Anno Accademico 2013/2014

Difesa delle Derrate Alimentari – 8 CFU

Prof. Ignazio Floris

Obiettivi del corso

Approfondimento delle conoscenze di morfologia, fisiologia, etologia ed ecologia relative ai principali infestanti delle derrate e degli ambienti di lavorazione (insetti, acari, muridi) fornendo indicazioni sulle strategie di difesa integrata che consentono di preservare la qualità degli alimenti. Determinazione dell'origine dell'infestazione e identificazione dei principali agenti infestanti.

Contenuti del corso

1. **Introduzione al corso.**

2. **Gli agenti biologici della contaminazione degli alimenti.**

3. **Derrate alimentari immagazzinate, entità e tipo di danni provocati da animali infestanti.**

4. **Gli Insetti: generalità sulla morfologia e la biologia** – Tegumento, capo, torace e addome; sistemi muscolare, nervoso, digerente, circolatorio, respiratorio, escretore, secretore, riproduttore; sviluppo embrionale e postembrionale (mute e metamorfosi), comportamento, cicli biologici, dinamica di popolazione.

5. **La Classe degli Insetti** – Descrizione dei principali Ordini di infestanti delle derrate.

6. **Monitoraggio e mezzi di lotta, applicazione di strategie di difesa integrata dagli infestanti delle derrate e dell'industria alimentare.**

7. **Gli Acari, altri invertebrati e vertebrati.**

8. **Alimenti e loro infestanti** – Identificazione, biologia, danni e strategie di controllo.

9. **Alimenti di origine vegetale** – Cereali, farina e pasta, legumi, zucchero, prodotti essiccati.

10. **Alimenti vegetali freschi destinati alla conservazione o alla trasformazione** – Olive, frutta, uva, carciofo, pomodoro.

11. **Alimenti di origine animale** – Formaggi stagionati, insaccati, miele, latte in polvere, altri alimenti.

12. **Ambienti di lavorazione e commerciali.**

13. **Metodi per la valutazione delle impurità solide negli alimenti.**

Esercitazioni

1. **Morfologia degli Insetti** – Apparati boccali, ali, zampe e appendici addominali.

2. **Riconoscimento degli insetti con l'ausilio di scatole entomologiche.**

3. **Applicazioni di tecniche di monitoraggio e controllo di infestanti dell'industria alimentare.**

Testi consigliati

1. Prontuario di entomologia merceologica e urbana. Con note morfologiche, biologiche e di gestione delle infestazioni – Trematerra P. - Süss L. Ed. Aracne.

2. I parassiti delle derrate. Riconoscimento e gestione delle infestazioni nelle industrie alimentari. di Süss L. - Locatelli D.P. – Ed. Calderini, Edagricole.

3. Atlante delle impurità solide negli alimenti. Domenichini G. Chiriotti Editori, Pinerolo, 1997.

4. Appunti delle lezioni.

Propedeuticità consigliate

-

Modalità d'esame

1ªverifica in itinere: novembre; 2ªverifica in itinere: gennaio; esami: febbraio.

Docente

Prof. Ignazio Floris

Dipartimento di Protezione delle Piante – Sezione Entomologia agraria

Tel: 079.229360

email: ifloris@uniss.it

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

Ricevimento

Da concordare con il docente