UNIVERSITÀ DI PISA

QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

GIUSEPPE CONTE

Anno accademico	2021/22
CdS	SCIENZE AGRARIE
Codice	450GG
CFU	2

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	AGR/19	LEZIONI	20	GIUSEPPE CONTE

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze
Al termine del corso:

- lo studente avrà acquisito le conoscenze necessarie per definire e valutare la qualità dei prodotti di origine animale da un punto di vista nutrizionale, igienico sanitario, benessere animale

Modalità di verifica delle conoscenze

- Per l'accertamento delle conoscenze saranno svolti incontri tra il docente e gli studenti per approfondire gli aspetti presentati a lezione

Capacità
Al termine del corso:

- lo studente saprà individuare gli aspetti più importanti che definiscono la qualità di un alimento di origine animale
- lo studente sarà in grado di indagare sulla qualità degli alimenti di origine animale.

Modalità di verifica delle capacità

- Saranno svolte attività pratiche per la ricerca delle fonti attraverso l'utilizzo di noti database

Comportamenti
Lo studente sarà in grado di leggere e valutare in maniera critica le informazioni fornite su un determinato alimento di origine animale.

Modalità di verifica dei comportamenti
Saranno fatte mediante discussioni in aula tra docente e studenti.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)
è bene che lo studente abbia acquisito un buon bagaglio culturale sugli aspetti relativi alla chimica e alla biochimica.

Indicazioni metodologiche
Le lezioni in aula si svolgeranno con l'ausilio di slide, che il docente metterà a disposizione degli studenti sul sito e-learning del corso.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

- Definizione della qualità di un alimento: fattori qualitativi oggettivi e soggettivi;
- Aspetti che definiscono la qualità di un alimento: “regola delle 5 S”;
- Verifica della qualità di un alimento: certificazioni di processo e certificazioni di prodotto;
- Organismi preposti alla verifica della qualità di un prodotto;
- Qualità di origine;

- Marchi legati alla tecnica produttiva;
- Il latte: tipologie; composizione (lipidi; proteine; lattosio); carica microbica totale; cellule somatiche; micotossine.
- La carne: tipologie; composizione (proteine, grassi, mioglobina, ferro eme); concetto di carni bianche e rosse; parametri fisici della qualità (ritenzione idrica, succosità, marezzatura, durezza, colore); carni trasformate;
- Le uova: stuttura; classificazione uova; composizione (proteine, lipidi, vitamine), parametri fisici della qualità (colore del tuorlo, colore del guscio); qualità igienico-sanitaria; tracciabilità di un uovo
- Il miele: composizione (acqua, zuccheri, acidi organici), aspetti fisici della qualità (colore, indice di rifrazione, difetti);
- Il pesce: composizione (lipidi, composti azotati non proteici, proteine); il ruolo dei grassi omega-3

Bibliografia e materiale didattico

Il materiale didattico sarà fornito dal docente nella sessione E-learning

Testo suggerito: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E SALUTE (Mele M., Pulina G.) Ed. Franco Angeli

Indicazioni per non frequentanti

I non frequenatanti possono consultare il materiale salvato su E-learning e/o interagire con il docente mediante ricevimenti

Modalità d'esame

- La prova orale consiste in un colloquio tra il candidato e il docente in cui saranno fatte domande relativi agli argomenti sviluppati durante il corso.
- la prova è superata se il candidato mostra di essere in grado di esprimersi in modo chiaro e di usare la terminologia corretta, mettendo in relazione parti del programma e nozioni che deve usare in modo congiunto per rispondere in modo corretto ad una domanda.

Ultimo aggiornamento 19/07/2021 10:51