

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN MEDICINA VETERINARIA (LM42) III ANNO - A.A. 2012/2013

TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI CARNEE

Dott. **Giancarlo Bozzo**

e-mail g.bozzo@veterinaria.uniba.it

tel +39.80.5443851

Anno: III - III Bimestre

CFU: 2

Attività tutoria: martedì e giovedì dalle 14:30 alle 16:30.

Programma

Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni: il macello; il deposito frigorifero; il laboratorio di sezionamento; la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento; l'impatto ambientale degli impianti di macellazione e lavorazione delle carni; sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali al mattatoio; il macello - osservatorio epidemiologico.

Le carni: resa alla macellazione; classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello; i tagli anatomici di interesse commerciale; la trasformazione del muscolo in carne; fenomeni post mortali del muscolo; le carni separate meccanicamente; rintracciabilità delle carni. I sottoprodotti della macellazione.

Le linee di macellazione di: bovini, suini, equini, ovi-caprini, volatili da cortile, conigli e selvaggina. Diagrammi di flusso e indicazione dei CCP.

Testi consigliati:

1) Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana.

2) La produzione igienica della carne, di Giuseppina Marilia Tantillo Ed agricole. 3) Appunti delle lezioni.

Riferimenti normativi: Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004; Reg. CE 01/2005; Reg. CE 1069/2009.