



## *Dipartimento di Scienze e Tecnologie*

**ANNO ACCADEMICO 2013/2014**

**PROGRAMMA**

**CORSO DI STUDIO IN:** LM Biologia

**INSEGNAMENTO IN:** Qualità e tecniche di Prodotti di Origine Animale

**6 Cfu**

**DOCENTE Prof. Ettore Varricchio**

**Parte generale:**

Le produzioni di origine animale; le filiere produttive; concetto di qualità; La filiera della carne (bovina, suina e ovina-caprina). Morfologia e valutazione delle categorie animali. Trasformazione del muscolo in carne, i principali tagli di carne alla commercializzazione. Metodi di valutazione delle carcasse e delle caratteristiche funzionali, nutrizionali e sensoriali della carne e dei prodotti a base di carne. Anomalie delle carni. Influenza dei fattori di allevamento, della macellazione e della refrigerazione sulla qualità della carne. Miopoiesi, Curve di accrescimento, età alla macellazione in base alla razza; principali produzioni a base di carne importate, produzioni europee, italiane e locali.

La produzione del latte. Il Latte e i derivati. Caratteristiche e valutazione dei principali componenti. Influenza dei fattori di allevamento sulla qualità del latte. Analisi dei fattori che influenzano la produzione, la composizione e le caratteristiche del latte, fattori genetici, fisiologici, patologici, alimentari, ambientali. zootecnici; Tecnologie della caseificazione; tipi di caseificazione; tipi di caglio; i formaggi a pasta filata; i formaggi a pasta cotta e cruda; principali produzioni casearie europee, italiane e locali; i difetti e pregi dei formaggi; pregi e difetti della pasta e della crosta, cause e rimedi.

Le condizioni igienico-sanitarie delle produzioni animali, il pacchetto igiene e normative di riferimento; il diagramma di flusso e controllo della produzione; il manuale di autocontrollo aziendale. Proprietà nutrizionali e funzionali dei prodotti di origine animale. Biodiversità animale e produzioni tipiche.

**Testi consigliati:**

Colavita G., Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Point Veterinarie Ed.Italia.

G. Tiecco, Igiene e tecnologia alimentare, Calderoni-Edagricole Ed.

Cabras P., Martelli A., Chimica degli Alimenti, Piccin, Padova, 2004

Appunti del corso