



I.I.S. PERTINI - ALATRI
ITT CHIMICO - BIOTECNOLOGIE
AMBIENTALI

SAPERE I SAPORI
2017/2018

«PILLOLE
SULL'ALIMENTAZIONE:
❖ OLIO EVO: IL PIACERE DI
CONOSCERLO»



COSA TRATTEREMO?

- *INTRODUZIONE: IMPORTANZA DI UNA SANA ALIMENTAZIONE*
- *DIETA MEDITERRANEA*
- *ETICHETTA*
- *NITRITI E NITRATI*
- *OLIO (GENERALITA')*
- *CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO*
- *OLIO ED APPARATO CARDIOVASCOLARE (MOLECOLE DELLA SALUTE)*

Piramide Alimentare Mediterranea

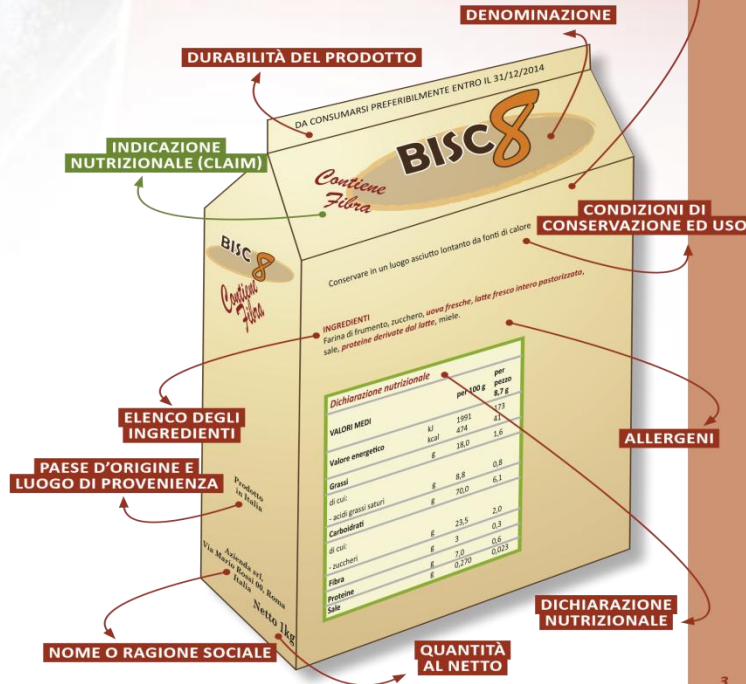
Guida per la popolazione adulta



ETICHETTA

Leggibilità delle informazioni

Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile in carattere pari o superiore a 1,2 mm. Nelle confezioni più piccole il carattere deve essere pari o superiore a 0,9 mm.





E100 -E199

COLORANTI

E200 -E299

CONSERVANTI

E300 -E399

ANTIOSSIDANTI

E400 -E499

*ADDENSANTI, STABILIZZANTI,
EMULSIONANTI*

E500 -E599

*REGOLATORI DI ACIDITA' E ANTI-
AGGLOMERANTI*

E600 -E699

ESALTATORI DI SAPIDITA'



- *E100 -E199 COLORANTI: VENGONO UTILIZZATI ALLO SCOPO DI MIGLIORARE L'ASPETTO DI BEVANDE E DI ALIMENTI VARI*
- *E200 -E299 CONSERVANTI: CONSENTONO ALL'ALIMENTO DI RALLENTARE O BLOCCARE LE ALTERAZIONI PROVOCATE DAI MICRORGANISMI*
- *E300 -E399 ANTIOSSIDANTI: IMPEDISCONO I PROCESSI DI IRRANCIDIMENTO E L'IMBRUNIMENTO DI FRUTTA E VERDURA*



- *E400 -E499 ADDENSANTI,STABILIZZANTI, EMULSIONANTI: GLI ADDENSANTI AUMENTANO LA DENSITA' E LA CONSISTENZA DI UN ALIMENTO; GLI STABILIZZANTI CONSENTONO DI MANTENERE NEL TEMPO LE CARATTERISTICHE FISICHE DELL'ALIMENTO; GLI EMULSIONANTI FAVORISCONO LA PERMANENZA DI UNA MISCELA TRA UNA SOSTANZA GRASSA ED UNA ACQUOSA.*



- E500 -E599 REGOLATORI DI ACIDITA', ANTI- AGGLOMERANTI E ACIDIFICANTI: GLI ACIDIFICANTI AUMENTANO L'ACIDITA' DI UN PRODOTTO PER PERMETTERE UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE O FORNIRE UN GUSTO APPROPRIATO; I REGOLATORI DI ACIDITA' MODIFICANO L'ACIDITA' PER CONSENTIRE UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO; GLI ANTI-AGGLOMERANTI IMPEDISCONO LA FORMAZIONE DI GRUMI;



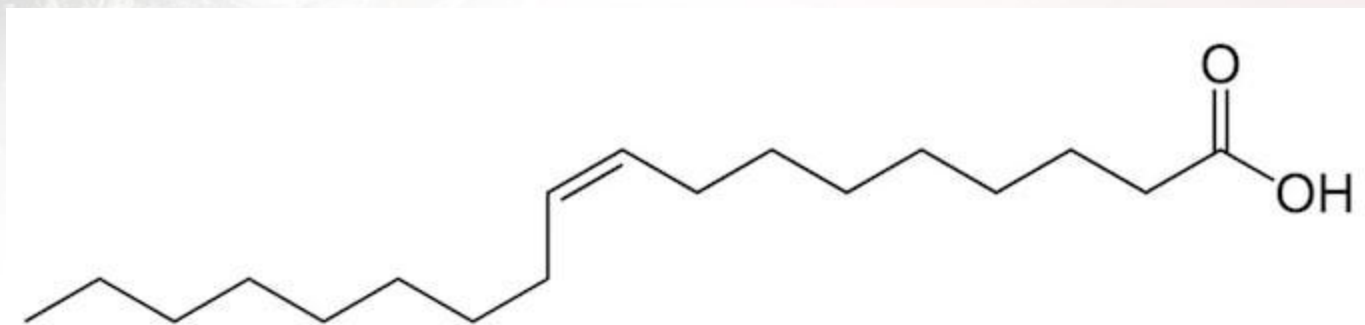
- *E600 -E699 ESALTATORI DI SAPIDITA': FORNISCONO ALL'ALIMENTO UN PARTICOLARE SAPORE*



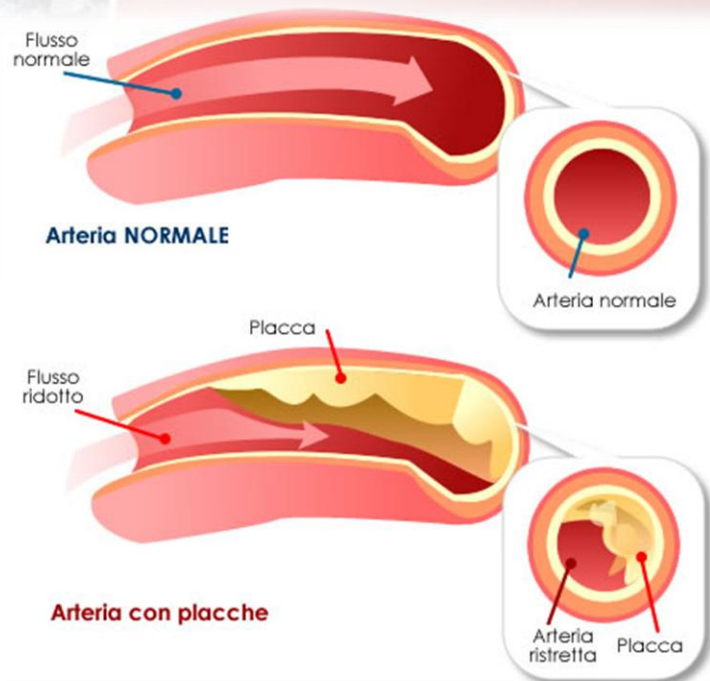
NITRITI (NO_2^-) E NITRATI (NO_3^-)

- COMPOSTI DA AZOTO (N) ED OSSIGENO (O)

OLIO



OLIO E APPARATO CARDIOVASCOLARE



A decorative image on the left side of the slide shows various spices and ingredients in metal spoons. There is a spoon with white powder, a spoon with reddish-brown powder, and several spoons with small, colorful beads and seeds. A star anise is also visible among the ingredients.

Realizzato da
Anita Pigliacelli (IVB)
Giulia Gatta (IVA)

A. S. 2017/2018

I.I.S. PERTINI - ALATRI

I.T.T. CHIMICO

<http://www.istitutopertinialatri.it/sapereisapori/>