Anno Accademico 2012/2013

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 l'allevamento delle specie di interesse zootecnico finalizzato all'ottenimento dei principali prodotti di origine animali utilizzati nella alimentazione umana: latte, carne e uova.
Saranno trattati i seguenti argomenti: cenni di zootecnica speciale, le principali tecniche di allevamento delle razze cosmopolite e locali; i parametri di valutazione della efficienza delle produzioni e di classificazione della qualità dei prodotti, inclusi gli aspetti nutraceutici e della sicurezza degli alimenti; le tecniche di allevamento adottate per il raggiungimento degli standard qualitativi e sanitari e le soluzioni tecnologiche da applicare in sede aziendale.
Gli studenti alla fine del corso avranno acquisito un bagaglio di conoscenze di base per valutare il grado di qualità dei prodotti e di proporre opportune varianti nel sistema o nel processo produttivo di allevamento finalizzate all'ottenimento degli standard qualitativi e sanitari del prodotto richiesti dalla industria di trasformazione e di commercializzazione.

Contenuti del corso

1. **Cenni introduttivi** – terminologia zootecnica. Anatomia e fisiologia dei ruminanti; cenni di morfologia delle 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; alimenti zootecnici: foraggi (erba, fieno, insilato); paglie; concentrati; sottoprodotti industriali; integratori minerali e vitaminici; Etnologia zootecnica: principali specie e razze utilizzate per la produzione del latte e della carne.

LATTE

2. **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.

3. **Bovini e bufalini da latte** – Importanza economica, principali razze allevate e sistemi di allevamento in Italia e in Sardegna, principali sistemi di allevamento.

4. **Ovini e caprini da latte** – Importanza economica, principali razze allevate in Italia e in Sardegna, principali sistemi di allevamento.

5. **Parametri di valutazione della efficienza produttiva e gestionale dell'allevamento rispetto alla produzione e alla qualità del latte.**

6. **Tecniche di allevamento e qualità del latte; alimentazione e qualità del latte.**

CARNE

7. **Cenni sui tessuti muscolari, principi generali sulla produzione di carne.**

8. **Bovini da carne** – Importanza economica, principali razze allevate in Italia e in Sardegna, principali sistemi di allevamento, categorie animali interessate.

9. **Ovini da carne** – Importanza economica, principali razze allevate in Italia e in Sardegna, principali sistemi di allevamento, categorie animali interessate.

10. **La produzione di carne suina** – Importanza economica, principali razze cosmopolite, il suino Iberico, il suino di razza Sarda, i sistemi di allevamento, categorie animali interessate.

11. **La produzione di carne da avicoli e animali selvatici.**

12. **Parametri della produzione carnea** – Peso corporeo alla macellazione; indice di conversione alimentare; resa alla macellazione;

13. **Caratteristiche della carcassa e dei tagli; qualità e composizione della carne**.

14. **Macellazione e classificazione delle carcasse.**

15. **Il sistema americano** – USDA beef grading

16. **Il sistema Europeo** – griglia SEUROP.

UOVA

17. **Importanza economica e principali razze allevate per la qualità delle uova** – Principi generali; fattori genetici ed alimentari che influenzano la produzione e la qualità delle uova; tecniche di allevamento.

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

Esercitazioni

1. Visita presso un allevamento di bovini da latte o allevamento di ovini da latte.

2. Visita presso mattatoio o allevamento avicolo.

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.

4. ALLEVAMENTO DEI RUMINANTI. Paolo Brandano. Testo a disposizione presso il docente.

Propedeuticità consigliate

Nessuna

Modalità d'esame

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

Docente

Dr. Alberto S. Atzori

Dipartimento Agraria

Tel: 349.6136485

email: asatzori@uniss.it

Ricevimento

Il giovedì ed il venerdì