

## **Corso di Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale**

### **Programma del modulo didattico di: Produzioni animali**

#### **Corso di: PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

#### **Programma del corso**

- 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.

#### **Testi di riferimento**

Materiale didattico fornito dal docente

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

#### **Titolare del corso**

Prof. De Palo Pasquale, Professore Aggregato

Dipartimento di Medicina Veterinaria

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

Tel.0805443919

Fax 080543925.

e-mail pasquale.depalo@uniba.it

#### **Risultati d'apprendimento previsti**

Lo scopo fondamentale del corso è quello di fornire allo studente una visione generale e particolare della necessità di approccio metodologico scientifico e organico negli allevamenti per l'ottenimento di una qualità di filiera. Inoltre, si prevede che lo studente impari l'importanza delle caratteristiche reologiche degli alimenti, la loro gestione ed il riflesso che esse hanno nell'ambito del mercato delle produzioni animali.

#### **Anno di corso e semestre**

I anno, II semestre

#### **Modalità di erogazione**

Tradizionale e pratica in laboratorio

#### **Sede**

Aula 11 Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

#### **Organizzazione della didattica.**

Lezioni frontali in aula (5 CFU, 50 h)

Esercitazioni (1 CFU, 10 h); attività di laboratorio inerenti le principali indagini sensoriali su alimenti di origina animale utilizzate anche nell'industria alimentare (colorimetria, tissurometria, panel test, consumer test, perdite di cottura, scongelamento, WHC, analizzatori di immagini)

**Modalità di frequenza**

Libera

**Metodo di valutazione**

La valutazione delle conoscenze avviene tramite una prova orale che congiuntamente alla prova di verifica per la disciplina "Zoocolture" concorre alla definizione dell'esame di Produzioni animali e Tecnologie Alimentari

**Eventuale attività di supporto alla didattica**

Utilizzo di videoproiettore, utilizzo di Laboratorio Qualità Latte e Carne del Dipartimento di Medicina Veterinaria

**Orario di ricevimento studenti**

Lunedì e mercoledì dalle 14.00 alle 16.00