



## UNIVERSITÀ DI PISA

### OLIGOELEMENTI: ASPETTI CHIMICI, NUTRIZIONALI ED ANALITICI

#### CHRISTIAN SILVIO POMELLI

Anno accademico	2022/23
CdS	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Codice	364CC
CFU	3

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
OLIGOELEMENTI: ASPETTI CHIMICI, NUTRIZIONALI ED ANALITICI	CHIM/03	LEZIONI	21	CHRISTIAN SILVIO POMELLI

#### Obiettivi di apprendimento

##### *Conoscenze*

Il corso ha l'obiettivo di fornire una panoramica del ruolo degli oligoelementi negli alimenti, delle loro funzioni nell'organismo umano (con particolare accento sugli aspetti chimici) e dei metodi analitici per individuarli.

##### *Modalità di verifica delle conoscenze*

Le conoscenze verranno verificate tramite esame orale finale. Chi ha frequentato può realizzare una presentazione su un argomento concordato col docente.

##### *Capacità*

Al termine del corso lo studente avrà acquisito le nozioni fondamentali sulla chimica degli oligoelementi.

##### *Modalità di verifica delle capacità*

Le conoscenze verranno verificate tramite esame orale finale. Chi ha frequentato può realizzare una presentazione su un argomento concordato col docente.

##### *Comportamenti*

Gli studenti sono invitati ad interagire durante le lezioni.

##### *Modalità di verifica dei comportamenti*

Durante le lezioni sarà spronata la discussione sugli argomenti trattati.

##### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

Alcuni concetti acquisiti nei corsi di chimica di base e di biochimica.

#### Indicazioni metodologiche

- lezioni frontali, con ausilio di lucidi/slide/filmati, ecc.
- scaricamento materiali didattici, comunicazioni docente-studenti.
- uso di ricevimenti, uso della posta elettronica.

#### Programma (contenuti dell'insegnamento)

Elementi essenziali e elementi tossici. Cenni storici. Schema del corso. Richiamo di alcuni concetti di chimica generale. Chimica di coordinazione. Ligandi. Legame di coordinazione. Funzioni tipiche dei composti di coordinazione negli essere viventi. Splitting degli orbitali d e proprietà ottiche dei composti di coordinazione, Chelanti. Tipici legandi e chelanti di interesse biologico. Biodisponibilità e concetti correlati. Biodisponibilità di Fe, Ca, Se. Principali conseguenze della carenza e dell'eccesso di questi elementi. La molecola di ossigeno e sue proprietà. Effetto dell'ossigeno sulla speciazione degli elementi nella biosfera. Legame fra O<sub>2</sub> e complessi di interesse biologico. Trasporto di ossigeno e reazioni di ossidazione. Il cobalto. Proteine a base di cobalto. Principali reazioni chimiche catalizzate dalle cobaltoproteine.



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

Metodi analitici per la determinazione dei metalli. Spettroscopia UV/VIS, Assorbimento atomico.

Lo iodio. Effetti della carenza di iodio. Il "cretinismo" come problema storico. Eradicazione tramite integrazione di iodio nella dieta. Lo iodio 131. Effetto dell'incidente di Chernobyl. Ormoni tiroidei e ciclo dello iodio nell'organismo.

Gli elementi tossici: Pb, Hg, Cd, Tl, As Effetti sugli essere umani. Fonti ambientali e da inquinamento. Avvenimenti storici di intossicazione collettiva.

Cromatografia ionica e suo uso analitico per determinare gli oligoelementi. Le acque minerali, contenuto in ioni ed ion indesiderati.

### Bibliografia e materiale didattico

Il materiale didattico sarà fornito dal docente durante il corso e caricato sulle piattaforme Moodle e Teams. Non sarà necessario acquistare alcun libro.

Testi di riferimento:

Handbook of Mineral Elements in Food. Miguel del la Guardia, Salvador Garrigues (editori). Wiley Blackwell 2015.

Bioinorganic Chemistry: Inorganic Elements in the Chemistry of Life: An Introduction and Guide 2nd edition. Wolfgang Kaim, Brigitte Schwederski, Axel Klein. Wiley 2013.

### Indicazioni per non frequentanti

I non frequentanti DEVONO contattare il docente almeno 1 mese prima dell'esame per indicazioni su come organizzare la preparazione.

### Modalità d'esame

Le conoscenze verranno verificate tramite esame orale finale. Chi ha frequentato può realizzare una presentazione su un argomento concordato col docente.

*Ultimo aggiornamento 26/08/2022 09:55*