

**PROGRAMMA DI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Anno 2018-2019 – Classe III^A B eno**

1-Cultura alimentare

Alimenti ed alimentazione. La classificazione degli alimenti. I 5 gruppi di alimenti. Le tabelle di composizione degli alimenti. Calcolo calorico nutrizionale. La formulazione di una dieta equilibrata. Valutazione del peso corporeo. Le linee guida dell'INRAN. Esempi di diete e calcolo calorico.

2-Alimenti di origine animale

La carne e i prodotti carnei. La filiera della carne. La classificazione della carne. Le caratteristiche nutritive della carne. Conservazione e cottura. Prodotti di salumeria.

Prodotti ittici: Aspetti generali. Classificazione dei prodotti ittici. Freschezza, cottura e conservazione.

Le uova: Aspetti generali. Classificazione merceologica. Struttura e composizione chimica delle uova. La freschezza delle uova. Le caratteristiche nutritive delle uova. Conservazione e cottura.

Il latte: Aspetti generali. Composizione chimica e valore nutritivo del latte. I trattamenti di risanamento. I microrganismi del latte. Tipi di latte. Controllo di qualità del latte.

Formaggi: Produzione, difetti e alterazioni. Classificazione, valore nutritivo e conservazione.

3-Alimenti di origine vegetale

Cereali e derivati: Aspetti generali. La cariosside. Il frumento. Il pane e la panificazione. La pasta. Lavorazione della pasta. Il riso. Cereali minori.

Grassi e dolci.

Oli e grassi: Aspetti generali. Struttura dell'oliva. Lavorazione e produzione dell'olio: raccolta, estrazione. Rettificazione dell'olio d'oliva. Difetti e alterazioni. Classificazione degli oli. Composizione chimica e valore nutritivo dell'olio d'oliva. Gli oli di semi Grassi idrogenati. Il burro.

4-Legumi: aspetti generali, composizione chimica e valore nutritivo, conservazione.

5-Prodotti ortofrutticoli

Aspetti generali, composizione chimica e valore nutritivo, conservazione, classificazione.

Funghi: aspetti generali, valore nutritivo

6-Alimenti accessori.

Bevande alcoliche e fermentate.

La birra: Tecnologia di produzione della birra. Classificazione della birra. Composizione chimica e valore nutritivo della birra.

Il vino: Aspetti generali. Preparazione e composizione del mosto. La fermentazione del mosto. Metodi di vinificazione. Valore nutritivo. Calcolo calorico.