

Identificarea fraudelor prin tehnici avansate de expertiză (ANUL I, SEMESTRUL I)

Nr. credite transferabile 7

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Şef lucr. dr. Creţu Carmen

Obiectivele disciplinei (curs şi aplicaţii)

Obiectivul cursului este de a oferi masteranzilor suportul informaţional necesar pentru a înţelege informaţiile generale privind prezentarea, cunoaşterea şi însuşirea noţiunilor din cadrul identificării fraudelor prin tehnici avansate de expertiză aplicate în prezent în ţara noastră şi în celelalte ţări ale Uniunii Europene. Cunoaşterea semnificaţiei conceptului actual de autenticitate a produselor alimentare. Cunoaşterea şi însuşirea cerinţelor legislaţiei actuale referitoare la domeniul autenticităţii şi siguranţei alimentelor de origine animală.

La lucrările practice se urmăreşte identificarea şi evaluarea senzorială şi fizico -chimică a caracteristicilor a diferitelor tipuri de produse alimentare şi corelarea cu parametrii de lucru impuşi de produs. Descrierea, cunoaşterea şi utilizarea cu uşurinţă a tehnicilor specifice evaluării şi a controlului calităţii alimentelor de origine animală, folosind categoriile de examene aplicabile pentru verificarea conformităţii, calităţii şi salubrităţii produselor şi alimentelor de origine animală.

Conţinutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Identificarea fraudelor prin tehnici avansate de expertiză: introducere, generalităţi, aspecte legislative
Identificarea fraudelor cărnii: consideraţii generale, compoziţia chimică, autentificarea speciei de la care provine carnea, cerinţe igienice ale cărnii de la diferite specii, falsificarea cărnii ca atare, falsificarea cu cărnuri care prezintă modificări de prospeţime.
Identificarea fraudelor preparatelor din carne: consideraţii generale şi clasificarea preparatelor din carne, principalele tipuri de defecte şi alterări ale preparatelor din carne, falsificarea preparatelor din carne cu diferite adaosuri
Identificarea fraudelor grăsimilor de origine animală: consideraţii generale, clasificarea grăsimilor, diferenţierea grăsimilor animale pe bază de indicatori fizico-chimici.
Identificarea fraudelor peştelui şi produselor din pescuit: consideraţii generale, clasificare, falsificările peştelui prin substituirea specie, autentificarea şi falsificarea icrelor.
Identificarea fraudelor laptelui materie primă şi a laptelui prelucrat: consideraţii generale, compoziţia chimică, falsificări ale laptelui crud integral.
Identificarea fraudelor produselor lactate acide: consideraţii generale, clasificarea produselor lactate acide, falsificări ale diferitelor categorii de produse lactate.
Identificarea fraudelor mierii de albine: consideraţii generale, clasificarea mierii de albine, compoziţia chimică a mierii de albine, falsificarea mierii de albine.
Identificarea fraudelor prezente la ouăle de consum: consideraţii generale, clasificarea ouălor de consum, compoziţia chimică a ouălor, falsificarea ouălor de consum.

Identificarea fraudelor condimentelor: considerații generale, clasificarea condimentelor, falsificarea condimentelor.

Lucrări practice

Prezentarea laboratorului. Reguli și măsuri de protecția muncii. Tehnici de lucru utilizate în identificarea fraudelor alimentelor. Metode avansate de identificare a fraudelor laptelui materie primă: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Metode avansate de identificare a fraudelor laptelui prelucrat: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Metode avansate de identificare a fraudelor smântânei: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Metode avansate de identificare a fraudelor laptelui praf: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Metode avansate de identificare a fraudelor mierii de albine: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Metode avansate de identificare a fraudelor preparatelor din carne: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Metode avansate de identificare a fraudelor conservelor: metode senzoriale și metode fizico-chimice.

Bibliografie

- Bondoc Ionel, (2007) - Tehnologia și controlul calității laptelui și produselor lactate ,Vol.I. Edit. "Ion Ionescu de la Brad" Iași
- Bondoc, I. (2014) – Controlul produselor și alimentelor de origine animală, Ediția I, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași
- Bondoc, I., Șindilar, Eusebiu-Viorel (2002) – Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor, Vol. I. , Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași
- Rotaru O., Mihaiu M., (2001) – Igiena veterinară a produselor alimentare, Vol.II. Editura Risoprint, Cluj – Napoca
- Lazăr Roxana, Crețu Carmen, Boișteanu Paul (2018) – Tehnologia și controlul calității cărnii, Editura "Ion Ionescu de la Brad" Iași
- Stănescu, V., Apostu, S. (2010) – Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, Editura Risoprint, Cluj-Napoca.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare orală	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare orală prin implicarea în discutarea problematicii specifice aplicației practice.	40%

Persoana de contact

Șef lucr.dr. Crețu Carmen
Facultatea de Agricultură - USVIași
Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România
telefon: 0040 232 407545, fax: 0040 232 219175
E-mail: cretucarmen@uaiasi.ro