

**Descrittori di qualità sensoriale negli alimenti di origine animale di terra e d'acqua (aa.
2025-2026)**

(6 CFU; 60 ore, fra lezioni frontali ed esercitazioni)

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti e alle studentesse le conoscenze relative alla qualità degli alimenti di origine animale, ai metodi di valutazione della qualità stessa e alla valorizzazione dei prodotti di origine animale. Fornisce gli elementi necessari per affrontare ed eseguire le analisi fondamentali inerenti alla definizione della qualità nutrizionale, tecnologica ed organolettica dei principali prodotti di origine animale terricoli (carne, latte, uova) così da applicarle in pratica nei diversi sistemi produttivi. Verranno inoltre fornite conoscenze sui meccanismi fisiologici alla base della percezione sensoriale e delle principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai diversi prodotti alimentari. Infine apprenderà come la qualità può essere influenzata dalle tecnologie di produzione e come questa può essere garantita e certificata.

Al termine dell'insegnamento lo studente/studentessa sarà in grado di: applicare i principali metodi strumentali e sensoriali per valutare la qualità nutrizionale, tecnologica ed organolettica degli alimenti di origine animale; analizzare criticamente i dati analitici delle analisi strumentali e sensoriali; applicare gli strumenti per valorizzare la qualità degli alimenti di origine animale.

Tematiche	Argomenti	Ore
La Qualità della Carne (9 ore)	Principali alimenti di origine animale. Il concetto di qualità applicato ai vari prodotti di origine animale. La qualità in funzione della destinazione del prodotto. La carne e prodotti carnei: Sezionatura delle carcasse, classificazione commerciale e valorizzazione dei tagli.	3
	Trasformazione del muscolo in carne. Influenza dei trattamenti pre e post-macellazione sulla qualità della carcassa, dei tagli e della carne. Anomalie della carne e principali cause. Classificazione dei prodotti carnei (carni fresche, preparazioni di carne, prodotti a base di carne). Caratteristiche sensoriali, organolettiche e tecnologiche della carne di varie specie animali e metodi di valutazione	6
Tracciabilità dei prodotti di origine animale (6 ore)	La tracciabilità della DOP "Prosciutto di Parma" come esempio di tracciabilità di filiera	6
La qualità del latte (3 ore)	Il latte e i prodotti derivati: composizione, valore nutrizionale, attitudine alla caseificazione e tipologie di prodotti presenti sul mercato. Metodi di valutazione igienico-sanitaria, chimica, tecnologica e sensoriale del latte.	3
La qualità delle uova (3 ore)	Le uova: tracciabilità ed etichettatura. Caratteristiche organolettico-nutrizionali, igienico-sanitarie e fattori che le influenzano. Classificazione commerciale delle uova e metodi di valutazione della qualità. Principali proprietà funzionali delle uova (capacità montante, potere coagulante, potere emulsionante, potere colorante e potere aromatico). Definizione di ovoprodotti e requisiti di legge. Principali tecnologie di lavorazione delle uova (sgusciatura, pastorizzazione, concentrazione e disidratazione).	3

<i>Apicoltura e qualità del miele e dei prodotti apistici. (3 ore)</i>	La produzione del miele e dei prodotti apistici. Classificazione dei mieli. Normativa di riferimento Principali analisi chimico-fisiche Le analisi melissopalinologiche	Ore 3
<i>Analisi Sensoriale applicata agli Alimenti di Origine Animale (9 ore)</i>	Analisi sensoriale: definizione e accezione in relazione alle matrici alimentari. Contributi fornibili da un panel addestrato. Le caratteristiche degli alimenti suscettibili di analisi sensoriale. Cenni alla fisiologia dei sensi e test diretti a verificarne il normale funzionamento. Test discriminanti: illustrazione della teoria pertinente e loro contesti di impiego. Test descrittivi: utilità e funzione dei descrittori, modalità di stima della loro intensità, funzione dei riferimenti.	Ore 9
<i>Attività pratica esercitazionale (27 ore)</i>	Visita prosciuttificio produzione DOP Parma (Langhirano) Visita stabilimento produzione miele Sessione pratica analisi sensoriale Visita stabilimento lavorazione carni	