



Dipartimento di Agraria

Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari –
Classe L-26

CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Materiale didattico consigliato

Sitografia di riferimento

- <https://eur-lex.europa.eu>
- <https://www.efsa.europa.eu/it>
- https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en
- https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en
- <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/emerging-risks>

Altro materiale didattico

Si precisa che le slide utilizzate dal docente per l'erogazione delle lezioni non costituiscono materiale didattico.

Il materiale didattico del presente corso consiste nei testi di approfondimento di seguito indicati, a titolo non esaustivo :

- T.P. Coultate – La Chimica degli alimenti. Zanichelli
- Capuano, G. Dugo, P. Restani – Tossicologia degli alimenti –Utet
- G. Cerutti - Residui, additivi e contaminanti degli alimenti – ed- Tecniche Nuove
- H.D. Belitz - W. Grosch, Food Chemistry, Springer-Verlag Ed. (Berlin, Germany, 2005)
- O. R. Fennema, Food Chemistry, Marcel Dekker Ed. (New York, USA)
- Pearson's Chemical Analysis of Food – Churchill Livingstone Ed. (London, UK).

nonché le raccolte di fonti normative e pubblicazioni curate dal Ministero della Salute, dal Ministero delle politiche agricole ed agroalimentari e dall'EFSA.