

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE ANIMALI E PRODUZIONE ALIMENTARI

A.A. 2012/2013

TECNOLOGIA ALIMENTARE

Dott.ssa **Elisabetta Bonerba**

e-mail: elisabetta.bonerba@uniba.it

Tel. +39.080.4679850

III ANNO

CFU: 2

Attività tutoria: Martedì: 14:30 - 16:00; Giovedì: 14:30 - 16:00

Programma

Le carni trasformate e i prodotti ittici:

tecniche conserviere mediante l'impiego della temperatura: refrigerazione, congelamento, surgelamento, cottura, sterilizzazione;

tecniche conserviere mediante l'impiego di agenti chimici: salagione, affumicatura, additivi antimicrobici/antiossidanti;

tecnologie di confezionamento: sottovuoto, Modified Atmosphere Packaging (MPA), Cryovac;

semiconserve e conserve di pesce.

TESTI CONSIGLIATI

G. Tiecco: Igiene e tecnologia alimentare -Edagricole, Bologna

G. Colavita: Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale – Le Point Veterinaire Italie Srl, Milano

Appunti di lezione