

L'Italia è una nazione in cui l'alimentazione ha un ruolo importantissimo sia culturale che economico. In questi ultimi anni c'è stato un notevole impulso verso la tutela legale degli alimenti tipici accompagnato da un buon sostegno pubblicitario. Il consumatore viene sempre meglio informato sulla tipicità e sulla qualità degli alimenti. L'etichettatura nutrizionale, in aggiunta a quella normale, dà informazioni sulla composizione degli ingredienti e dei principali nutrienti e familiarizza il consumatore con termini come glucidi, lipidi e protidi. La qualità degli alimenti è un concetto molto ampio alla cui definizione concorrono numerose componenti quali: l'aspetto estetico (forma e colore), olfattivo (aroma), nutrizionale (glucidi, lipidi, protidi, vitamine, sali minerali), salutistico (antiossidanti) ed igienico sanitario (pesticidi, metalli pesanti, micotossine). Il testo è disegnato in modo da fornire una ampia serie di informazioni sulle principali caratteristiche che concorrono a definire le qualità degli alimenti. In particolare sono stati inseriti capitoli di approfondimento sui tossici, sui quali l'informazione alimentare è in genere carente, come pesticidi, metalli pesanti, micotossine, tossine delle piante ed allergeni. Si è voluto inserire anche un capitolo sugli integratori alimentari per fare chiarezza su un argomento complesso e spesso oggetto di confusione.(...)

Il libro:

<http://www.libreriauniversitaria.it/chimica-alimenti-cabras-paolo-piccin/libro/9788829916962>

Alcuni estratti:

<http://books.google.it/books?id=-l-uec-ppeQC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>

Informazione di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Chimica_degli_alimenti