



# UNIVERSITÀ DI PISA

## MOLECOLE SECONDARIE DI INTERESSE AGROINDUSTRIALE

### COSTANZA CECCANTI

Academic year	2023/24
Course	SISTEMI AGRICOLI SOSTENIBILI
Code	559GG
Credits	3

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
MOLECOLE SECONDARIE AGR/13 DI INTERESSE AGROINDUSTRIALE		LEZIONI	32	COSTANZA CECCANTI

#### Obiettivi di apprendimento

##### *Conoscenze*

Al termine del corso, lo studente avrà acquisito le conoscenze riguardo le principali molecole secondarie sintetizzate dalle piante che possono essere utilizzate come conservanti, additivi antiossidanti, coloranti, additivi in grado di modificare la struttura di un alimento e aromatizzanti a livello di processi agro-industriali

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

Per l'accertamento delle conoscenze saranno tenute delle lezioni finalizzate alla valutazione delle conoscenze acquisite

##### *Capacità*

Al termine del corso lo studente avrà acquisito non solo competenze e conoscenze adeguate al conseguimento dell'esame, ma soprattutto stimoli, capacità e metodi di apprendimento adeguati per l'aggiornamento e l'innalzamento continuo delle proprie competenze nell'ambito delle principali molecole secondarie delle piante coinvolte nei processi agro-industriali.

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

Durante lo svolgimento del corso verranno effettuate lezioni in cui saranno svolti accertamenti nei quali lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito le giuste informazioni riguardanti le principali molecole secondarie coinvolte nei processi agro-industriali

##### *Comportamenti*

Alla fine del corso lo studente potrà acquisire e/o sviluppare la capacità di comprendere i meccanismi alla base del metabolismo secondario delle piante e, conseguentemente, la possibilità di utilizzare le molecole secondarie delle piante nei processi agro-industriali a discapito di additivi chimici

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

La verifica dei comportamenti sarà verificata durante gli accertamenti in itinere delle conoscenze acquisite e la somministrazione di lavori di gruppo incentrati sul problem solving

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

Per affrontare l'insegnamento è necessario avere conoscenze di chimica organica e biochimica vegetale

##### *Indicazioni metodologiche*

Il docente utilizzerà il sito E-learning del corso di studi nel quale sarà inserito il materiale didattico utilizzato nelle lezioni ma che sarà utilizzato anche per la comunicazione con gli studenti. Il docente interagirà con gli studenti anche mediante ricevimenti e/o posta elettronica

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

Concetti generali sul metabolismo secondario e sulle principali classi di metaboliti secondari (terpeni, fenoli, metaboliti contenenti azoto) e loro possibile utilizzo a livello agro-industriale. Verranno quindi trattate le molecole secondarie sintetizzate dalle piante che possono essere utilizzate come:

**Conservanti:** casi studio inerenti alla sostituzione di eventuali conservanti chimici con altri di origine vegetale utilizzati per la conservazione degli alimenti a livello microbiologico



# UNIVERSITÀ DI PISA

**Antiossidanti:** casi studio inerenti alla sostituzione di antiossidanti chimici con altri di origine vegetale in grado di ridurre ossidazione di grassi o proteine nei prodotti alimentari

**Coloranti:** pigmenti vegetali per la colorazione di alimenti e non solo (tessuti, cosmetici, ecc.)

**Additivi in grado di modificare la struttura di un alimento:** emulsionanti, gelificanti, addensanti e stabilizzanti, gomme

**Aromatizzanti:** molecole di origine vegetale alla base del flavour degli alimenti

## Bibliografia e materiale didattico

Cappelli P., Vannucchi V. (2016) Principi di chimica degli alimenti (Zanichelli)

Massimo Maffei (1999). Metabolismo e prodotti secondari delle piante. UTET Università

Materiale fornito dal docente e disponibile sul portale E-learning

## Indicazioni per non frequentanti

Gli studenti non frequentanti possono seguire lo svolgimento delle lezioni utilizzando il materiale didattico messo a disposizione dal docente disponibile sul portale E-learning del corso di studio e seguendo il registro delle lezioni

## Modalità d'esame

La prova finale consiste in una presentazione di un argomento a piacere + eventuali 3 domande (per aumentare il voto)

## Note

Durante il corso saranno presenti uscite in aziende e seminari in aula tenuti da professionisti del settore

*Ultimo aggiornamento 29/02/2024 17:07*