

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

IGIENE E CONTROLLO DEI MOLLUSCHI EDULI

Docente: Angela Dambrosio

Tel. +39 080 4679854

Fax +39 080 4679855

E-mail: a.dambrosio@veterinaria.uniba.it

Orario ricevimento: mercoledì 13,30-15,00

Programma

I Molluschi: Classificazione Tassonomica e commerciale.

Principali specie di Molluschi di significato alimentare.

Tecniche di allevamento dei Molluschi Eduli Lamellibranchi (mitilicoltura, ostricoltura, venericoltura, altri molluschi coltivabili).

Tecniche di pesca di altri Molluschi eduli.

Metodi di depurazione dei Molluschi Eduli Lamellibranchi.

I Molluschi come veicolo di patologia: cenni sulle principali malattie trasmissibili all'uomo dai Molluschi Eduli Lamellibranchi altri Molluschi eduli (infezione batteriche da *Vibrio* spp., *Aeromonas* spp., *Plesiomonas* spp., *Salmonella* spp. ecc.; infezioni virali).

Tecniche di microbiologia per l'isolamento quantitativo e qualitativo di microrganismi veicolati dai Molluschi Eduli.

Pericoli legati alla presenza di Biotossine algali ed inquinanti chimici.

I prodotti alimentari a base di Molluschi Eduli.

Legislazione specifica:

- Reg. CE 178/02; Reg. CE 852, 853, 854/04

- Reg. CE 2073/05, Reg.CE 2074.

Testi consigliati:

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

Gli animali commestibili dei mari italiani, Milano, Hoepli, 1969.

La pesca marittima. Tecnologie e risorse, Bologna, Edagricole, 1987.

Appunti dalle lezioni.