**LEZIONI DI TECNOLOGIE DELLE CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI**

A.A. 2018/19 **Prof. Carla Severini**

4CFU (3CFU lezioni frontali, 1CFU esercitazioni)

|  |
| --- |
| Argomento |
| (fr1) Introduzione al corso  Programma  Modalità di esame  Principali alterazioni degli alimenti (EB, NEB, ossidazione lipidica) |
| (es1) Imbrunimento enzimatico/colorimetro |
| (fr2) Fattori di influenza. IMF |
| (fr3) Operazioni comuni nelle linee di trasformazione degli alimenti (lavaggio, cernita, pelatura, *blanching*, acidificazione, denocciolatura, detorsolatura, riempimento e chiusura dei contenitori) |
| (fr4)Trattamenti termici |
| (fr5) Linee derivati di ortaggi: ortaggi al naturale, sottolio e sott’aceto |
| (fr6) Conserve di pomodoro |
| (fr7) Linee derivati di frutta: puree, succhi, nettari |
| (fr8) Linee derivati di frutta: marmellate, confetture, canditi; frutta al naturale e allo sciroppo |
| (es2) Pretrattamenti marinatura/ultrasuoni |
| (es3) Impregnazione sottovuoto per la funzionalizzazione dei vegetali |

fr = lezioni frontali (3h)

es = esercitazioni (4h)

Per informazioni:

Stanza 22, I plesso tel 0881589222

[carla.severini@unifg.it](mailto:carla.severini@unifg.it) cell. 3204394681