

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE ANIMALI E PRODUZIONI ALIMENTARI

A.A. 2012/2013

IGIENE DELLE FILIERE DELLE CARNI E DEI PRODOTTI ITTICI

Dott. **Giancarlo Bozzo**

e-mail g.bozzo@veterinaria.uniba.it

tel +39.80.5443851

Anno: III; Semestre:

CFU: 7

Attività tutoria: martedì e giovedì dalle 14:30 alle 16:30.

Programma

Principali microrganismi patogeni rilevabili nelle carni e nei prodotti ittici.

Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni: il macello; il laboratorio di sezionamento; la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni. Sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali al mattatoio. Classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello; i tagli anatomici di interesse commerciale; la trasformazione del muscolo in carne; le carni separate meccanicamente; rintracciabilità delle carni. I sottoprodotti della macellazione. I marchi comunitari (DOP, IGP, AS). Le certificazioni di processo.

Normativa sull'esercizio della pesca. Igiene della produzione primaria e autocontrollo nella produzione dei prodotti ittici. Commercializzazione dei prodotti ittici. Valutazione dello stato di freschezza e ricerca di parassiti. Frodi. Filiera dei molluschi bivalvi. Biotossine algali. Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti ittici.

Testi consigliati:

- 1) Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana.
- 2) La produzione igienica della carne, di Giuseppina Marilia Tantillo Ed agricole.
- 3) Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale. Casa editrice Point Veterinaire Italie
- 4) Appunti delle lezioni.

Riferimenti normativi: Reg. CE 178/2002; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004; Reg. CE 01/2005; Reg. CE 1069/2009.