

SCIENCES AND TECHNIQUES OF PREVENTIVE AND ADAPTED

(Lecce - Università degli Studi)

Teaching

GenCod A007536

Owner professor MARIAROSARIA DE PASCALI

Teaching in italian
INTEGRATORI ALIMENTARI A BASE

Teaching

SSD code BIO/04

Reference course SCIENCES AND TECHNIQUES OF PREVENTIVE AND

Course type Laurea Magistrale

Credits 4.0

Teaching hours Front activity hours:
32.0

For enrolled in 2023/2024

Taught in 2024/2025

Course year 2

Language ITALIAN

Curriculum PERCORSI
COMUNE/GENERICO

Location Lecce

Semester Second Semester

Exam type Oral

Assessment Final grade

Course timetable
<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BRIEF COURSE DESCRIPTION

Inquadramento generale e definizione di categorie di nutrienti con una funzione salutistica: integratori alimentari di origine vegetale, alimenti funzionali, "novel food". La composizione, la commercializzazione e la presentazione dei suddetti prodotti. Definizione di "botanicals" e descrizione delle principali categorie di classificazione degli organismi vegetali che rientrano nella composizione dei "botanicals" con particolare attenzione ai metaboliti secondari. Definizione di nutraceutica e descrizione dei prodotti che rientrano in questa definizione. Spiegazione degli iter per la definizione di claims nutrizionali e salutistici. Cenni sulla normativa Italiana ed Europea.

REQUIREMENTS

Conoscenze generali di Fisiologia Vegetale e Biochimica

COURSE AIMS

Lo scopo del corso è permettere agli studenti di acquisire una visione chiara e sintetica dei principali "novel food", alimenti funzionali ed integratori di origine vegetale, ai fini di una migliore alimentazione indirizzata al benessere fisico ed alla attività sportiva. Inoltre, verrà dato spazio anche all'analisi della legislazione corrente in tema di alimenti (funzionali), integratori e "novel food". Al termine del corso, gli studenti avranno, inoltre, acquisito competenze relative alla formulazione di nutraceutici e integratori alimentari.

TEACHING METHODOLOGY

Il corso prevede lezioni teoriche frontali con l'ausilio di presentazioni power point, oltre che discussioni in aula attraverso la richiesta di commenti da parte degli studenti.

ASSESSMENT TYPE

Accertamento della preparazione mediante colloquio finale con votazione in trentesimi ed eventuale lode. Saranno inoltre considerate eventuali verifiche in itinere (test con domande a risposta chiusa e/o aperta).

FULL SYLLABUS

Introduzione al corso. Nutrienti, fitocomplessi e metaboliti secondari.

Novel food di origine vegetale. Prodotti con struttura molecolare modificata, derivati da colture cellulari, combinati con microrganismi, funghi, alghe o altri ingredienti e prodotti ottenuti tramite nuovi processi di estrazione o la cui struttura sia stata modificata tramite processi biotecnologici. Integratori alimentari botanicals – based. Esempi e applicazioni

Alimenti funzionali. Prodotti in forma naturale o modificati o arricchiti per uno o più componenti con lo scopo di migliorarne l'assorbimento o gli effetti biologici. Esempi e applicazioni. Claims a livello Europeo (Regolamento CE 1924/2006) relativi a funzioni preventive per il "miglioramento di funzioni biologiche" o "riduzione rischi malattie".

Alimenti nutraceutici (da "nutrizionale" e "farmaceutico"). La classe comprende alimenti (o loro componenti) in grado di svolgere una funzione benefica sulla salute umana ed includono prodotti molto diversi tra loro, esempio estratti e principi attivi puri.

Cenni sulla normativa Italiana ed Europea.

REFERENCE TEXT BOOKS

Materiale didattico elaborato o fornito dal docente