Anno Accademico 2010/2011

Produzioni Animali – 6 CFU

Dott.ssa Anna Nudda

Obiettivi del corso

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze scientifiche e tecniche riguardanti la qualità dei prodotti di origine animale: latte, carne e uova. Di tali produzioni animali saranno analizzati i parametri della qualità, con riferimento anche agli aspetti nutraceutici e della sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento agli inquinanti biologici e inorganici, nonché i principali fattori di tecnica di allevamento in grado di migliorarli e le soluzioni tecnologiche da applicare in sede aziendale. Gli studenti alla fine del corso saranno in grado di valutare la qualità dei prodotti e di proporre alcune soluzioni tecniche in grado di migliorare la stessa.

Contenuti del corso

1. **Cenni introduttivi su diffusione e importanza economica produzioni animali nel mondo ed in Italia.**

2. **Terminologia zootecnica** – Cenni di morfologia: principali regioni anatomiche; Anatomia e fisiologia della digestione nei monogastrici e nei ruminanti: ambiente ruminale (batteri, protozoi, funghi), ruminazione e fermentazioni ruminali (carboidrati, lipidi, proteine); digestione gastrica ed intestinale (carboidrati, lipidi, proteine); cenni di anatomia e fisiologia digestiva degli avicoli.

3. **Alimenti zootecnici** – Foraggi (erba, fieno, insilato); paglie; concentrati; sottoprodotti industriali; integratori minerali e vitaminici.

4. **Etnologia zootecnica** – Principali specie e razze utilizzate per la produzione del latte e della carne.

5. **Latte** – Produzione del latte: struttura della mammella e principali costituenti del latte; sintesi, emissione, rimozione. Qualità del latte: grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, carica batterica, sali minerali, sostanze minori e componenti nutraceutici. O polimorfismi delle proteine del latte.

6. **Carne** – Cenni sui tessuti muscolari; Categorie animali utilizzate; Principali razze rustiche e specializzate allevate in Sardegna; Incrocio industriale; Peso corporeo alla macellazione; Indice di conversione alimentare; Resa alla macellazione; Caratteristiche della carcassa e dei suoi tagli; Qualità e composizione della carne. Qualità nutraceutica della carne di agnello. Principi generali sulla produzione di carne suina; Macellazione Classificazione delle carcasse, griglia SEUROP e classificazione livello ingrassamento.

7. **Micotossine** – Micotossine negli alimenti zootecnici, residui di micotossine nei prodotti animali; limiti di legge.

8. **Uova** – Qualità delle uova: principi generali; fattori genetici ed alimentari che influenzano la produzione e la

qualità delle uova; tecniche di allevamento.

Esercitazioni

1. Visita presso un allevamento di bovini da latte; visita presso un allevamento di ovini da latte.

2. Visita presso il laboratorio ARA di Oristano.

Testi consigliati

1. Fotocopie delle slides utilizzate a lezione

2. FONDAMENTI DI ZOOTECNICA - Miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione, di Bittante, Andrighetto, Ramanzin - Liviana editrice, Padova

3. TECNICHE DI PRODUZIONE ANIMALE - Nuova edizione; di Bittante, Andrighetto, Ramanzin - Liviana editrice, Padova

Propedeuticità consigliate

-

Modalità d'esame

Prove in itinere scritte per chi frequenta più del 70% delle lezioni e esame finale orale

Docente

Dott.ssa Anna Nudda

Dipartimento di Scienze Zootecniche

tel: 079 229371

e-mail: anudda@uniss.it

Ricevimento

Il lunedì ed il martedì