

Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria

A.A. 2011/12

TECNOLOGIA DELLE PRODUZIONI CARNEE

Docente: GAETANO VITALE CELANO

Tel. +39 080 4679854

Fax +39 080 4679855

E-mail: g.v.celano@veterinaria.uniba.it

Orario ricevimento: martedì e giovedì 14,00-16,00

Programma

Struttura e organizzazione dello stabilimento di macellazione, condizioni generali e speciali per il riconoscimento di impianti di macellazione, laboratori di sezionamento e depositi frigoriferi. Normativa di riferimento: Reg. CE 853/04 Reg. CE 854/04 e suoi allegati. Il mattatoio quale industria insalubre di tipo: caratteristiche inquinanti. Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature. Concetto di sanificazione e formazione del personale.

L'autocontrollo e il sistema HACCP negli stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e deposito frigorifero. Il trasporto degli animali al mattatoio: Reg. CE 01/2005.

Linea di macellazione per bovini, suini, equini. Caratteristiche strutturali, strumentali e tecnologiche. Flow sheet ed indicazione dei relativi CCP.

Identificazione e valutazione qualitativa a scopo commerciale delle carcasse bovine e suine. Caratteri anatomici differenziali della specie bovina.

Classificazione dei suini secondo griglia CEE con i metodi riconosciuti. Linea di macellazione per gli ovi-caprini. Caratteristiche strutturali, strumentali e tecnologiche. Flow sheet ed indicazione dei relativi CCP. Linea di macellazione per volatili da cortile e per conigli. Caratteristiche strutturali, strumentali e tecnologiche. Flow sheet ed indicazione dei relativi CCP. Legislazione di riferimento: Regolamenti Comunitari. Le sostanze xenobiotiche presenti nelle carni e principali metodi per la ricerca. DL 336/99.

Fenomeni post-mortali coinvolgenti il muscolo: rigor mortis, pH, frollatura. Caratteristiche delle carni DFD e PSE. Il laboratorio di sezionamento: caratteristiche strutturali. Il confezionamento delle carni. I sottoprodotti della macellazione: importanza del recupero dei sottoprodotti.

Testi consigliati:

M.G. Tantillo, La produzione igienica della carne, Edagricole.

S. Marcato, Patologia animale e ispezione delle carni fresche, Edagricole.

Appunti dalle lezioni.