

# Principii și metode de conservare a produselor alimentare (An de studii III, Semestrul V)

Număr Credite (ECTS) 4

## Categorie curs

Domeniul (obligatoriu)

## Titular curs :

Șef lucr. Dr. Steluța RADU

## Obiectivele disciplinei (curs și lucrări practice)

Dobândirea și înțelegerea principiilor și a tehnicilor specifice tehnologiilor alimentare de conservare, a abilităților de aplicare în practică a cunoștințelor teoretice, precum și formarea deprinderii de a acționa autonom pentru a observa, a analiza, a interpreta și a oferi soluții problemelor concrete, în vederea obținerii de produse finite conservate în urma aplicării proceselor tehnologice.

## Conținut (capitole)

Curs (capitole/subcapitole)
<b>Obiectul de studiu, istoricul și importanța principiilor și metodelor de conservare</b>
Calitatea legumelor și fructelor
Tehnici de păstrare a legumelor și fructelor în stare proaspătă
Tehnici de păstrare a fructelor subtropicale și tropicale
Tehnici de conservare a produselor alimentare
Ambalaje pentru produsele răcite și modalități de ambalare
Procedee de conservare prin tratarea termică, prin frig, prin uscare
Aplicații ale tehnicilor de conservare

Lucrări practice
Norme de protecția muncii în laborator și PSI
Analiza senzorială la conservele de legume congelate
Analiza produselor vegetale deshidratate și confiate
Analiza produselor conservate prin termosterilizare și pasteurizare I (produs cu apă sau bulion)
Analiza și controlul produselor precoapte în vid
Analiza și controlul calității produselor pasteurizate II (produse acidifiante)
Analiza și controlul produselor concentrate din legume
Analiza și controlul calității produselor pasteurizate, termosterilizate III (compoturi)
Calculul bilanțului de materiale, pierderi tehnologice
Analiza și controlul calității siropurilor și sucurilor de fructe
Analiza și controlul calității produselor concentrate obținute din fructe
Analiza conservelor din carne și pește
Fișă de documentare privind calculul capacității de producție în industria conservelor
<b>Colocviu final pentru evaluarea cunoștințelor</b>

## Bibliografie

- Radu, Steluța 2010 – Tehnici de conservare a alimentelor, Ed. Universitas XXI;
- Vizireanu, Camelia și colab., 2001 – Stiluri alimentare, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați;
- Segal, R., Barbu, I. -1992–Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București;
- Rogoz, Maria-Silvia 2005–Igiena și securitatea produselor alimentare în contextul integrării României în Uniunea Europeană;
- Thierer, L. și colab-1975.-Tehnologia recepționării, depozitării și conservării produselor agricole, Editura Ceres;
- Ioanca, L., Popescu, Gh1986.- Mașini, utilaje și instalații în Industria alimentară, Editura Ceres

## Evaluare

Forma de evaluare	Metode de evaluare	Ponderea din nota finală
Examen	Examinare scrisă	70%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Sarcini orale în timpul semestrului, teste de verificare și colocviu final de laborator	30%

## Contact

Șef lucr. Dr. Steluța RADU

Facultatea de Agricultură - USV Iași

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

E-mail: [rstela@uaiasi.ro](mailto:rstela@uaiasi.ro)