

SCHEDA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI –

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/15

Docente: Giuseppe Zeppa

Settore scientifico disciplinare (del docente): AGR/15

Crediti: 6

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

Fornire le conoscenze fondamentali sui principi delle tecnologie alimentari e sui più importanti processi di trasformazione dei prodotti agrari destinati all'alimentazione.

Programma /contenuti del modulo

Inquadramento sistematico delle tecnologie alimentari.

Definizione e descrizione delle operazioni unitarie fondamentali.

Il latte: composizione e caratteristiche.

Gli enzimi coagulanti. La coagulazione del latte.

I trattamenti al coagulo (spurgo, salatura, stufatura).

La stagionatura.

Classificazione dei formaggi ed esempi di tecnologia di caseificazione.

Caratterizzazione dei principali grassi alimentari.

Il processo di estrazione dell'olio di oliva: produzione della pasta di olive, estrazione dell'olio, conservazione, raffinazione.

La tecnologia di produzione dei vini rossi.

La tecnologia di produzione dei vini bianchi.

La tecnologia di produzione dei vini speciali.

La tecnologia di produzione dei salumi.

La tecnologia di produzione del cioccolato.

La tecnologia di produzione di altre bevande fermentate.

Esercitazioni

I parametri per la valutazione della qualità degli alimenti.

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:

Bastasin P. , Ceresa L.- 1991- Industrie agroalimentari. Ed. Lucisano, Milano

Sicheri G. – 1999 – Tecnologie agrarie, vol. 1 e 2. Ed. Hoepli, Milano

Testi di consultazione:

Cheftel – Biochimica e Tecnologia degli alimenti vol. 1 e 2 – Edagricole

Capelli, Vannucchi – Conservazione e trasformazione degli alimenti –Zanichelli

Nicolai – Conservazione e trasformazione degli alimenti – Hoepli

Porretta – Industria delle conserve alimentari – Chiriotti
Quaglia – Scienza e tecnologia degli alimenti – Chiriotti
Salvadori Del Prado – Trattato di tecnologia casearia – Ed. Agricole

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame scritto.

Materie propedeutiche consigliate