# ALIMENTI

alimento è ogni sostanza o miscela di sostanze in qualsiasi stato della materia e struttura non lavorata, parzialmente lavorata o lavorata, destinata a essere ingerita, o di cui si prevede ragionevolmente l'ingestione da parte dell'essere umano. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza o miscela, compresa l’acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro filiera produttiva. Non sono compresi mangimi destinati agli animali, gli animali vivi (eccetto quelli destinati al consumo umano), i vegetali prima della raccolta, medicinali, cosmetici, tabacco, stupefacenti, residui e contaminanti.

GABRIELE

# FUNZIONI DELL'ALIMENTO

Gli alimenti vengono variamente prelevati dall'ambiente esterno. A seconda della natura chimica di queste sostanze e dei tipi di organismi viventi considerati, possono essere principalmente suddivisi in due grosse categorie: autotrofi e eterotrofi.

Gli organismi eterotrofi consiste nell'assunzione da parte di un organismo delle sostanze indispensabili per il suo metabolismo e le sue funzioni vitali quotidiane.

Negli organismi eterotrofi superiori, fatta salva la disponibilità degli alimenti, la dieta viene in gran parte determinata dalla percezione dell'appetibilità dei cibi.

# PRINCIPI NUTRITIVI

Dagli alimenti l'organismo estrae le sostanze utili al suo metabolismo. Sono i principi nutritivi, tutti o in parte, a seconda dell'organismo considerato, indispensabili alla vita:glucidi (o carboidrati)lipidi (o grassi)protidi (o proteine)vitaminesali mineraliacqua.molteplici sostanze. I vari organismi hanno evoluto il loro metabolismo utilizzando fra i substrati alimentari principi nutritivi che spaziano dai metalli nativi al petrolio.

# PRODUZIONE E PREPARAZIONE

Gli alimenti sono ottenuti tradizionalmente attraverso l'agricoltura, l'allevamento la pesca, la caccia, ed altri metodi in funzione dal luogo di origine. Nel corso del tempo vi è stata, attraverso una lenta presa di consapevolezza, di una tendenza crescente verso pratiche agricole più sostenibili. Alcuni alimenti possono essere utilizzati direttamente, molti altri subiscono specifiche preparazioni, per ottenerne una maggiore digeribilità, per motivi di sicurezza sanitaria, per rendere il loro sapore più gradevole.

# FONTI DEL CIBO

Gli alimenti hanno origine da tutto il mondo naturale e non: animali, piante, funghi, batteri, composti inorganici, alimenti di sintesi.Alcuni tipi di funghi commestibili e batteri sono utilizzati sia come alimenti veri e propri, che nella preparazione di alimenti fermentati e marinati come pane, vino, birra, formaggio, i sottaceti e lo yogurt. Le alghe in molte culture, soprattutto orientali, rappresentano un cibo importante. Inoltre, il sale è consumato spesso come condimento, il bicarbonato di sodio e qualche altro sale inorganico viene usato nella preparazione. Queste sono sostanze inorganiche, che insieme all'acqua, costituiscono una parte importante della dieta umana.

# VENDITA AL DETTAGLIO

La vendita dell'alimento unisce il produttore al consumatore. È una catena di attività che porta l'alimento. La vendita di un singolo prodotto  alimentare può essere un processo complicato che  coinvolge molti produttori ed aziende. Questi catena  di attività include sia le aziende trasportatrici degli  ingredienti che le aziende che stampano le etichette.