

<i>Corso: Introduzione alla Tecnologia Alimentare</i>		
Tipologia del corso: Corso singolo	Corso di Laurea: Scienze e Tecnologie Alimentari	Anno/Sem. I° semestre
Docente: Prof. Dino Mastrocola	Afferenza Dipartimento: BIoScienze e Tecnologie AgroAlimentari e Ambientali - Univ. Teramo tel: 3385936012 e-mail: dmastrocola@unite.it	Attività formativa prevista Lezione (h): 32
Finalità del corso: • Fornire una conoscenza sulle motivazioni degli interventi tecnologici; • Dare una prima visione generale delle tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti intese come operazioni unitarie e processi.		
Contenuti del corso: Definizione e obiettivi delle tecnologie alimentari; definizione di qualità e sicurezza alimentare; cenni sulle tendenze evolutive dei consumi alimentari in Italia; valutazione delle materie prime e dei semilavorati: proprietà igienico sanitarie, nutrizionali, sensoriali, chimiche, fisiche e funzionali dei prodotti alimentari; alterabilità delle materie prime; motivazioni degli interventi tecnologici; principali interventi volti al mantenimento della qualità degli alimenti; richiami alle modalità di trasmissione del calore; mezzi e tecniche di conservazione. Cenni di merceologia. Breve storia delle tecnologie alimentari.		
Modalità di esame: Test scritto vero falso (idoneità).		
Testi consigliati: appunti di lezione; Testi di approfondimento utilizzabili anche nei successivi corsi di Tecnologie Alimentari: FELLOW P.J.: Food Processing Technology - Principles and practice – Third edition, Woodhead Publishing, Cambridge, 2009.		
Propedeuticità: nessuna		
Orario di ricevimento: Senza limitazioni previo appuntamento via e-mail: dmastrocola@unite.it o telefonico al 3385936012		