

Corso di Laurea di I livello in “Scienze Animali e Produzioni Alimentari”

Modulo: **Tecnologia Alimentare**

Corso: **IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARI II**

Programma del corso

Tecnologia dei derivati carnei. Classificazione e tecnologia di produzione dei principali derivati carnei: salumi crudi, cotti ed insaccati. Gli additivi nelle produzioni carnee. Descrizione dei flussi di processo ed analisi dei rischi per il consumatore.

Approfondimenti di tecnologia lattiero casearia. Proteolisi, lipolisi e glicolisi nei formaggi; controllo ed effetti sul prodotto. Difetti ed alterazioni dei formaggi: alterazioni strutturali, alterazioni cromatiche, ed alterazioni del gusto. Flusso di processo per le produzioni di crescenza, mascarpone, formaggi erborinati ed a crosta fiorita. Peculiarità tecnologiche dei formaggi ovi-caprini. Produzione del gelato artigianale ed industriale.

Filiera dei prodotti da forno e paste alimentari. I principali cereali utilizzati nell'industria molitoria. Struttura della cariosside e cenni di tecnica molitoria. La pasta. Il pane. Diagrammi di flusso ed analisi dei rischi per il consumatore.

Filiera della produzione di olio e olive da tavola. Le caratteristiche strutturali e composizionali della drupa. L'olio di oliva vergine; estrazione e conservazione. La produzione e la trasformazione delle olive da mensa. Diagrammi di flusso ed analisi dei rischi per il consumatore.

Esercitazioni di laboratorio.

Testi consigliati e di approfondimento

Materiale didattico distribuito durante il corso ed in parte disponibile nel sito docente (<http://manageweb.ict.uniba.it/docenti/trani-antonio>).

Tecnologie dei salumi. Grazia Luigi; Coloretto Fabio; Zambonelli Carlo. Edagricole-New Business Media (2011). ISBN-10: 885065376X.

Manuale lattiero caseario vol.1. Vincenzo Bozzetti. Tecniche Nuove (2011). ISBN 978-88-481-2301-3.

Panificando. Giorilli Piergiorgio, Elena Lipetskaia. Zanichelli (2003).

La tecnologia della pasta alimentare. L. Milatovic - G. Mondelli. Chirotti (1990).

Manuale degli oli e dei grassi. Tecniche Nuove (1997). ISBN 8870819795

Titolare del corso

Dott. Antonio Trani

Dip. DiSSPA- Sez. Tecnologie Alimentari

Campus Universitario, via G. Amendola 165/a Bari

e-mail: antonio.trani@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Acquisizione delle nozioni tecnologiche riguardanti la produzione degli alimenti trattati ed analisi dei fattori di rischi per il consumatore ad essi connessi.

Anno di corso e semestre

III anno, I semestre

Propedeuticità

Igiene e tecnologie alimentare I

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula n. 10 Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Modalità di frequenza

Libera

Metodo di valutazione

Prova orale

Eventuale attività di supporto alla didattica

Eventuali visite aziendali

Orario di ricevimento studenti

Lunedì-giovedì 15.00-16.00 presso la sede del docente previo appuntamento.