

## SCHEDA MODULO

**Denominazione Modulo di insegnamento :** VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE –

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/19

**Docente:** Alberto Brugiapaglia

Settore scientifico disciplinare (del docente): AGR/19

**Crediti: 4**

### **Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)**

Fornire le conoscenze relative ai metodi di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e alla garanzia della qualità.

### **Programma /contenuti del modulo**

Definizione ed aspetti della qualità dei prodotti di origine animale.  
Metodi strumentali e sensoriali per la valutazione della qualità della carne.  
Metodi strumentali e sensoriali per la valutazione della qualità del pesce.  
Metodi strumentali per la valutazione della qualità del latte.  
Metodi strumentali per la valutazione della qualità delle uova.  
Metodi strumentali e sensoriali per la valutazione della qualità del miele.  
Assicurazione della qualità.  
Sistemi qualità nelle aziende zootecniche.  
Autocontrollo nell'industria della carne.

### **Esercitazioni**

Laboratorio di analisi strumentali.  
Laboratorio di analisi sensoriale.  
Visite guidate presso industrie alimentari e sopralluoghi in aziende zootecniche certificate.

### **Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese**

Lezioni frontali.

### **Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti**

### **Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio**

Strumenti di base per la video proiezione.  
Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

#### Testi consigliati:

P.D. Warriss. Meat science. An introductory text. CABI Publishing, 2000.  
H. Huss. Quality and quality changes in fresh fish. FAO Rome, 1995  
C. Alais. Scienza del latte. II Edizione. Tecniche Nuove, 1988.  
B. Sauveur. Reproduction des volailles et production d'oeufs. INRA, 1988.  
L. Persano Oddo, L. Piana, A.G. Sabatini. Conoscere il miele. Guida all'analisi sensoriale. Ed. Avenue Media, 1995  
C. Peri. Qualità: concetti e metodi. 4° Edizione, FrancoAngeli, 2000.  
G.Tiecco. L'autocontrollo nell'industria alimentare. Calderini, Edagricole, 2000.

**Modalità di verifica dell'apprendimento**

Esame orale.

**Materie propedeutiche consigliate**