

PRODUZIONI ANIMALI, SANITA' E IGIENE DEGLI ALIMENTI NEI PAESI A CLIMA
MEDITERRANEO

1A	Il ruolo delle flore lattiche nella produzione dei pecorini stagionati
2A	I probiotici: il candidato descriva le principali caratteristiche ed i requisiti che ne rendono possibile l'impiego nell'industria alimentare e mangimistica
3A	I microrganismi di interesse tecnologico nella produzione di insaccati fermentati
1B	Tracciabilità genetica bovina: il ruolo dei marcatori genomici nella determinazione dell'identità individuale e razziale dei prodotti carnei
2B	Metodologie molecolari per la tracciabilità individuale e razziale della carne Chianina
3B	L'industria delle carni e le denominazioni di razza: il ruolo degli strumenti genomici ai fini della tracciabilità individuale e razziale
1C	Il candidato vista la richiesta di prodotti tipici di qualità descriva le tecniche di allevamento e di gestione igienico sanitaria che possono essere utilizzate per qualificare una produzione zootecnica
2C	Nell'ambito della gestione di un allevamento zootecnico il candidato illustri le problematiche relative alla produzione di alimenti di qualità.
3C	Il candidato, in riferimento alle problematiche relative alle produzioni zootecniche, esamini alcuni degli aspetti significativi, di cui è a conoscenza, utilizzati per caratterizzarne la qualità