

Controlul și asigurarea calității alimentelor de origine animală (ANUL IV, SEMESTRUL VII)

Nr. credite transferabile 5

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Șef lucr. dr. Crețu Carmen

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

Obiectivul disciplinei de Controlul și asigurarea calității alimentelor de origine animală este de a oferi studenților suportul informațional și logistic necesar pentru a înțelege noțiunile generale privind prezentarea, cunoașterea și însușirea noțiunilor privind calitatea alimentelor de origine animală aplicate în prezent în țara noastră și în celelalte țări ale Uniunii Europene. Cunoașterea semnificației conceptului actual de calitate a produselor alimentare de origine animală.

Însușirea și înțelegerea proprietăților fizico-chimice și structurale ale alimentelor și caracterizarea fenomenelor fizico - chimice.

La lucrările practice se urmărește identificarea și evaluarea organoleptică și fizico -chimică a caracteristicilor a diferitelor tipuri de produse alimentare și corelarea cu parametrii de lucru impusi de produs.

Descrierea, cunoașterea și utilizarea cu ușurință a tehnicilor specifice evaluării și a controlului calității alimentelor de origine animală, folosind categoriile de examene aplicabile pentru verificarea conformității, calității și salubrității produselor și alimentelor de origine animală.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Calitatea alimentelor: istoricul și evoluția calității alimentelor de origine animală
Managementul calității alimentelor
Calitatea alimentului – calitatea vieții: componentele calității unui aliment
Activitățile și politica Uniunii Europene: strategii aplicate în controlul calității alimentelor
Sisteme de asigurare a calității alimentelor de origine animală
Implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP
Analiza senzorială a alimentelor: proprietățile senzoriale, rolul organelor de simț în analiza senzorială
Controlul calității cărnii de pasăre: calitatea microbiologică a cărnii de pasăre
Controlul calității cărnii de bovine și porcine: factorii care influențează calitatea cărnii.
Controlul calității preparatelor din carne: principalii indicatori de calitate, defecte întâlnite la preparatele din carne.
Controlul calității ouălor de consum: clasificarea și condițiile de comercializare, însușirile fizico-chimice și compoziția chimică a ouălor.
Controlul calității a laptelui materie primă: aspecte privind indicatorii de calitate a laptelui materie primă.
Controlul calității produselor lactate: generalități, clasificare, aspecte privind indicatorii de calitate a produselor lactate.
Controlul calității mierii de albine: generalități, clasificare, compoziția chimică a mierii de albine.
Lucrări practice
Prezentarea laboratorului. Reguli și măsuri de protecția muncii. Tehnici de lucru utilizate în controlul calității alimentelor de origine animală.

Controlul și analiza calității laptelui materie primă: analiza senzorială, determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității laptelui pasteurizat și UHT: analiza senzorială, determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității produselor lactate acide: analiza senzorială, determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității smântânii dulci și fermentată: analiza senzorială, determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate. Descoperirea falsificărilor smântânii obținută în sistem tradițional.
Controlul și analiza calității untului: analiza senzorială, determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității brânzeturilor: analiza senzorială a unor sortimente de brânzeturi cu pastă moale, cu pastă semitare și cu pastă tare, determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității brânzeturilor: analiza senzorială și determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității preparatelor din carne: analiza senzorială și determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității conservelor din carne: analiza senzorială și determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate. Examenul cutiei goale.
Controlul și analiza calității ouălor de consum: evaluarea stării de prospețime prin examene ce nu necesită spargerea și determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității peștelui și produselor din pește: analiza senzorială și determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.
Controlul și analiza calității mierii de albine: analiza senzorială și determinări fizico – chimice a unor parametri de calitate.

Bibliografie

1. Banu C. (2002) – Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, București
2. Bondoc Ionel, (2007) - Tehnologia și controlul calității laptelui și produselor lactate ,Vol.I. Edit. “Ion Ionescu de la Brad” Iași
3. Bondoc, I. (2014) – Controlul produselor și alimentelor de origine animală, Ediția I, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași
4. Bondoc, I., Șindilar, Eusebiu-Viorel (2002) – Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor, Vol. I. , Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași
5. Floriștean, Viorel – Cezar (2014) – Tehnologia și igiena procesării cărnii, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași
6. Mihaiu M.(2010) - “Igiena, Calitatea si Tehnologia alimentelor”, Ed. Risoprint Cluj Napoca
7. Lazăr Roxana, Crețu Carmen, Boișteanu Paul (2018) – Tehnologia și controlul calității cărnii, Editura “Ion Ionescu de la Brad” Iași
8. Stănescu, V., Apostu, S. (2010) – Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală, Editura Risoprint, Cluj-Napoca
9. SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management a calității. Cerințe.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare scrisă	60%

Aprecierea activității în timpul semestrului	<ul style="list-style-type: none">• Implicarea în discutarea problematicii specifice lucrărilor practice• Evaluarea activității de la lucrările 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