



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari
Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria - Sede di Oristano



Anno Accademico 2010/2011

Tecniche di Stabilizzazione degli alimenti – 6 CFU

Prof. Efisio Antonio Scano

Obiettivi del corso

Acquisire i principi fondamentali applicabili alla stabilizzazione di alimenti di diversa origine. Conoscere dal punto di vista teorico e applicativo le tecnologie di stabilizzazione convenzionali e innovative dei prodotti alimentari.

Contenuti del corso

- 1. Cause di alterazione degli alimenti** – Alterazioni microbiologiche ed enzimatiche. Enzimi e microrganismi di interesse per la stabilizzazione degli alimenti. Parametri chimico-fisici per lo sviluppo dei microrganismi. Sviluppo di tecnologie convenzionali di stabilizzazione.
- 2. Tecnologia degli ostacoli** – L'impiego degli ostacoli nella trasformazione dei prodotti alimentari. Esempi di applicazioni pratiche (Chilled Foods).
- 3. Trattamenti termici** – Trattamenti di pastorizzazione, sterilizzazione, riempimento a caldo. Trattamento degli alimenti in continuo. Confezionamento asettico. Impianti industriali impiegati per i trattamenti termici. Controllo e validazione dei trattamenti termici. Esempi di applicazioni pratiche.
- 4. Trattamenti non termici** – Alte pressioni idrostatiche. Campi elettrici pulsati. Campi magnetici oscillanti. Ultrasuoni. Luce pulsata ad alta intensità. Riscaldamento ohmico. Microonde. Radiofrequenze. Controllo e validazione dei trattamenti non termici. Esempi di applicazioni pratiche.
- 5. Confezionamento in atmosfera protettiva (MAP)** – Principi generali. Gas impiegati nella MAP. Materiali di imballaggio per la MAP. Microbiologia degli alimenti MAP. Macchine impiegate per la MAP. Esempi di applicazioni pratiche.
- 6. Metodi innovativi di confezionamento** – Imballaggi attivi e intelligenti. Definizioni. Tecniche di confezionamento con imballaggi attivi. Tecniche di confezionamento con imballaggi intelligenti. Indicatori temperatura-tempo. Indicatori di freschezza. Esempi di applicazioni pratiche. Film edibili. Introduzione e definizioni. Proprietà dei film edibili. Esempi di applicazioni pratiche.
- 7. Materiali di imballaggio più comuni** – Banda stagnata, banda cromata, alluminio. La fabbricazione e la chiusura degli imballaggi metallici. Il vetro e le sue proprietà. La fabbricazione dei contenitori in vetro. I film plastici. Tecniche di fabbricazione e principali caratteristiche.
- 8. Processi di stabilizzazione** – Conserve di frutta. Conserve ittiche. Conserve di pomodoro. Chips di patate. Paste fresche e secche.



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria - Sede di Oristano



Esercitazioni

Visite ed esercitazioni presso alcune industrie – Salse e condimenti, pane e pasta, settore caseario, vegetali IV gamma.

Testi consigliati

1. Appunti di lezione e materiale didattico distribuito dal docente (CD ROM, dispense).
2. A. Porretta e S. Porretta. L'industria delle conserve alimentari. Chiriotti Editori, 2001.
3. P.Zeuthen, L.B.Sorensen Food Preservation techniques, Woodhead Publishing Limited, 2003.
4. G.Barbosa Cànovas, G.W. Gould, Innovations in Food Processing, 2000.
5. T.Ohlsson, N.Bengtsson, Minimal Processing Technologies in the food industries, 2002.
6. D.Sun Lee, K.Yam, L.Piergiovanni, Food Packaging Science and Technology, CRC Press, 2008.

Propedeuticità consigliate

Chimica organica, Matematica, Fisica, Operazioni unitarie, Processi delle tecnologie alimentari

Modalità d'esame

Orale

Docente

Prof. Efsio Antonio Scano

Tel: 070.9370455

Cell: 335.474525

Fax: 070.9370455

email: efasioas@tin.it

Ricevimento

Da concordare con il docente



www.consorziouno.it

Consorzio UNO - Via Carmine - 09170 Oristano

Segreteria: 0783 779086; e-mail: segreteria@consorziouno.it

Manager Didattico: 0783 775529; e-mail: manager.agraria@consorziouno.it

Tutor: 0783 775529; e-mail: tutor.agraria@consorziouno.it