METODI PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO NEGLI ALIMENTI

a.a. 2017-2018

1

DOCENTE: PROF. ANGELA CAPECE SCUOLA DI S<u>CIENZE AGRARIE,</u> FORESTALI, ALIMENTARI E AMBIENTALI

PIANO I, TEL: 0971-205686

E-MAIL: angela.capece@unibas.it

Temi cardine del programma

- Importanza del controllo microbiologico degli alimenti.
- Piani di campionamento:
 - o a due e a tre classi.
- Metodi di rilevazione dei microrganismi negli alimenti:
 - Parametri per valutare l'affidabilità di un metodo di analisi microbiologica:
 - × precisione,
 - ×accuratezza,
 - ×sensibilità,
 - ×specificità,...

• Metodi di conta microbica tradizionali:

- conta vitale su piastra
- conta al microscopio.
- Metodi rapidi di analisi microbiologica.
 - Metodi biochimici:
 - test biochimici convenzionali e test biochimici avanzati
 - Metodi immunologici
 - tipologie, caratteristiche e metodi immunoenzimatici.

• Metodi rapidi di analisi microbiologica II

- Metodi biomolecolari.
- Metodi basati sulla Polymerase Chain Reaction (PCR).
- Tecniche molecolari coltura-dipendenti e colturaindipendenti per:
 - Identificazione dei microrganismi;
 - Caratterizzazione dei microrganismi.
- Uso delle tecniche di biologia molecolare per il monitoraggio microbiologico.
- Real-time PCR: caratteristiche della tecnica e vantaggi rispetto alla PCR tradizionale.

- Tecniche innovative per l'analisi microbiologica degli alimenti:
 - o biosensori,
 - o microarrays,
 - o citometria a flusso.
- Esercitazioni di laboratorio
- Isolamento da alimenti specifici.
- Identificazione e caratterizzazione mediante tecniche convenzionali di biologia molecolare dei microrganismi isolati.
- Interpretazione dei risultati ottenuti, in base a confronti con i dati riportati in letteratura.

Testi di riferimento

- Galli Volonterio (2005) Microbiologia degli alimenti. Casa Editrice Ambrosiana. Milano.
- A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (2008) Laboratorio didattico di microbiologia. Casa Editrice Ambrosiana. Milano.
- J.M. Jay, M.J. Loessner (2009) Microbiologia degli alimenti. Springer
- Appunti e materiale didattico distribuito durante le lezioni.