



## 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