

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
“ Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale”
A.A. 2011/12

PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Prof. Pasquale De Palo p.depalo@veterinaria.uniba.it Tel. 080.4679919

Prof. Giancarlo Bozzo g.bozzo@veterinaria.uniba.it Tel. 080.4679895

Prof. Gerardo Centoducati g.centoducati@veterinaria.uniba.it Tel. 080.4679919

CFU 11

Attività tutoria: Lunedì dalle 10:00 alle 13:00 e Mercoledì dalle 14:00 alle 17:00

Programma

- Qualità percepita dal consumatore
- Consumer test e Panel test
- Tecniche di dissezione delle carcasse e tagli commerciali
- Qualità reologiche e sensoriali delle carni fresche: colore, tenerezza, perdite di cottura, acidità, grana, gusto, aromi, succosità, piacere generale.
- Qualità reologiche e sensoriali del latte: parametri trombo-elastografici, colore, aroma, gusto, percentuale di affioramento del grasso.
- Le buone pratiche di allevamento e l'autocontrollo applicato alle produzioni primarie: un esempio nell'allevamento bovino da latte e da carne.
- Punti critici legati alla qualità del latte e relativi piani di controllo da applicare nell'azienda zootecnica.
- Punti critici legati alla qualità delle carni e relativi piani di controllo da applicare nell'azienda zootecnica.
- La pasta: classificazione, produzione; la pasta fresca all'uovo, la pasta fresca farcita. Punti critici di controllo del processo produttivo.
- La birra: preparazione del mosto, fermentazione, filtrazione e stabilizzazione, confezionamento. Punti critici di controllo del processo produttivo.
- L'olio: estrazione dell'olio dalle olive: materia prima, raccolta, trasporto, tecnologie di estrazione classiche ed innovative. Estrazione dei grassi vegetali: operazioni preliminari, estrazione meccanica dell'olio dai semi, estrazione con solvente. Il confezionamento e la conservazione.
- Il vino: il processo di vinificazione. Tecniche per il controllo microbiologico. Punti critici di controllo del processo produttivo.
- I prodotti da forno: definizione, caratteristiche e prevenzione dei problemi microbiologici dei prodotti da forno.
- Situazione dell'acquacoltura nel mondo, in Europa ed in Italia. Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici naturali. Descrizione e caratteristiche chimico fisiche degli ambienti acquatici artificiali atti alla produzione ittica. L'allevamento della spigola e dell'orata. Ciclo produttivo - Produzione di uova - Produzione di avannotti - Appastamento e svezzamento - Coltivazione del plancton - Preingrasso - Produzione di taglie di consumo - Razionamento del mangime - Efficienza di conversione - Metodi per la valutazione della biomassa. Economia e gestione degli impianti di produzione. Visite guidate presso impianti di acquacoltura e laboratori di ricerca scientifica del settore.

Testi consigliati:

Materiale didattico fornito dai docenti

Alais. "Scienza del latte", Ed. Tecniche Nuove, Milano 1995

Corradini "Chimica e tecnologia del latte" Ed. Tecniche Nuove, Milano 1995

Lawrie "Scienza della carne" Ed. Ed agricole

F. Ottavini "Microbiologia dei prodotti di origine vegetale" Chiriotti Editori. Legislazione vigente.

Cataudella S., Bronzi P. "Acquacoltura Responsabile", Uniprom

Giordani G., Melotti P. "Elementi di acquacoltura", Edagricole, Bologna