
Impianti dell'industria alimentare A

Finalità

Scopo del corso è fornire agli allievi le conoscenze interdisciplinari e specialistiche per affrontare lo studio e la progettazione di impianti per produzioni agroalimentari e alimentari. Vengono affrontati i principali aspetti tecnologici, tecnici, economici ed ergonomici proposti dall'attuale stato dell'arte e vengono esplorate le possibili evoluzioni future sulla base dei risultati della recente ricerca applicata.

Programma

I - Problemi generali

- „X Introduzione.
- „X Considerazioni sui processi viventi.
- „X Il controllo dei microrganismi.
- „X Microrganismi e problemi industriali.

II - Le tecniche alimentari

- „X Conservazione a temperatura ridotta.
- „X Confezionamento asettico.
- „X Trattamenti HT.
- „X Irradiazione.
- „X Disidratazione.
- „X Essiccamento sotto pressione.

III - Condizionamento

- „X Preparazione dei contenitori.
- „X Preparazione degli alimenti.
- „X Stabilizzazione.
- „X Confezionamento.
- „X Stoccaggio.

IV - Principali tipologie delle industrie alimentari

- „X Ind. Lattiero Casearia.
- „X Ind. Conserve Vegetali.
- „X Ind. Enologica.
- „X Ind. delle Conserve Animali.
- „X Ind. delle Acque Minerali e Bevande.

V - Criteri generali di progettazione delle industrie alimentari

- „X Ubicazione.
- „X Tipologie edilizie.
- „X Dimensionamento delle aree e dei mezzi di esercizio.
- „X Scelta dei mezzi di esercizio.
- „X Il piano direttore.
- „X Definizione dei Layout.

Attività d'esercitazione

Progetto di un impianto per produzioni alimentari.

Modalità d'esame

Esame orale con discussione del progetto.

Propedeuticità

Chimica

Testi consigliati

Appunti dalle lezioni.