

Chimica Degli Alimenti

1. Introduzione 1; 2. Le acque 4; 3. Carboidrati 41; 4. Lipidi 60; 5. Protidi 66; 6. Conservazione 72; 7. Umidità e ceneri 79; 8. Il latte 84; 9. Il burro 104; 10. L'olio d'oliva 120; 11. Pasta e sfarinati 131; 12. Il vino 145.

Nutrizione e principii alimentari; fermentazioni e fermenti; Fisiologia dell'alimentazione; Ricambio materiale ed energetico; Alimentazione delle persone ammalate; Generalità sull'analisi fisico-tecnica e chimica delle sostanze alimentari; Aria atmosferica; Acqua potabile, acque minerali; ghiaccio; Oggetti de uso domestico.

Generalità sugli alimenti; Carne e suoi preparati - Uova - Lattescenze; Latte e latticini - Formaggio; Grassi; Cereali e derivati; Legumi - Tuberi e radici feculenti - Ortaggi - Funghi - Frutta. Loro conservazione; Alimenti zuccherini; Bevande alcooliche; Alimenti caffeinici.

Questo libro contiene tutto il necessario per superare l'esame di chimica degli alimenti. Gli argomenti sono stati rielaborati, schematizzati e perfezionati per facilitare la comprensione e la memorizzazione da parte degli studenti. Gli argomenti e concetti più importanti e richiesti in sede d'esame sono stati approfonditi, mentre non sono stati inseriti gli argomenti inutili e che non vengono chiesti in sede d'esame, il tutto per ridurre il tempo di studio e l'energia mentale da impiegare. Studi meglio e in meno tempo. i titoli dei capitoli sono: 1.I CEREALI,2.I DOLCIFICANTI,3.IL LATTE, 4.UOVA, CARNE E PESCE, 5.LE PROTEINE ED I PROCESSI ALIMENTARI: ELEMENTI ESSENZIALI, 6.I LIPIDI E LE LORO REAZIONI, 7.REAZIONI DI MAILLARD (IMBRUNIMENTO NON ENZIMATICO), 8.LE REAZIONI DI MAILLARD NEI DIVERSI ALIMENTI, 9.SALI MINERALI, 10.DOMANDE D'ESAME.

Questo volume rappresenta la versione italiana dell'ultima edizione di uno dei testi più autorevoli e completi sulla microbiologia degli alimenti – Modern Food Microbiology – già tradotto in varie lingue, tra le quali cinese e hindi. La trattazione introduce i fattori intrinseci ed estrinseci che influenzano la crescita microbica negli alimenti e quindi approfondisce il ruolo e la rilevanza dei diversi microrganismi prendendo in esame le principali categorie di prodotti alimentari, compresi quelli di quarta gamma e pronti al consumo. Una parte del volume è specificamente dedicata alle tecniche di ricerca dei microrganismi e dei loro metaboliti, dalle metodiche tradizionali a quelle più avanzate. I diversi aspetti e le problematiche della conservazione degli alimenti sono trattati in relazione alle tecniche disponibili e ai fattori e alle forme di resistenza dei diversi gruppi microbici. Sono inoltre approfonditi i temi della valutazione e dell'analisi del rischio e degli indicatori di qualità e di sicurezza in tutte le fasi della produzione alimentare. Conclude il volume un'esaustiva rassegna delle principali malattie trasmesse da alimenti, dei patogeni responsabili e delle misure di controllo e prevenzione. L'opera è ricca di illustrazioni, tabelle e grafici e ogni capitolo è completato da un'ampia bibliografia. Un testo indispensabile per gli studenti e i ricercatori, ma anche un prezioso strumento di lavoro e di consultazione per tutti coloro che operano professionalmente nel settore alimentare o a stretto contatto con esso.

Examines the roles that the molecular properties of such items as the birth control pill, caffeine, and the buttons on the uniforms of Napoleon's army have played in the course of history.

This title presents concepts and procedures in a manner that reflects the practice and applications of these methods in today's analytical laboratories. The fundamental principles of laboratory techniques for chemical analysis are introduced, along with issues to consider in the appropriate selection and use of these methods.

This Brief reviews thermal processes in the food industry – pasteurization, sterilization, UHT processes, and others. It evaluates the effects on a chemical level and possible failures from a safety viewpoint, and discusses in how far the effects can be predicted. In addition, historical preservation techniques – smoking, addition of natural additives, irradiation, etc. – are compared with current industrial systems, like fermentation, irradiation, addition of food-grade

Get Free Chimica Degli Alimenti

chemicals. The Brief critically discusses storage protocols – cooling, freezing, etc. – and packing systems (modified atmosphere technology, active and intelligent packaging). Can undesired chemical effects on the food products be predicted? This Brief elucidates on this important question. On that basis, new challenges, that currently arise in the food sector, can be approached.

Chimica degli alimenti Piccin-Nuova Libreria Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazione La chimica degli alimenti Principi di chimica degli alimenti.

Conservazione, trasformazioni, normativa Chimica degli alimenti Analytical Chemistry and Quantitative Analysis Pearson Education

[Copyright: 69622402e8963a51ee98209251927171](#)