

## **Corso: Qualità microbiologica degli alimenti-6 CFU**

Docente: Dr.ssa Rossana SIDARI

Anno accademico 2021-2022

### **Programma**

*Saggi e metodi chimici, fisici e biologici:* Metodi di genetica molecolare; metodi di fingerprinting. (**Cap. 11 – 11.3, 11.4**)

*Protezione degli alimenti mediante sostanze chimiche e sistemi di biocontrollo:* Acido benzoico e parabeni; acido sorbico; propionati; anidride solforosa e solfiti; nitriti e nitrati; sanitizzanti degli alimenti; NaCl e zuccheri; antimicrobici secondari; acido acetico e acido lattico; antibiotici; agenti antifungini per la frutta; ossidi di etilene e di propilene; agenti antimicrobici chimici; biocontrollo; endolisine; batteriofagi come agenti di biocontrollo; teoria degli ostacoli. (**Cap. 13**)

*Indicatori di qualità microbiologica e di sicurezza degli alimenti:* Alcuni indicatori di qualità di prodotto; indicatori di sicurezza degli alimenti; possibile sovrainpregio di indicatori di contaminazione fecale; microbiologia predittiva/modellazione microbica. (**Cap. 20**)

*I sistemi HACCP e FSO per la sicurezza degli alimenti:* Sistema HACCP; criteri microbiologici. (**Cap. 21**)

*Malattie a trasmissione alimentare:* Introduzione ai patogeni associati agli alimenti; gastroenterite stafilococcica; intossicazioni alimentari da batteri sporigeni Gram-positivi; listeriosi di origine alimentare; gastroenteriti di origine alimentare causate da *Salmonella* e *Shigella*; gastroenteriti di origine alimentare causate da *Escherichia coli*; gastroenteriti di origine alimentare causate da *Vibrio*, *Yersinia* e *Campylobacter*. Parassiti trasmessi dagli alimenti. (**Cap. 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29**)

### **Testo consigliato**

Jay J. M., Loessner M., Golden D. A. – Microbiologia degli alimenti. Edizione italiana a cura di Andrea Pulvirenti. Springer-Verlag Italia (MI), 2009.

### **Modalità di acquisizione dei crediti**

Esame orale.