



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## **CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI**

**Curriculum in Viticoltura ed Enologia  
Curriculum in Tecnologie Alimentari  
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria**

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TECNOLOGIE  
ALIMENTARI

TVEA

Anno Accademico 2013/2014

# **Qualità Nutrizionale e Controllo dei Contaminanti nei Prodotti Animali 6 CFU**

Dr.ssa Anna Nudda

### **Obiettivi del corso**

Fornire le conoscenze su: parametri di valutazione della composizione, della qualità nutrizionale, del contenuto in contaminanti biologici e inorganici (tossine, diossine, PCB e metalli pesanti) e altre sostanze indesiderate. Saranno trattate le produzioni di latte, carne, uova. Per ciascun prodotto saranno analizzati i fattori fisiologici, genetici, gestionali e alimentari che influenzano la qualità e le strategie zootecniche per il miglioramento della qualità delle produzioni. Gli studenti alla fine del corso saranno in grado di valutare la qualità dei prodotti e di conoscere le strategie zootecniche per il miglioramento della qualità dei prodotti di origine animale.

### **Contenuti del corso**

- 1. Introduzione al corso.**
- 2. La qualità nutrizionale e il controllo dei contaminanti nella produzione del latte.**
- 3. Aspetti della fisiologia della lattazione in grado di influenzare la qualità del latte.**
- 4. Gli indicatori della qualità del latte – Macrocostituenti, microcostituenti, componenti bioattivi, principi nutraceutici, cellule somatiche, inibenti, contaminanti biologici ed inorganici, carica batterica.**
- 5. Fattori tecnico-gestionali di variazione della composizione e delle caratteristiche nutrizionali del latte.**
- 6. Il ruolo dei polimorfismi proteici sulle caratteristiche nutrizionali del latte.**
- 7. Strategie tecniche in grado di migliorare la qualità nutrizionale del latte.**
- 8. Strategie tecniche per il controllo dei contaminanti nel latte.**
- 9. Procedure di valutazione della qualità del latte.**
- 10. La qualità nutrizionale e il controllo dei contaminanti nella produzione della carne.**
- 11. Basi di anatomia e fisiologia del muscolo per la trasformazione in carne.**

12. **Gli indicatori della qualità della carne.**
13. **Fattori tecnico-gestionali di variazione della composizione e delle caratteristiche nutrizionali della carne.**
14. **Procedure di valutazione della qualità della carne.**
15. **Il ruolo delle tecniche di allevamento sul valore nutrizionale della carne e nel controllo dei contaminanti.**
16. **Strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di carne e di prodotti di elevata qualità nutrizionale e salubri.**
17. **La qualità e la sicurezza nella produzione delle uova.**
18. **Composizione dell'uovo.**
19. **Parametri di valutazione della qualità delle uova.**
20. **Il ruolo delle tecniche di allevamento sui parametri di qualità nutrizionale delle uova e sul controllo dei contaminanti.**

### **Esercitazioni**

1. **Visita al laboratorio del latte e degli alimenti.**
2. **La certificazione nelle filiere zootecniche: etichettatura dei prodotti di origine animale e organismi di controllo.**
3. **Attività di laboratorio.**
4. **Le esercitazioni saranno svolte in collaborazione con personale e docenti qualificati negli argomenti proposti.**

### **Testi consigliati**

1. **Diapositive delle lezioni e delle esercitazioni.**
2. **Appunti messi a disposizione dal docente.**
3. **Lavori scientifici forniti dal docente.**

## **Propedeuticità consigliate**

Materie di base (chimica)

## **Modalità d'esame**

Test di verifica in itinere a metà corso: scritto. Esame finale scritto

## **Docente**

Dr.ssa Anna Nudda

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229371

email: [anudda@uniss.it](mailto:anudda@uniss.it)

## **Ricevimento**

Da concordare con il docente