Anno Accademico 2013/2014

# Processi della Tecnologia Alimentare – 8 CFU

Dr. Pietro Paolo Urgeghe

## Obiettivi del corso

Al termine del corso gli studenti dovrebbero acquisire la conoscenza delle caratteristiche delle materie prime trattate e dei processi di trasformazione alimentare a loro collegati.

## Contenuti del corso

1. **Proprietà funzionali dei costituenti alimentari.**
2. **Composizione e proprietà del latte.**
3. **Processi tecnologici ed effetti sui costituenti.**
4. **Il caglio e i fattori della coagulazione.**
5. **Fasi e variabili della caseificazione.**
6. **Maturazione dei formaggi.**
7. **Cereali** – Composizione e diffusione.
8. **Farina** – Proprietà chimiche e tecnologiche. Agenti lievitanti. Tipi di lievitazione. Influenza di acqua, zuccheri, grassi e addittivi sugli impasti. Cottura e conservazione. Impiego del freddo.
9. **Caratteristiche dell'orzo.**
10. **Maltazione.**
11. **Luppoli** – Caratteristiche, scelta e uso.
12. **Macinazione del malto.**
13. **Ammostamento.**
14. **Cottura e chiarificazione del mosto.**

15. **Fermentazione.**

16. **Maturazione e stabilizzazione della birra.**

## Esercitazioni

1. **Esercitazioni in laboratorio.**

2. **Seminari e visite didattiche presso Aziende del settore appositamente selezionate.**

## Testi consigliati

1. Joseph F. Zayas: Functionality of Proteins in Food. Ed. Springer.

2. O. S. Del Prato. Trattato di tecnologia casearia. Ed. Agricole.

3. O. S. Del Prato. Tecnologie del latte. Ed. Agricole.

4. B. Carrai. Arte Bianca. Ed. Agricole.

## Propedeuticità consigliate

Matematica, Fisica, Chimica, Microbiologia

## Modalità d'esame

Orale

## Docente

Dr. Pietro Paolo Urgeghe

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229378

Fax: 079.229378

email: paolou@uniss.it

TECNOLOGIE ALIMENTARI

TVEA

## Ricevimento

Da concordare con il docente