

SCIENZE E TECNICHE DELLE ATTIVITA' MOTORIE PREVENTIVE E

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento INTEGRATORI ALIMENTARI A BASE VEGETALE & NOVEL FOOD

GenCod A007536

Docente titolare Luigi DE BELLIS

Docente responsabile dell'erogazione
MARIAROSARIA DE PASCALI

Insegnamento INTEGRATORI ALIMENTARI A BASE VEGETALE &

Insegnamento in inglese

Settore disciplinare BIO/04

Corso di studi di riferimento SCIENZE E TECNICHE DELLE ATTIVITA' MOTORIE

Tipo corso di studi Laurea Magistrale

Crediti 4.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale:
32.0

Per immatricolati nel 2022/2023

Erogato nel 2023/2024

Anno di corso 2

Lingua ITALIANO

Percorso PERCORSI COMUNE/GENERICO

Sede Lecce

Periodo Secondo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione Voto Finale

Orario dell'insegnamento

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

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

I novel food di origine vegetale. Prodotti con struttura molecolare modificata, derivati da colture cellulari, o combinati con altri alimenti.

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.

Alimenti nutraceutici (da "nutrizionale" e "farmaceutico")

Preparati vegetali che possono essere inclusi in più categorie o utilizzati per ottenere integratori alimentari.

Cenni sulla normativa Italiana ed Europea.

PREREQUISITI

Conoscenze generali di biochimica e di fisiologia vegetale

OBIETTIVI FORMATIVI

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.

METODI DIDATTICI

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

MODALITA' D'ESAME

Gli studenti possono prenotarsi per l'esame finale esclusivamente utilizzando le modalità previste dal sistema VOL. Metodi di valutazione: Verifiche in itinere (test con domande a risposta chiusa e/o aperta) Accertamento della preparazione mediante colloquio finale con votazione finale in trentesimi ed eventuale lode

PROGRAMMA ESTESO

I 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. 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. 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.

Preparati vegetali che possono essere inclusi in più categorie.

Cenni sulla normativa Italiana ed Europea.

TESTI DI RIFERIMENTO

Materiale didattico elaborato o fornito dal docente