|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Insegnamento: Analisi microbiologiche e sensoriali dei prodotti di origine animale (cod. 85272)**  **(4 CFU; 28 ore di lezioni frontali e 12 ore di esercitazioni)**  **Laurea in Produzioni Animali**  **Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria**  **Dott.ssa Cristiana Chiavari** | | | | | |
| **LEZIONI FRONTALI (28 ore)** | | | | | |
| **Temi e competenze** | | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | | **Ore** |
| 1. Analisi microbiologiche   lo studente acquisirà le conoscenze di base per gestire  le tecniche di analisi microbiologiche applicabili in un laboratorio di analisi per gli alimenti di origine animale | | Introduzione al corso  e parte generale | Modalità di svolgimento dell’insegnamento  I contenuti e il materiale di studio  Modalità di valutazione del profitto | | 0.5 |
| Parametri che influenzano la crescita microbica negli alimenti  Generi di microrganismi associati agli alimenti  Contaminazione microbica, campionamento, criteri microbiologici  Laboratorio di microbiologia tradizionale  Principali metodiche analitiche tradizionali.  Coltivazione batterica: semina, conteggio diretto ed indiretto | | 5.5 |
| Prodotti fermentati di origine animale | Carne, microbiologia della carne, microrganismi nei prodotti carnei trasformati, colture starter.  Principali analisi microbiologiche tradizionali sui salami | | 2 |
| Latte, composizione, caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche.  Latti fermentati  Principali analisi microbiologiche tradizionali | | 2 |
|  | Formaggio.  Tecnologia, composizione, microrganismi dei formaggi.  Principali analisi microbiologiche tradizionali | | 2 |
| 2 ANALISI SENSORIALE  lo studente acquisirà le competenze per applicare l’analisi sensoriale come mezzo per la caratterizzazione del ruolo dei microrganismi nei prodotti fermentati di origine animale, organizzare ed eseguire la caratterizzazione sensoriale di alcuni prodotti di origine animale | |  | Evoluzione, scopi ed applicazione dell’analisi sensoriale  Qualità degli alimenti e analisi sensoriale | | 2 |
| I cinque sensi | | 2 |
| Reclutamento dei giudici | | 3 |
| Fattori condizionanti la valutazione sensoriale | | 2 |
| Principali test sensoriali | | 4 |
| Cenni di statistica ed informatica applicate all'analisi sensoriale | | 3 |
| **ESERCITAZIONI (12 ore)** | | | | | | |
| 3 DIDATTICA PRATICA | Odori e sapori | | Riconoscimento e definizione soglie di percezione | 3 | | |
| Test di addestramento | | Test gustativi  Test olfatto gustativi  Test di descrizione  Test discriminanti | 3 | | |
|  | | Costruzione del profilo sensoriale di alcuni formaggi | 3 | | |
|  | | Costruzione del profilo sensoriale di alcuni salami | 3 | | |