
CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Obiettivi del corso:

La qualità degli alimenti è un concetto molto ampio alla cui definizione concorrono numerose componenti quali: l'aspetto estetico (forma e colore), olfattivo (aroma), nutrizionale (glucidi, lipidi, protidi, vitamine, sali minerali), salutistico (antiossidanti) ed igienico sanitario (pesticidi, metalli pesanti, micotossine). Il corso è disegnato in modo da fornire una ampia serie di informazioni sulle principali caratteristiche che concorrono a definire le qualità degli alimenti. In particolare sono stati inseriti argomenti di approfondimento sui tossici, sui quali l'informazione alimentare è in genere carente, come pesticidi, metalli pesanti, micotossine, tossine delle piante ed allergeni. Nel corso è presente inoltre una parte sugli integratori alimentari per fare chiarezza su un argomento complesso e spesso oggetto di confusione.

Destinatari:

Commercianti, artigiani, chiunque faccia parte del settore alimentare.

Programma:

Macronutrienti, qualità alimentare, principali metodologie dell'analisi alimentare, proprietà organolettiche degli alimenti, tossicità e tossine, allergeni e integratori alimentari.

Durata corso: 8 - 20 ore

Attestato: attestato di frequenza