



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 2014/2015

Qualità Nutrizionale e Controllo dei Contaminanti nei Prodotti Animali 6 CFU

Prof.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 (ora 1).

2. La qualità nutrizionale e il controllo dei contaminanti nella produzione del latte (ore 22) – Aspetti della fisiologia della lattazione in grado di influenzare la qualità del latte. Gli indicatori della qualità del latte (macrocostituenti, micro costituenti, componenti bioattivi, principi nutraceutici, cellule somatiche, inibenti, contaminanti biologici ed inorganici). Fattori tecnico-gestionali di variazione della composizione e delle caratteristiche nutrizionali del latte. Il ruolo dei polimorfismi proteici sulle caratteristiche nutrizionali del latte. Strategie tecniche in grado di migliorare la qualità nutrizionale del latte. Strategie tecniche per il controllo dei contaminanti nel latte. Procedure di valutazione della qualità del latte.

3. La qualità nutrizionale e il controllo dei contaminanti nella produzione della carne (7 ore) – Basi di anatomia e fisiologia del muscolo per la trasformazione in carne. Gli indicatori della qualità della carne. Fattori tecnico-gestionali di variazione della composizione e delle caratteristiche nutrizionali della carne. Procedure di valutazione della qualità della carne. Il ruolo delle tecniche di allevamento sul valore nutrizionale della carne e nel controllo dei contaminanti. Strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di carne e di prodotti di elevata qualità nutrizionale e salubri.

4. La qualità e la sicurezza nella produzione delle uova (ore 4) – Composizione dell'uovo. Parametri di valutazione della qualità delle uova. 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.
4. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E SALUTE DELL'UOMO Ed. Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia.

Propedeuticità consigliate

Materie di base (chimica)

Modalità d'esame

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

Docente

Prof.ssa Anna Nudda

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229390

email: anudda@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente