PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI CLASSE IV

1.Denaturazione delle proteine

2.Classificazione delle proteine

3.Classificazione chimica dei protidi: aminoacidi, aminoacidi essenziali

4.Struttura delle proteine: primaria, secondaria, terziaria e quaternaria.Importanza nutrizionale delle proteine

5.Cenni di chimica generale

6.Cenni di chimica organica: composti del carbonio e principali gruppi funzionali

7. Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi, la fibra alimentare

8. Classificazione chimica dei lipidi: semplici e complessi

9. Differenza fra grassi ed oli

10. Differenza fra acidi grassi saturi ed acidi grassi insaturi.Esterificazione

11.La cottura degli alimenti