

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 PRODOTTI DELLA PESCA

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

Cenni di composizione e caratteristiche nutrizionali dei prodotti della pesca.

Igiene della pesca. Aspetti igienico-sanitari dei prodotti ittici.

I prodotti della pesca: classificazione tassonomica e commerciale delle principali specie di interesse alimentare.

Fenomeni post mortali dei prodotti della pesca e valutazione dello stato di freschezza.

Microbiologia dei prodotti della pesca.

Cenni sulle patologie batteriche, virali e parassitarie associate al consumo dei prodotti della pesca. Cenni sulle biointossicazioni: Ciguatera, avvelenamento da sgombroidi. Organismi marinivelenosi. Pesci velenosi per via digerente.

Tecniche di microbiologia per l'isolamento quantitativo e qualitativo di microrganismi alteranti e patogeni sui prodotti ittici.

Prodotti ittici preparati e trasformati.

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.