

Programma del modulo didattico di:

IGIENE E SICUREZZA DEL LATTE, UOVA E MIELE

Corso di: SICUREZZA ALIMENTARE 1

Programma del corso

Introduzione: L'autocontrollo e il sistema HACCP.

Latte e derivati: Composizione chimica del latte. Igiene di stalla e della mungitura. Le principali zoonosi trasmissibili con il latte. Caratteristiche microbiologiche del latte crudo. Tecnologie per la conservazione del latte: trattamenti termici e i loro effetti sulla qualità igienicosanitaria del latte. Il latte alimentare: pastorizzazione, sterilizzazione (UHT e latte sterilizzato), microfiltrazione. Il latte concentrato e il latte in polvere. Residui chimici e tossine presenti nel latte. Il formaggio: definizione e classificazioni; tecnologia di produzione dei formaggi a pasta dura e molle e delle paste filate. Igiene e tecnologia dei lattici fermentati, della crema, del burro, dei formaggi freschi, dei formaggi a breve, media e lunga stagionatura. Igiene e tecnologia di altri prodotti derivati (ricotta, nuovi prodotti). I fattori che condizionano lo sviluppo microbico. Applicazione dei principi base relativi alla prevenzione dei pericoli microbiologici ed al controllo di qualità nelle produzioni lattiero-casearie. Classificazione funzionale dei microrganismi di interesse lattiero-caseario.

Uova: caratteristiche e composizione chimica. La raccolta e la commercializzazione delle uova. Parametri di freschezza delle uova in guscio. Aspetti igienico-sanitari delle uova. Gli ovoprodotti: definizione e flusso di processo.

Miele e prodotti dell'alveare: caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche, aspetti nutrizionali e salutistici. Aspetti igienico-sanitari del miele.

Titolare del corso

Prof.ssa Angela Di Pinto, Ricercatore

Dipartimento di Medicina Veterinaria

Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

tel +39.80.4679970

fax +39.80.4679855

e-mail:angela.dipinto@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

- comprensione e capacità di applicazione delle funzioni matematiche che consentono di descrivere e controllare i processi di produzione degli alimenti;
- conoscenza dei fondamenti della chimica inorganica, organica e biochimica necessari a comprendere e controllare i meccanismi di conservazione e trasformazione degli alimenti;
- conoscenza dei fondamenti delle tecnologie alimentari e loro applicazione ai processi di trasformazione e conservazione di prodotti finiti e semilavorati dell'industria alimentare
- comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, culturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati;
- comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale;
- conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare, di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare.

Eventuali propedeuticità

Patologia generale

Anno di corso e semestre

III anno – III bimestre (24.02.2014 – 04.04.2014)

Testi di riferimento

C. Corradini, Chimica e tecnologia del latte, Tecniche Nuove.
G. Ottogalli, Microbiologia lattiero-casearia, Clesav, Città Studi.
F. Bottazzi, Microbiologia lattiero-casearia, Edagricole.
Tassinari, L'uovo da consumo, Hoepli.
G. Piana, Il miele, Edagricole.

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula 5 "Tiecco", ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula 2 CFU (26 h)
Esercitazioni in laboratorio 1 CFU (13 h)

Modalità di frequenza

Obbligatoria

Metodo di valutazione

La verifica delle conoscenze avviene tramite prova orale su argomenti in programma

Eventuale attività di supporto alla didattica

Per il corso non è prevista nessuna attività di supporto.

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 14:30 - 16:30 Giovedì: 14:30 - 16:30