



consorzio

Promozione Studi Universitari Oristano

2 OTTOBRE 2006- AULA 3T

Il prof. Antonello Piga terrà un

Seminario dal titolo:

“Produzione delle olive da mensa: aspetti chimici e di processo”

Il seminario, rivolto agli studenti di Tecnologie Alimentari che hanno seguito il Corso di Tecnologie delle Conserve, prevede l'attribuzione di **n. 1 CFU nell'area degli esami a scelta dello studente**. Il seminario avrà i seguenti obiettivi e contenuti.

Obiettivi

Il seminario intende fornire le nozioni salienti su composizione e principali tecnologie di trasformazione delle olive da mensa. Sarà rivolta particolare attenzione al sistema di fermentazione al naturale.

Contenuti

Parte prima – 4 ore di lezione frontale (2 ottobre ore 9-13)

La drupa e i suoi costituenti. Principali tecnologie di trasformazione delle olive da mensa. Olive al naturale: principali problemi, parametri di processo, conservazione.

Parte seconda – 2 ore laboratorio di Nuraxinieddu (2 ottobre 15-17.00)

Esercitazione: principali analisi chimiche sulle salamoie.

Parte terza – 2 ore (da definire)

Visita presso un'azienda di produzione.

Modalità d'esame

L'acquisizione del CFU è previsto tramite test a risposta multipla in corrispondenza della fine del seminario.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al manager didattico.

Rosanna Lai