

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΘΕΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΧΗΜΕΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	EN3	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7ο ή 8ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
ΘΕΩΡΙΑ	3	3	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης, γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Ειδικού Υποβάθρου, Ειδίκευσης, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποσκοπεί στην εισαγωγή των φοιτητών στις βασικές έννοιες της επιστήμης της Βιοχημείας Τροφίμων. Στο τέλος του μαθήματος ο φοιτητής/η φοιτήτρια θα έχει αποκτήσει τις ακόλουθες δεξιότητες:

1. Να κατανοεί βασικές αρχές της Βιοχημείας Τροφίμων
2. Να κατανοεί έννοιες όπως Θρεπτικές Ύλες, - Ο Ρόλος της Τροφής - Ενεργειακό Ισοζύγιο- Πρόσληψη Τροφής μέσω της επιστήμης της Βιοχημείας Τροφίμων
3. Να κατανοεί την σημασία των υδατανθρακών στην Βιοχημεία Τροφίμων (Πηγές, Πρόσληψη, Πέψη, Απορρόφηση, Μεταβολισμός, Ρόλος) και τα προβλήματα από τη Μειωμένη ή την Υπερβολική Κατανάλωσή, όπως ο Σακχαρώδης Διαβήτης, αλλά και έννοιες όπως η γλυκαιμική επίδραση τροφής, γλυκαιμικός δείκτης -Διαιτητικές ή Φυτικές Ύλες.
4. Να κατανοεί την σημασία των διαφόρων ειδών λιπαρών υλών – Λιπιδίων στην Βιοχημεία Τροφίμων (Λιπαρές Ύλες - Λιπίδια (Πηγές, Πρόσληψη, Πέψη, Απορρόφηση, Μεταβολισμός, Ρόλος - Λιπώδης Ιστός - Η επίδραση ορμονών) και ασθένειες που σχετίζονται με την πρόσληψη και μεταβολισμό των Λιπαρών Υλών, όπως οι Παχυσαρκία - Αθηροσκλήρωση
5. Να κατανοεί την σημασία των διαφόρων ειδών Πρωτεϊνών (Πηγές, Πρόσληψη, Πέψη, Απορρόφηση, Μεταβολισμός, Ρόλος - Ισοζύγιο αζώτου - Πεπτική και Βιολογική αξία πρωτεΐνης – Φυτοφαγία) και ασθένειες που Συνδέονται με την πρόσληψη και μεταβολισμό των Πρωτεϊνών
6. Να κατανοεί τον σημαντικό ρόλο των ενζύμων στα τρόφιμα και στην αξιοποίηση παραπροϊόντων τροφίμων
7. Να κατανοεί τον σημαντικό ρόλο του νερού (Φυσικοχημικές Ιδιότητες, Λειτουργίες, Πηγές, Απορρόφηση, Απέκκριση - Απαιτήσεις Οργανισμού σε Νερό - Μόλυνση-Καθαρισμός Νερού)
8. Να κατανοεί τον σημαντικό ρόλο των Βιταμινών (Πηγές, Απορρόφηση, αποθήκευση και απέκκριση) και τους Παράγοντες που επηρεάζουν την απορρόφηση και συγκεντρώσεις στο αίμα– Ρόλος και Ασθένειες που οφείλονται σε έλλειψη ή υπερβολική λήψη
9. Να κατανοεί τον σημαντικό ρόλο των Ανόργανων Συστατικών (Μακροστοιχεία και ιχνοστοιχεία – Πηγές, Απορρόφηση, αποθήκευση και απέκκριση) και τους Παράγοντες που επηρεάζουν την απορρόφηση και συγκεντρώσεις στο αίμα– Ρόλος και Ασθένειες που οφείλονται σε έλλειψη ή υπερβολική λήψη
10. Να κατανοεί την σημασία των χρωστικών Ενώσεων (Χλωροφύλλες, Μυοσφαιρίνη, Καροτενοειδή, Μπεταλαΐνες, Μελανίνες, Φαινολικά συστατικά) και των βιοδραστικότητων τους
11. Να κατανοεί τις έννοιες που σχετίζονται με τα Πρόσθετα Τροφίμων (Επιτρεπόμενα Πρόσθετα-Ασφάλεια από τη Χρήση τους – Συντηρητικά)
12. Να κατανοεί τις έννοιες που σχετίζονται με τα Ανεπιθύμητα Συστατικά των Τροφίμων (Ενδογενείς Τοξίνες Φυτικής Προέλευσης - Ενδογενείς Τοξίνες Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης - Αλλεργιογόνα - Εξωγενείς Τοξίνες, Τυχαίες Προσμίξεις, Περιβαλλοντικοί Επιμολυντές - Τοξίνες Μικροβιακής Προέλευσης)
13. Να κατανοεί τον σημαντικό ρόλο που έχουν τα Βιοδραστικά τροφίμων και τα οφέλη τους στην υγεία, αλλά και σύγχρονα δεδομένα που αφορούν την αξιοποίηση Βιοδραστικών τροφίμων και παραπροϊόντων τους για την παραγωγή νέων βιο-λειτουργικών προϊόντων στα πλαίσια της κυκλικής οικονομίας)

14. Να κατανοεί τις έννοιες που σχετίζονται με τα Συμπληρώματα Διατροφής (Φαρμακοτρόφιμα - Σκευάσματα Ειδικής Διατροφής για Αθλητές/Παιδιά/Γηρασμένο πληθυσμό/καρκινοπαθείς/Εγκυες/κλπ - Αλληλεπίδραση με Φάρμακα – Ισχυρισμοί Υγείας)

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Λήψη αποφάσεων	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Αυτόνομη εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ομαδική εργασία	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	Άλλες...
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Στο τέλος αυτού του μαθήματος ο/η φοιτητής/τρια θα έχει περαιτέρω αναπτύξει τις ακόλουθες δεξιότητες (γενικές ικανότητες):

1. Ικανότητα να επιδεικνύει γνώση και κατανόηση των ουσιαδών δεδομένων, εννοιών, θεωριών και εφαρμογών που σχετίζονται με την Βιοχημεία Τροφίμων.
2. Ικανότητα να εφαρμόζει αυτή τη γνώση και κατανόηση στη λύση προβλημάτων μη οικείας φύσης.
3. Ικανότητα να υιοθετεί και να εφαρμόζει μεθοδολογία στη λύση μη οικείων προβλημάτων.
4. Δεξιότητες μελέτης που χρειάζονται για τη συνεχιζόμενη επαγγελματική ανάπτυξη.
5. Ικανότητα να αλληλοεπιδρά με άλλους σε προβλήματα διεπιστημονικής φύσης.

Γενικότερα, με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος ο/η φοιτητής/τρια θα έχει περαιτέρω αναπτύξει τις ακόλουθες γενικές ικανότητες:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις.

Λήψη αποφάσεων.

Αυτόνομη εργασία.

Ομαδική εργασία.

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής.

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον.

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΘΕΩΡΙΑ

1. Βασικές αρχές βιοχημείας τροφίμων - Θρεπτικές Ύλες, - Ο Ρόλος της Τροφής - Ενεργειακό Ισοζύγιο- Πρόσληψη Τροφής
2. Υδατάνθρακες - Πηγές, Πρόσληψη, Πέψη, Απορρόφηση, Μεταβολισμός, Ρόλος - Προβλήματα από τη Μειωμένη ή την Υπερβολική Κατανάλωσή Σακχαρώδη Διαβήτη - Γλυκαιμική επίδραση τροφής, γλυκαιμικός δείκτης -Διαιτητικές ή Φυτικές Ύλες
3. Λιπαρές Ύλες - Λιπίδια – Πηγές, Πρόσληψη, Πέψη, Απορρόφηση, Μεταβολισμός, Ρόλος - Λιπώδης Ιστός - Η επίδραση ορμονών - Ασθένειες που Σχετίζονται με το Μεταβολισμό των Λιπαρών Υλών - Παχυσαρκία - Αθηροσκλήρωση
4. Πρωτεΐνες – Πηγές, Πρόσληψη, Πέψη, Απορρόφηση, Μεταβολισμός, Ρόλος - Ισοζύγιο αζώτου - Πεπτική και Βιολογική αξία πρωτεΐνης - Φυτοφαγία - Ασθένειες που Συνδέονται με το Μεταβολισμό των Πρωτεϊνών
5. Ρόλος των ενζύμων στα τρόφιμα και στην αξιοποίηση παραπροϊόντων τροφίμων
6. Νερό - Φυσιολογικές Ιδιότητες, Λειτουργίες, Πηγές, Απορρόφηση, Απέκκριση - Απαιτήσεις Οργανισμού σε Νερό - Μόλυνση-Καθαρισμός Νερού
7. Βιταμίνες – Πηγές, Απορρόφηση, αποθήκευση και απέκκριση - Παράγοντες που επηρεάζουν την απορρόφηση και συγκεντρώσεις στο αίμα– Ρόλος και Ασθένειες που οφείλονται σε έλλειψη ή υπερβολική λήψη
8. Ανόργανα Συστατικά – Μακροστοιχεία και ιχνοστοιχεία – Πηγές, Απορρόφηση, αποθήκευση και απέκκριση - Παράγοντες που επηρεάζουν την απορρόφηση και συγκεντρώσεις στο αίμα– Ρόλος και Ασθένειες που οφείλονται σε έλλειψη ή υπερβολική λήψη
9. Χρωστικές Ενώσεις, – Χλωροφύλλες, Μυοσφαιρίνη, Καροτενοειδή, Μπεταλαΐνες, Μελανίνες, Φαινολικά συστατικά – Βιοδραστικότητες
10. Πρόσθετα Τροφίμων - Επιτρεπόμενα Πρόσθετα-Ασφάλεια από τη Χρήση τους – Συντηρητικά
11. Ανεπιθύμητα Συστατικά των Τροφίμων - Ενδογενείς Τοξίνες Φυτικής Προέλευσης - Ενδογενείς Τοξίνες Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης - Αλλεργιογόνα - Εξωγενείς Τοξίνες (Τυχαίες Προσμίξεις, Περιβαλλοντικοί Επιμολυντές) - Τοξίνες Μικροβιακής Προέλευσης
12. Βιοδραστικά τροφίμων και οφέλη στην υγεία - Αξιοποίηση Βιοδραστικών τροφίμων και παραπροϊόντων τους για την παραγωγή νέων βιο-λειτουργικών προϊόντων στα πλαίσια της κυκλικής οικονομίας
13. Συμπληρώματα Διατροφής - Σκευάσματα Ειδικής Διατροφής για Αθλητές - Αλληλεπίδραση με Φάρμακα – Ισχυρισμοί Υγείας

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i></p>	<p>Πρόσωπο με Πρόσωπο</p>													
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση της ύλης σε διαφάνειες ppt. • Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας • Επικοινωνία μέσω email. 													
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i></p> <p><i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i></p> <p><i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="699 584 1091 645">Δραστηριότητα</th> <th data-bbox="1096 584 1361 645">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="699 651 1091 680">Παρακολούθηση Διαλέξεων</td> <td data-bbox="1096 651 1361 680">39</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 687 1091 748">Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td data-bbox="1096 687 1361 748">26</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 754 1091 784">Εργασία</td> <td data-bbox="1096 754 1361 784">27</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 790 1091 819">Διαδραστική Διδασκαλία</td> <td data-bbox="1096 790 1361 819">13</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 826 1091 855">Σύνολο Μαθήματος</td> <td data-bbox="1096 826 1361 855">105 ώρες/εξάμηνο</td> </tr> </tbody> </table>		Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Παρακολούθηση Διαλέξεων	39	Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	26	Εργασία	27	Διαδραστική Διδασκαλία	13	Σύνολο Μαθήματος	105 ώρες/εξάμηνο
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου													
Παρακολούθηση Διαλέξεων	39													
Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	26													
Εργασία	27													
Διαδραστική Διδασκαλία	13													
Σύνολο Μαθήματος	105 ώρες/εξάμηνο													
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Γραπτή εξέταση (Πρόσδος και Τελική Εξέταση) • Αξιολόγηση Εργασίας • Αξιολόγηση εργασιών Διαδραστικής Διδασκαλίας 													

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. Διατροφή και χημεία τροφίμων, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 12497092, Έκδοση: 2η έκδ./2011, Συγγραφείς: Γαλανοπούλου Κωνσταντίνα, Ζαμπετάκης Γιάννης, Μαυρή - Βαβαγιάννη Μαίρη, Σιάφακα Αθανασία, ISBN: 9789603518631, Τύπος: Σύγγραμμα, Διαθέτης (Εκδότης): ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ
2. FENNEMA ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 94691883, Έκδοση: 1/2020, Συγγραφείς: SRINIVASAN DAMODARAN, KIRK L. PARKIN, ISBN: 9789605835521, Τύπος: Σύγγραμμα, Διαθέτης (Εκδότης): ΠΑΡΙΣΙΑΝΟΥ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΒΙΒΛΙΩΝ
3. Βιοχημεία τροφίμων, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 11135, Έκδοση: 1η έκδ./2003, Συγγραφείς: Βαφοπούλου - Μαστρογιαννάκη Α., ISBN: 9604318306, Τύπος: Σύγγραμμα, Διαθέτης (Εκδότης): Ζήτη Πελαγία & Σια Ι.Κ.Ε.
4. Zabetakis I, Lordan R, Tsoupras A, Ramji D (Eds). Functional Foods and their Implications for Health Promotion. Book: "Academic Press" (Imprint of Elsevier, 1st Edition 2023, DOI: 10.1016/C2020-0-00556-6, <https://doi.org/10.1016/C2020-0-00556-6>).
5. Zabetakis I, Lordan R, Tsoupras A (Eds). The Impact of Nutrition and Statins on Cardiovascular Diseases. Book "Academic Press" (Imprint of Elsevier), 1st Edition, 2019, Pages 1-348 (DOI: 10.1016/C2017-0-00506-2, <https://doi.org/10.1016/C2017-0-00506-2>)
6. Διάφορες επιστημονικές εργασίες ή άρθρα σχολιασμού οι οποίες μπορεί να είναι γενικότερου ενδιαφέροντος ή να περιλαμβάνουν πρόσφατες εξελίξεις στο αντικείμενο της Βιοχημείας (αλλά και ευρύτερα των βιολογικών επιστημών) οι οποίες (όπως ισχύει παντού) αργούν να ενσωματωθούν στα διδακτικά συγγράμματα και οι οποίες μπορεί να μεταβάλλονται κάθε έτος, αναρτώνται στην πλατφόρμα του e-class.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Food Bioscience
- The Journal of Nutritional Biochemistry
- Journal of Food Biochemistry
- Food Science and Human Wellness
- Frontiers in Nutrition
- Nutrients
- Foods
- Food Research International
- Journal of Functional Foods
- Marine Drugs
- Journal of Food Chemistry