

Corso di Laurea in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale

Anno Accademico 2016/2017

Programma dell'insegnamento di Produzioni Animali dell'esame integrato di Produzioni Animali e Tecnologie Alimentari

Anno di corso I

Semestre II

N° CFU 6

Ore complessive 60

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

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.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 5 Ore 50

Esercitazioni pratiche: CFU 1 Ore 10

Frequenza

Obbligatoria NO

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

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

Risultati d'apprendimento attesi

Saper valutare e conoscere le tecniche di analisi reologica e sensoriale, correlandone gli esiti alle tecniche di allevamento e di trasformazione

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: NO

Test di autovalutazione: NO

Prova Pratica: NO

Esame di profitto finale: Orale X

Modalità di svolgimento dell'esame:

L'esame si svolge oralmente e consta di almeno due domande, l'uno relativo alla produzione lattea ed uno relativo alla produzione di carne. Suddetta prova, congiuntamente alla prova di verifica per la disciplina "Zooculture", concorre alla definizione dell'esame di "Produzioni animali e tecnologie alimentari".

libri di Testo e materiale didattico di riferimento

Appunti di lezione

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

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n. 11 Padiglione ex Chirurgia - Dipartimento di Medicina Veterinaria – Strada provinciale per Casamassima km. 3 – Valenzano (Bari)

Laboratorio: Laboratorio Qualità Carne e Latte Sezione di Zootecnia

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Camice bianco e guanti monouso

Titolare del corso

Professore De Palo Pasquale

Dipartimento di Medicina Veterinaria

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

tel.0805443919

Fax 0805443925

e-mail pasquale.depalo@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Previo appuntamento a mezzo mail o telefono:

Lunedì mattina dalle 8:30 alle 10:30

Martedì pomeriggio dalle 14:30 alle 16:30

CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI
INSEGNAMENTO DI
PRODUZIONI ANIMALI
CFU 6 (5 CFU, 50 h lezione +1 CFU 10 h esercitazioni)

Classe LM-86 I ANNO ISEMESTRE A.A. 2016-17

PERIODO 27 FEBBRAIO 2017– 9 GIUGNO 2017

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
01-03-17	Introduzione al corso. Organizzazione e Modalità di valutazione. Definizioni e terminologia.	10,30-13,30	3
02-03-17	La Qualità percepita dal consumatore	8,30-10,30	2
08-03-17	Le caratteristiche sensoriali e le analisi sensoriali negli alimenti di origine animale	10,30-13,30	3
09-03-17	Biochimica del Colore delle carni	8,30-10,30	2
15-03-17	La colorimetria strumentale	10,30-13,30	3
16-03-17	Panel test	8,30-10,30	2
22-03-17	Consumer test	10,30-13,30	3
23-03-17	Tenerezza, Texturalprofile, succosità delle carni	8,30-10,30	2
29-03-17	I tagli commerciali	10,30-13,30	3
30-03-17	Comparto idrico delle carni fresche	8,30-10,30	2

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
05-04-17	Analisi di laboratorio sul comparto idrico	10,30-13,30	3
06-04-17	Galattopoesi e sintesi proteica nel latte	8,30-10,30	2
12-04-17	Fattori che influenzano la proteina nel latte	10,30-13,30	3
20-04-17	Galattopoesi e sintesi lipidica nel latte	8,30-10,30	2
26-04-17	Fattori che influenzano la componente lipidica del latte	10,30-13,30	3
27-04-17	Modelli di autocontrollo aziendale finalizzati al mantenimento degli standard qualitativi del latte	8,30-10,30	2
03-05-17	Modelli di autocontrollo aziendale finalizzati al mantenimento degli standard qualitativi della carne	10,30-13,30	3
4-05-17	La valutazione reologica del latte	8,30-10,30	2
10-05-17	Tromboelastografia del latte	10,30-13,30	3
11-05-17	Chimica e analisi delle componenti volatili negli alimenti: il composti determinanti il flavour	8,30-10,30	2

Data	ARGOMENTO ESERCITAZIONE	ORARIO (divisione in 4 gruppi)	ORE
17-05-17	Esercitazione in laboratorio sulla colorimetria e spettrofotometria nella carne	10,30-13,30	3
18-05-17	Esercitazione in laboratorio sulla valutazione delle perdite di cottura, scongelamento, WHC, driploss, determinazione del collagene nelle carni	8,30-10,30	2
24-05-17	Esercitazione in laboratorio per la analisi sensoriale del latte	10,30-13,30	3
25-05-17	Esercitazione in laboratorio per la determinazione della qualità tromboelastografica del latte	8,30-10,30	2

