Glossario

A

Acidifica: diventa acido per effetto dei processi fermentativi causati dai lattobacilli.

Acroleina: sostanza tossica per il fegato e irritante per la parete dello stomaco prodotta durante la frittura, a temperature superiori al punto di fumo dell'olio utilizzato.

Affezione: malattia, stato morboso di un organo o dell'intero organismo.

Agar-agar: polisaccaride usato come gelificante naturale, ricavato da alghe rosse.

Amigdalina: glicoside contenuto nei semi di mandorle amare (dalle quali si estrae), di ciliegia, di albicocca, di pesca, ecc. Dalla sua idrolisi si origina l'acido cianidrico, a cui si deve l'azione tossica delle mandorle amare, dei semi di pesca, ecc. quando siano ingeriti in quantità elevata.

Antiossidante: sostanza o principio alimentare (minerale, vitamina, enzima ecc.) in grado di cedere atomi di idrogeno ai radicali liberi presenti nell'organismo e annullarne così gli effetti negativi.

Avicoltura: allevamento degli uccelli.

B

Bacca: frutto carnoso, spesso di notevoli dimensioni, con uno o più semi.

Batteriostatico: si dice di sostanza o condizione fisica che impedisce o ritarda la crescita dei batteri, senza distruggere l'organismo sul quale esse agiscono.

Biodegradabile: sostanza che può subire la degradazione biologica, ossia effettuata da microrganismi.

Brattea: piccola foglia più o meno modificata nella grandezza, forma, consistenza, colore, che ricopre di solito il fiore prima che sbocci o un'infiorescenza, con funzione soprattutto protettiva.

Bulbo: germoglio sotterraneo a forma globosa.

C

Caglio: sostanza acida (detta anche presame), costituita in gran parte da enzimi (chimosina o rennina, pepsina e tripsina), estratta dall'abomaso dei vitelli giovani o prodotto sinteticamente da batteri modificati geneticamente, che provoca la coagulazione della caseina del latte, detta cagliata. Il caglio sintetico non può essere usato per la preparazione dei formaggi DOP o IGP.

Cancerogeno: si dice di fattore che determina o favorisce l'insorgere di un qualsiasi tumore maligno.

Capsaicinoidi: classe di sostanze chimiche affini alla capsaicina, presenti nelle piante del genere Capsicum, a cui appartengono le diverse specie di peperoncino.

Carcassa: insieme delle ossa che costituiscono la cavità toracica degli animali; anche, più genericamente, lo scheletro di un animale morto.

Carotenoidi: precursori che vengono poi trasformati nell'organismo nella vitamina A.

Cereali integrali: cereali che non sono stati trattati per eliminare l'involucro esterno protettivo, che rappresenta la parte fibrosa, detta crusca.

Classificazione annonaria: definita dall' Annona, l'organismo amministrativo che sovrintende ai rifornimenti alimentari o di altri generi essenziali e ne controlla la qualità e i prezzi.

Cocktail: bevanda che si ottiene in genere con una miscela di diversi distillati e/o liquori, con l'eventuale aggiunta di altri ingredienti come zucchero, frutta, ghiaccio, bevande non alcoliche, spezie e aromi. Vengono chiamati cocktail anche bevande non alcoliche ottenute dalla miscela di diversi ingredienti (cocktail analcolico).

Commestibile: che si può mangiare.

Composti antinutrizionali: sostanze naturali o di sintesi che inibiscono l'attività enzimatica o che legano alcuni nutrienti presenti nei cibi limitandone l'assorbimento.

Cultivar: nome con cui si indicano le varietà agrarie ottenuta dalla selezione di piante coltivate.

D

Diadromi: pesci che trascorrono parte della loro vita in acqua dolce e parte nell'acqua salata. Sono diadromi il salmone che vive prevalentemente in acqua salata per poi riprodursi in acque dolci, l'anguilla che ha un ciclo vitale opposto.

Drupa: frutto con la parte esterna sottile, la media carnosa e l'interna, che contiene il seme, legnosa.

F

Favi: insieme di cellette, di forma esagonale quelle per le api operaie, in cui viene deposto il miele e il polline per il sostentamento delle larve che nasceranno dalle uova, più grandi, e riempite di pappa reale, quelle destinate alle api regine.

Fesa: taglio di carne nella coscia del bue o del vitello; anche nel petto del tacchino.

Copyright © 2012 Clitt, Roma
Questo file è una estensione online del corso Matteo, Montagnese
QUALITÀ E BENESSERE A TAVOLA © CLITT 2012

G

Gastronomia: è l'insieme delle tecniche e delle arti culinarie. Per lo studio della gastronomia è importante la relazione tra cibo e cultura. L'Italia vanta ricche tradizioni regionali gastronomiche.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua, per proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali.

Grado saccarometrico: quantità di zuccheri fermentescibili presente nel mosto prima della fermentazione; si misura in gradi Plato, dove un grado Plato corrisponde a 10 g di zuccheri fermentabili in 1 kg di mosto.

I

Ibridazione: procedimento con cui si producono gli ibridi, cioè animali o vegetali prodotti dall'accoppiamento di due specie o varietà diverse, ma simili allo scopo di migliorare la produzione animale o vegetale e di ottenere razze nuove.

Idrolisi: scissione di un composto ottenuta per aggiunta di una o più molecole di acqua.

Indice glicemico: indica la velocità con cui aumenta la glicemia (tasso di glucosio nel sangue) in seguito all'assunzione di un quantitativo di alimento contenente 50 g di carboidrati. Questo parametro è espresso in percentuale, e si rapporta comunemente alla velocità di aumento della glicemia con la stessa quantità di glucosio.

Inerbire: coprire d'erba un terreno mediante semina o con zolle erbose; anche, il formarsi naturale di un terreno erboso.

Infiorescenza: raggruppamento di più fiori piccoli sullo stesso asse florale, disposti in modo da sembrare un unico fiore.

Infruttescenza: insieme dei frutti derivanti dagli ovari di una infiorescenza.

Irraggiamento: modalità di trasmissione del calore mediante l'emissione di energia elettromagnetica, da un corpo riscaldato, che viene assorbita da un corpo freddo.

Irrancidimento: processo chimico per cui i grassi acquistano col tempo e sotto l'azione della luce e dell'ossigeno dell'aria o, anche, di muffe e batteri, odore e sapore sgradevoli.

L

Lardelli: cubetti di grasso di prima qualità, ricavati principalmente dal grasso della gola e dal lardo.

M

Marciume: degenerazione e imputridimento di tessuti vegetali.

Melassa: liquido sciropposo, costituito per circa la metà di saccarosio, che rimane dopo che dalla canna da zucchero e dalle barbabietole si è estratto lo zucchero; è impiegato nell'industria, specialmente per la preparazione dell'alcol etilico .

Melata: linfa delle piante composta da acqua, glucidi semplici, destrine e sostanze gommose. Si forma sulle foglie delle piante e rappresenta nutrimento per insetti quali afidi e cocciniglie.

Metanolo: detto anche alcol metilico, è un liquido incolore dall'odore pungente, molto volatile, estremamente infiammabile e tossico. Viene utilizzato principalmente come solvente e come materia prima per la preparazione di molte sostanze organiche.

Mezzane: ognuna delle due parti in cui viene tagliato, longitudinalmente, un animale macellato.

Micotossine: sostanze chimiche tossiche prodotte da alcune muffe che si sviluppano su alcuni prodotti alimentari, in particolare sui cereali (dal greco «*mycos*» fungo e dal latino «*toxicum*» veleno).

Miso: condimento derivato dai semi della soia gialla, di origine giapponese, cui spesso vengono aggiunti altri cereali come orzo o riso.

Molitura: frantumazione delle olive prima della torchiatura.

Mosto: qualsiasi succo zuccherino ottenuto dalla pigiatura o dalla macinazione e successiva spremitura di alcune drupe o bacche (olive, ribes, pere, mele, ecc.) che può subire una fermentazione. Nell'uso comune, ci si riferisce al succo dell'uva ottenuto mediante spremitura degli acini, non ancora fermentato. Il mosto d'uva viene definito "muto", se per effetto dell'inattivazione, spesso termica, degli enzimi. Non può fermentare.

Mucillagine: sostanza organica gommosa, chimicamente molto simile alle gomme naturali, presente in molte piante, che ha la capacità di assorbire e trattenere l'acqua rappresenta generalmente un prodotto della degenerazione delle membrane cellulari, cellulosiche o pectiche.

Mutageno: si dice di fattore o agente che può provocare mutazioni nel patrimonio genetico di una cellula.

Copyright © 2012 Clitt, Roma
Questo file è una estensione online del corso Matteo, Montagnese
QUALITÀ E BENESSERE A TAVOLA © CLITT 2012

N

Nettare: sostanza zuccherina secreta da alcune ghiandole situate nel fiore o in altre parti della pianta per attirare gli insetti, contenente glucidi semplici, gomme, sostanze azotate, acidi organici, sali minerali e vitamine.

P

Pannocchia: infiorescenza composta, formata da un asse principale (rachide) sul quale si inseriscono numerosi rami, a cui sono legati le cariossidi, di lunghezza decrescente verso l'apice, per cui assume un aspetto piramidale o conico, ad esempio la spiga composta del granturco (l'infiorescenza maschile del mais).

Pectine: complesso di polisaccaridi, prevalentemente di acido galatturonico (derivato del galattosio), presenti nelle pareti cellulari, in acqua formano masse gelatinose.

Pellagra: malattia causata dalla carenza o dal mancato assorbimento di vitamine del gruppo B, in particolare niacina (vitamina PP), o di triptofano, amminoacido necessario per la sua sintesi. Questa vitamina è presente in genere nei prodotti freschi: latte, verdure, cereali. È una patologia frequente tra le popolazioni che facevano della polenta di sorgo o di mais il loro alimento base.

Perlage: insieme delle minutissime bollicine di anidride carbonica che si sviluppano nello champagne e nei vini spumanti in genere quando viene stappata la bottiglia o quando il liquido viene versato nel bicchiere, continuando a salire senza interruzione dal fondo alla superficie (dalla finezza e dalla continuità delle bollicine si giudica la qualità dello champagne o dello spumante).

Precursore: sostanza che, attraverso il metabolismo, si trasforma in un'altra sostanza più attiva.

Putrefazione: processo di decomposizione delle proteine operato da microrganismi aerobi e anaerobi e da enzimi contenuti nell'interno delle cellule stesse.

R

Ricettacolo: parte allargata dell'asse fiorifero su cui sono inseriti i fiori.

Rizomi: fusti di piante erbacee perenni, striscianti sul terreno o sotterranei più o meno orizzontali simili a una radice, dalla quale differiscono per la struttura anatomica, ricchi di sostanze di riserva.

S

Sakè: bevanda alcolica giapponese ottenuta dalla fermentazione alcolica del riso.

Scorbuto: malattia dovuta a carenza di vitamina C, che si manifesta con dimagramento, ulcere ed emorragie delle gengive e degli organi interni.

Solanina: composto organico velenoso presente nei germogli, nelle foglie e nei frutti acerbi di alcune Solanacee, come le patate. In piccole dosi induce uno stato letargico, in dosi maggiori vomito, diarrea e anche gravi disturbi cardiaci, viene inattivata dal calore.

Sovescio: pratica agraria che consiste nel sotterrare nel terreno piante o parti di piante allo stato fresco, per arricchirli di sostanza organica.

Spiga: infiorescenza costituita da un asse centrale, detto rachide, sul quale le cariossidi sono inserite direttamente, ad esempio il grano e l'infiorescenza femminile del mais.

Succedaneo: sostanza che può sostituirne un'altra, con analoghi effetti e funzioni.

Tannini: nome generico di una classe di composti contenuti in diverse piante (nei legni, nelle cortecce, nei frutti e rizomi, nelle radici), solubili in acqua, capaci di precipitare i sali dei metalli pesanti, gli alcaloidi e le proteine, hanno azione astringente, antidiarrotica, antinfiammatoria.

Tempeh: o tempè è un alimento, simile al tofu, ma differente nelle caratteristiche nutrizionali, nella qualità alimentare, e nel processo di lavorazione. fermentato ricavato dai semi di soia gialla, molto popolare in Indonesia e in altre nazioni del sud-est asiatico. È noto anche come carne di soia.

Termoretraibile: materiale plastico soggetto a restringersi e ritirarsi per effetto di riscaldamento, aderendo all'oggetto a cui è avvolto, e mantenendo la nuova forma anche dopo il raffreddamento.

Terpèni: nome generico di un gruppo di idrocarburi di formula generale (C5H8)n, presenti in oli essenziali e in resine naturali. Vengono denominati usualmente con nomi che ricordano gli organismi, generalmente vegetali, in cui sono presenti (pinene, limonene, ecc.)

Tessuto connettivo: tessuto di aspetto e conformazione varia, che ha la funzione di connettere altri tessuti fra loro, favorendone la nutrizione e proteggendo gli organi.

Trebbie: residui dell'ammostatura costituito dagli involucri esterni della granella di altre sostanze nutritive che non hanno subito la solubilizzazione nel processo di germinazione o ammostamento. Sono un ottimo foraggio.

V

Vitigno: ciascuna delle varietà di vite distinte in base alla morfologia delle foglie e dei frutti, all'epoca di maturazione e alle caratteristiche dei vini che producono.

Copyright © 2012 Clitt, Roma
Questo file è una estensione online del corso Matteo, Montagnese
QUALITÀ E BENESSERE A TAVOLA © CLITT 2012