

Principii și metode de conservare a produselor alimentare (ANUL IV, SEMESTRUL VII)

Nr. credite transferabile: 5

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Asist. dr. ing. Murariu Otilia Cristina

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

În cadrul cursului se urmărește cunoașterea bazelor științifice ale fiecărei metode de conservare și mecanismele de inactivare/distrugere a microorganismelor; Cunoașterea celor mai noi realizări în domeniul conservării produselor alimentare și lărgirea orizontului profesional - științific în acest domeniu atât de divers al conservării produselor alimentare.

În cadrul lucrărilor practice se urmărește în principal descrierea, cunoașterea și deprinderea tehnicilor specifice acțiunilor de evaluare și control a calității alimentelor de origine vegetală și animală, cu referire la categoriile de examene aplicabile pentru verificarea conformității, calității și salubrității produselor supuse unui proces de conservare.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Obiectul de studiu – Principii și metode de conservare a produselor alimentare.
Noțiuni introductive; Istoric; Factori de influență asupra alegerii metodei adecvate de conservare, Cadrul legislativ; Principii generale de conservare a alimentelor; Clasificarea metodelor de conservare.
Conservarea produselor alimentare prin frig.
Conservarea produselor alimentare prin tratament termic.
Conservarea produselor alimentare prin reducerea umidității.
Conservarea produselor alimentare prin adaos de zahăr.
Conservarea produselor alimentare prin sărare.
Conservarea produselor alimentare prin afumare.
Conservarea produselor alimentare prin acidifiere.
Conservarea produselor alimentare cu antiseptici.
Conservarea produselor alimentare sub presiune de CO ₂ .
Filtrarea sterilizantă; Conservarea cu ajutorul microundelor; Conservarea prin metode combinate.
Procedee de conservare a laptelui, a produselor lactate și a înghețatei.
Procedee de conservare a ouălor și a peștelui.
Procedee de conservare a legumelor și fructelor.

Lucrări practice

Generalități - reguli de protecția muncii; aparate și ustensile de laborator; practici corecte de lucru în laboratorul de *Principii și metode de conservare a produselor alimentare*. Introducere în tehnicile generale de laborator.

Controlul calității laptelui integral și a celui tratat termic.
Controlul calității produselor lactate (acido – dietetice, smântână, unt, brânzeturi).
Controlul calității ouălor de consum.
Controlul calității preparatelor din carne în membrane.
Controlul calității produselor conservate prin sărare și afumare.
Controlul calității conservelor și semiconservelor.
Colocviu final de verificare a cunoștințelor.

Bibliografie

Banu Constantin, Vizireanu Camelia, Lungu Cornelia, 1997 – Principiile conservării alimentelor, Galați.

Murariu Otilia Cristina, Irimia Liviu Mihai, Robu Teodor, 2017 - Analiza și controlul calității produselor din legume și fructe, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.

Irimia L., 2013. Controlul și expertiza calității legumelor, fructelor și produselor derivate. Ed. *Ion Ionescu de la Brad*, Iași.

Bondoc Ionel, Șindrilar Eusebiu-Viorel, 2002 – Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași.

Vizireanu Camelia, 2003 – Procedee de conservare folosite în industria alimentară, Buletinul AGIR.

Mureșan Claudia, Ursachi C., 2011 – Principii și metode de conservare a alimentelor – aplicații practice, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare scrisă	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare, colocviu de laborator.	40%

Persoana de contact

Asist. dr. Otilia Cristina MURARIU

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România

telefon: 0040 232 407 555, fax: 0040 232 260 650

E-mail: otiliamurariu@uaiasi.ro