

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

**Corso di Laurea di I Livello in
SCIENZE DELLA MARICOLTURA, ACQUACOLTURA
E IGIENE DEI PRODOTTI ITTICI**

A.A. 2010/11

**ANALISI CHIMICO-FISICA E BIOTECNOLOGIE
APPLICATE AL CONTROLLO DEI
PRODOTTI DELLA PESCA**

Docente: Giovanni Normanno

Tel. +39 080 4679895

Fax +39 080 4679855

E-mail: g.normanno@veterinaria.uniba.it

Programma

- Le principali tecniche per l'identificazione dei prodotti della pesca (impiego dei Raggi X, isoelettrofocalizzazione, Polymerase Chain Reaction).
- Le principali tecniche di laboratorio per definire la freschezza dei prodotti ittici (valutazione del pH, titolazione dell'Azoto Basico Volatile, prova della succinico-deidrogenasi).
- Tecniche immunologiche per il controllo dei prodotti della pesca (ELISA).
- Tecniche di rilievo delle ammine biogene nei prodotti della pesca (Cromatografia liquida ad alta risoluzione).
- Tecniche di rilievo per le biotossine marine nei prodotti della pesca.
- Tecniche biomolecolari per il controllo di qualità dei prodotti ittici.

Testi consigliati:

L.A. Palese, Il controllo sanitario e qualitativo dei prodotti alimentari della pesca, Padova, Piccin, 1991.

Tateo F., Analisi dei prodotti alimentari, Chiriotti Editori.

Alberghina L., Cernia E., Biotecnologie e bioindustria, UTET.

Appunti dalle lezioni.