

Corso di Laurea in :
Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e salute

Insegnamento di :
Zootecnica Speciale (2CFU)

PRODUZIONE DEL LATTE

Produzione latte bovino: patrimonio bovini e principali razze. Composizione chimica del latte. Le proteine del latte. Proprietà fisico-chimiche del latte. Fattori genetici e produzione del latte. Fattori fisiologici e produzione del latte. Fattori patologici e produzione del latte. Fattori alimentari e produzione del latte. Fattori zootecnici e produzione del latte. Igiene ambientale e produzione del latte. Normative sulla produzione del latte. Pagamento latte e qualità.

Produzione latte ovino e caprino: allevamento pecora e capra da latte e studio delle principali razze. Produzione e qualità del latte.

PRODUZIONE DELLA CARNE BOVINA , OVINA E CAPRINA .

Produzione della carne bovina: tecniche di allevamento dei bovini di razze da carne. Caratteristiche di carcassa e qualità della carne nelle diverse categorie.

Produzione della carne ovina e caprina: tecniche di allevamento degli ovini e caprini. Produzione dell'agnello e capretto da latte. Produzione dello agnellone leggero e pesante. Produzione del castrato. Caratteristiche delle carcasse e della carne delle diverse categorie di animali da macello.

ALLEVAMENTO DEI SUINI

Allevamento dei suini in svezzamento, delle scrofette da rimonta, dei verri, delle scrofe in gestazione e in lattazione. Allevamento dei suini per la produzione della carne. Caratteristiche delle carcasse. Qualità della carne.

PRINCIPALI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CON MARCHI DOP e IGP

Libri di Testo:

Appunti delle lezioni

BALASINI D.: Zootecnica Speciale. Ed. Edagricole, Bologna, 1990. £ 42.000

BITTANTE G., ANDRIGHETTO L., RAMANZIN M.: Tecniche di produzione animale. Liviana Ed., Torino, 1985. £ 18.500

LAWRIE R. A.: Scienza della carne. . Ed. Edagricole, Bologna, 1986.

Docente:
Prof. Alessandro Zumbo