Anno Accademico 2011/2012

Produzioni Animali – 6 CFU

Dr. Alberto S. Atzori

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 delle produzioni animali nel mondo ed in Italia.

2. Terminologia zootecnica.

3. Cenni di morfologia – Principali regioni anatomiche.

4. 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.

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

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

7. Sistemi di allevamento – Caratteristiche dei principali sistemi di allevamento di ruminanti e monogastrici.

LATTE

8. Produzione del latte – Struttura della mammella e principali costituenti del latte. Sintesi, emissione, rimozione.

9. Qualità del latte – Grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, carica batterica, sali minerali, sostanze minori e componenti nutraceutici.

CARNE

10. Cenni sui tessuti muscolari.

11. Categorie animali utilizzate.

12. Principali razze rustiche e specializzate allevate in Sardegna.

13. Incrocio industriale.

14. Peso corporeo alla macellazione.

15. Indice di conversione alimentare.

16. Resa alla macellazione.

17. Caratteristiche della carcassa e dei suoi tagli.

18. Qualità e composizione della carne.

19. Qualità nutraceutica della carne di agnello.

20. Principi generali sulla produzione di carne suina.

21. Macellazione.

22. Classificazione delle carcasse, griglia SEUROP e classificazione livello ingrassamento.

MICOTOSSINE

23. Micotossine negli alimenti zootecnici, residui di micotossine nei prodotti animali.

24. Limiti di legge.

UOVA

25. Qualità delle uova – Principi generali.

26. Fattori genetici ed alimentari che influenzano la produzione e la qualità delle uova.

27. Tecniche di allevamento.

Esercitazioni

1. Visita presso un allevamento di bovini da latte.

2. Visita presso un allevamento di ovini da latte; 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 ed esame finale orale

Docente

Dr. Alberto S. Atzori

Dipartimento Scienze Zootecniche

Tel: 349.6136485

email: asatzori@uniss.it

Ricevimento

Il lunedì ed il martedì