Anno Accademico 2008/2009

Microbiologia degli Alimenti – 6 CFU

Prof. Pietrino Deiana

Obiettivi del corso

-

Contenuti del corso

1. **Origine dei microrganismi negli alimenti.**

2. **Metodi di conservazione degli alimenti e condizioni di sviluppo dei microrganismi** –Temperatura. Radiazioni. Attività dell'acqua. Acidità. Potenziale di ossido riduzione. Atmosfera controllata. Additivi. Fattori che condizionano lo sviluppo microbico. Buone norme di conservazione e di distribuzione.

3. **Microrganismi di interesse alimentare** – Classificazione. Pseudomonas. Acetobacterium. Flavobacterium. Alcaligenes. Enterobacteriaceae. Micrococcaceae. Batteri lattici. Bacillus. Clostridium. Listeria. Batteri corineformi. Propionibacterium. Bifidobacterium. Mycobacteriaceae. Muffe. Lieviti.

4. **Microbiologia degli alimenti** – Latte alimentare. Latte industriale. Latti fermentati. Burro. Gelato. Formaggio. Vino. Aceto. Birra. Bibite analcoliche. Succhi e concentrati di frutta e verdura. Zucchero. Miele. Sale. Spezie ed erbe aromatiche. Cacao. Semi, farina, pane e prodotti da forno. Paste alimentari. Frutta e ortaggi. Vegetali conservati. Prodotti ittici. Uova. Carni e derivati.

Esercitazioni

-

Testi consigliati

1. G. TIECCO. Microbiologia degli alimenti di origine animale. Ed. Gruppo Calderini -Edagricole.

2. F. OTTAVIANI. Microbiologia dei prodotti di origine vegetale. Chiriotti editore.

3. Bourgeois C.M., Mescle J.F., Zucca J. Microbiologia alimentare. Tecniche Nuove, Milano.

4. A. GALLI - Microbiologia degli Alimenti. Casa ed. Ambrosiana, via Gargano,21, 20139 Milano.

Propedeuticità consigliate

-

Modalità d'esame

-

Docente

Prof. Pietrino Deiana

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro Alimentari

tel: 079 229288

e-mail: pdeiana@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente