

SCHEMA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE – A1297

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/19

Docente: Gianluigi Destefnis

Settore scientifico disciplinare (del docente): AGR/19

Crediti: 4

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

Fornire le conoscenze relative alla tipologia di produzione degli animali di interesse zootecnico, all'approvvigionamento degli alimenti di origine animale, alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei prodotti, all'industria di trasformazione e conservazione, alle relazioni tra fattori produttivi e qualità dei prodotti.

Programma /contenuti del modulo

Gli allevamenti.

L'approvvigionamento annuario. I consumi dei prodotti di origine animale.

La commercializzazione dei prodotti di origine animale. I circuiti distributivi.

Trasporto degli animali: condizioni di stress e qualità delle carni.

La carne. Struttura del muscolo. Trasformazione del muscolo in carne. Valore nutritivo e caratteri organolettici. Fattori che condizionano la qualità della carne.

Industria delle carni. Macelli e macellazione degli animali: aspetti legislativi e tecnologici. Resa al macello e classificazione delle carcasse. I tagli delle carni. Conservazione delle carni. Impiego delle basse temperature: modalità ed influenza sulla qualità del prodotto. Conservazione per mezzo del calore. Additivi chimici e coadiuvanti tecnologici. I derivati della carne. L'industria salumiera. Classificazione dei prodotti e tecnologie di preparazione.

Il latte e l'industria lattiero-casearia. Caratteristiche qualitative del latte. Fattori che condizionano la qualità del latte. Disposizioni legislative che regolano la produzione. Raccolta del latte e trattamenti alla stalla. Il trasporto del latte. Centri di raccolta e stabilimenti di risanamento.

Le uova. Struttura, composizione, valore alimentare e caratteri merceologici. Modalità di conservazione. Classificazione e commercializzazione.

I prodotti ittici. L'approvvigionamento. Caratteristiche qualitative. Cenni sulle modalità di conservazione.

Esercitazioni

Visita ad un'allevamento di bovini da carne.

Visita a stabilimenti di produzione di prodotti della salumeria.

Visita ad un'azienda di produzione e trasformazione del latte.

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

Lezioni frontali e visite ad un allevamento di bovini da carne, a stabilimenti di produzione di prodotti della salumeria, ad un'azienda di produzione e trasformazione.

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:

Corradini C., Chimica e tecnologia del latte, Tecniche Nuove, Milano, 1995.

Lawrie R.A., Scienza della carne, Edagricole, Bologna, 1983.

Gardi G., Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, Esculapio, Bologna, 1980.

Warriss P.D., Meat Science, CABI Publishing, Wallingford, UK, 2000.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Colloquio orale.

Materie propedeutiche consigliate