

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

QUALITÀ NUTRIZIONALE ED IGIENICA
DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Docente: Giovanni Normanno
Tel. +39 080 4679895
E-mail: g.normanno@veterinaria.uniba.it

Programma

Principi nutrizionali dei pesci, crostacei e molluschi. Qualità igienica dei prodotti della pesca: origine e significato dei microrganismi nei prodotti ittici. Microbiologia dei prodotti della ittici. Fattori che influenzano lo sviluppo microbico nei prodotti ittici. Le norme igieniche nella produzione primaria, manipolazione e commercializzazione dei prodotti ittici. Cenni sui rischi sanitari legati al consumo dei prodotti della pesca: principali tossinfezioni alimentari causate dal consumo di prodotti ittici; intossicazione da sgombroidi. La normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti.