

Libri/Book review

a cura di Manuel Graziani

Igiene e Tecnologie degli Alimenti di Origine Animale

Giampaolo Colavita (a cura di)



Point Veterinaire Italie, pp. 425, € 50,00
www.pointvet.it

moderne metodologie analitiche risultano fondamentali per affrontare le tematiche legate all'igiene e alla sicurezza alimentare.

Il volume ha una finalità prevalentemente didattica ma è comunque rivolto a tutti coloro che operano nel campo dell'Igiene e delle Tecnologie Alimentari. Infatti, visti gli argomenti trattati come le tossinfezioni e le intossicazioni alimentari, la conservazione, il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari, anche i professionisti del settore possono trarre dal testo elementi utili per la loro attività. Per esempio argomenti quali l'analisi del rischio, le attività di audit ed i sistemi di accreditamento e di certificazione sono particolarmente utili per chi opera nelle Aziende Sanitarie Locali e negli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Il "difetto" di questo volume risiede nella presenza di un gran numero di autori e coautori che comporta inevitabilmente una certa eterogeneità nella stesura dei vari contributi. È anche vero, però, che questo "difetto" rappresenta contemporaneamente un pregio in quanto costituisce un arricchimento dei contenuti specifici che viene espresso da competenze scientifiche approfondite, altrimenti non pienamente fruibili.

Igiene e Tecnologie degli Alimenti di Origine Animale si avvale del contributo di 33 autori, tutti soci dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), che garantiscono l'appropriata trattazione di una materia estremamente vasta e dinamica. Il manuale nasce da un'iniziativa finalizzata alla realizzazione di un testo che rifletta e possa soddisfare le esigenze didattiche degli insegnamenti di un'ampia serie di materie universitarie: Igiene e Tecnologie degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria, di Agraria, nei corsi di Scienze e Tecnologie Alimentari, di Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei Luoghi di Lavoro, nonché in altri corsi di studio dove si insegnano le discipline relative all'igiene e alla sicurezza degli alimenti.

Sono stati trattati gran parte degli alimenti di origine animale, i prodotti a base di carne, il latte e i prodotti derivati, i prodotti della pesca freschi e trasformati, i prodotti dell'alveare, le uova e gli ovoprodotti. Di particolare interesse appare il capitolo riguardante la diagnostica analitica degli alimenti, considerato che le