri di qualità dei nutraceutici, sicurezza e tossicità. Standard di qualità delle materie prime e buone pratiche di fabbricazione (GMP)

Metodi di analisi e relativa applicazione (es. analisi dei vini, analisi cancerogenicità mutagenicità di componenti attivi contenuti in alimenti funzionali)

#### **Modalità d'esame**

Verifica delle conoscenze acquisite durante il corso tramite prova orale

Ultimo aggiornamento 01/06/2023 08:49