Anno Accademico 2008/2009

Produzioni vegetali II – 5 CFU

Prof. Mario Agabbio

Obiettivi del corso

Secondo gli obiettivi didattici stabiliti, il corso mira a fornire una conoscenza dettagliata di tecniche, problemi, limiti e tendenze di sviluppo delle produzioni primarie. Lo studente dovrà acquisire nozioni generali riguardanti le tecniche di coltivazione, cogliendo in particolare gli effetti sulla qualità delle materie prime alimentari di origine vegetale. L'insegnamento tende, quindi, all'approfondimento degli aspetti agronomici diretti al miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni vegetali economicamente importanti. La disciplina descrive altresì le specie utilizzate nell'alimentazione diretta e nell'industria conserviera, valutando l'attitudine varietale alla produzione dei derivati freschi e trasformati reperibili sul mercato. Il corso si conclude con un approfondimento di base sui principali aspetti della raccolta e dei processi inerenti le produzioni frutticole nelle centrali di lavorazione e conservazione.

Contenuti del corso

1) TECNOLOGIE PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLA QUALITÀ TOTALE NELLE COLTIVAZIONI ARBOREE DA FRUTTO

a) Introduzione (ore 2 di lezioni frontali)

1. Panorama statistico dell'ortofrutta nel mondo, in Italia e in Sardegna.
2. Importazioni, esportazioni, saldi commerciali delle produzioni vegetali.

b) Parte generale (ore 26 tra lezioni frontali ed esercitazioni)

3. Scelta della specie e della cultivar.
4. Richiami di organografia, biologia e fisiologia.
5. Fattori genetici (specie, cultivar, clone).
6. Problematiche agronomiche che influenzano la resa quanti-qualitativa delle specie (impianto, allevamento e potatura, diradamento, conduzione del suolo, esigenze idriche e nutritive).
7. Il concetto di qualità nei prodotti vegetali.
8. Qualità organolettica e norme commerciali.
9. Qualità nutrizionale e salubrità dei prodotti vegetali.
10. Aspetto igienico-sanitario e sicurezza d'uso nell'ortofrutta; prodotti biologici.

c) Fisiologia e conservazione postraccolta (ore 8 tra lezioni frontali ed esercitazioni)

11. Momento ideale della raccolta: maturazione, indici di raccolta.
12. Raccolta.
13. Postraccolta: aspetti fisiologici (respirazione, traspirazione, etilene), aspetti tecnologici (lavorazioni, confezionamenti, sverdimento, frigoconservazione), prodotti vegetali minimamente trasformati (IV e V gamma).

2) PARTE SPECIALE (ore 4 tra lezioni frontali ed esercitazioni)

Calendari di maturazione; caratterizzazione varietale; attitudine delle principali cultivar al consumo diretto e alla trasformazione.

Esercitazioni

-

Testi consigliati

1. E. Baldini, Arboricoltura generale, Editrice CLUEB, Bologna, limitatamente agli argomenti indicati nel programma, dei quali verranno date nel corso delle lezioni le pagine di riferimento.
2. E. Baldini e B. Marangoni, Coltivazioni Arboree, Thema-CLUEB, Bologna, testo di approfondimento.
3. Appunti di lezione e materiale didattico illustrativo distribuito dal docente sugli argomenti trattati.

Propedeuticità consigliate

Produzioni Vegetali I

Modalità d'esame

Due verifiche durante lo svolgimento del corso, con opzione di un esame finale orale, a scelta dello studente.

Docente

Prof. Mario Agabbio

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari

tel: 079 229272 - in caso di necessità cell. 329 3605806

fax: 079 229272

e-mail: agabbio@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente