

GIOVANNI BALLARINI

SICUREZZA ALIMENTARE
E MALACUCINA

CALDERINI
edagricole

Indice

VII PRESENTAZIONE

Prof. Andrea Strata

IX PREFAZIONE

1 SICUREZZA ALIMENTARE

3 **Virtù e rischi degli alimenti**

4 Azioni extranutrizionali
degli alimenti

6 Alimenti nutraceutici
e funzionali

7 Rischi di conservazione
degli alimenti

11 **Chimica agricola e alimenti per animali**

12 Dimmi cosa mangi e ti dirò
chi sei

14 Saggezza delle catene
alimentari

17 Il filtro vegetale ed il filtro
animale

20 Il controllo della vita

22 Verso un riciclaggio
compatibile

27 **È il chimico che crea la paura**

28 Ipersensibilità dei metodi

31 Dallo zero analitico
allo zero biologico

34 La sicurezza biologica

36 La sicurezza normativa

39 **Farmaci efficaci con sicurezza**

40 Perché dobbiamo curare
le piante e gli animali

43 Che cosa sono un farmaco
ed un residuo

45 Solo per l'uomo vi è libertà
di cura, non per gli animali

- 47 Farmaci e rispetto dell'ambiente
- 48 Incidenti ed abusi da farmaci

- 51 **Antibiotici ed ormoni alimentari**
- 52 Antibiotici dai molti usi
- 54 Antibioticoresistenza ed antibioticofobia
- 56 Senza ormoni non c'è vita
- 59 Uso degli ormoni negli animali
- 62 Controllo dell'uso illecito degli ormoni negli animali

- 65 **Questioni alimentari**
- 66 Fitofarmaci nel piatto?
- 69 Non diffamiamo la carne
- 72 Pregiudizi e leggende metropolitane sulla carne
- 75 I grassi sono necessari
- 78 Latte, latticini e uova senza rischi
- 82 Mucca pazza
- 85 Diossina
- 87 Cibi transgenici

- 99 **Cos'è la qualità?**
- 100 Sicurezza e tradizione
- 103 Sicurezza e qualità totale
- 108 Qualità dei prodotti territoriali: cibo-cultura
- 110 La qualità ha un prezzo

- 113 **MALACUCINA**

- 115 **Cucina tra natura e cultura**
- 116 Alle origini dell'alimentazione umana
- 119 Alimentazione tra caso e necessità
- 121 Invenzione della cucina, agricoltura e allevamento
- 125 Innovazione alimentare: necessità e vantaggi

129	Cucina malata
130	Alimenti, microrganismi e parassiti
133	Tossinfezioni lontane e vicine
138	Le colpe delle mani in pasta
142	Rischi di trasformazione degli alimenti
145	Ignoranza alimentare
146	Verità e trabocchetti delle tabelle
150	Attività nutrizionali e psicodietetiche
153	Alimenti “energetici” e “costruttivi”
156	Vitamine e minerali
159	La nuova frontiera della fibra alimentare
161	Il rischio cibo degli alimenti sani e sicuri
162	Rischi di quantità e di squilibri alimentari
164	Il rischio del cibo sano e sicuro
165	Erosione della biodiversità alimentare
168	Necessità dell’inutile
170	Stili alimentari pericolosi
174	Postfazione