

ANALIZE SENZORIALE: AGRICULTURĂ, ANUL II, SEMESTRUL I- PCM

Nr. credite transferabile: 5

Statutul disciplinei:

Disciplină de domeniu (Obligatorie)

Titular disciplină:

Prof. univ. dr. COTEA V. Valeriu

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații):

Cursul de Analize senzoriale are ca scop inițierea viitorilor absolvenți în diferitele tehnici folosite la aprecierea și caracterizarea produselor alimentare folosind simțurile; aceste aspecte sunt corelate și cu noțiuni despre tehnologiile de fabricare ale diferitelor produse evaluate, cât și cu posibilele boli și defecte depistabile senzorial ale acestora (inclusiv tentative de falsificări). De asemenea, prezentul curs urmărește recunoașterea principalilor descriptori senzoriali din alimente, cuantificarea calitativă a acestora prin evaluări discriminative, cât și formarea vocabularului specific acestei discipline, necesar transmiterii informațiilor dobândite în urma analizei.

Conținutul disciplinei

CURS (Capitole / subcapitole)
1. Aspecte generale privind analiza senzorială.
2-3. Organizarea sesiunii de analiză senzorială. Dotarea tehnică și condițiile de desfășurare ale analizei senzoriale. Pregătirea probelor. Instruirea subiecților.
4-5. Metode de analiză senzorială ale substraturilor alimentare.
6. Aprecierea caracteristicilor senzoriale ale apei.
7. Aprecierea calității senzoriale a sucurilor, nectarurilor și a băuturilor răcoritoare.
8. Evaluarea senzorială a semințelor oleaginoase: nuci, alune, migdale, fistic.
9. Analiza proprietăților senzoriale ale cafelei.
10. Evaluarea calității senzoriale a ciocolatei.
11. Aprecierea senzorială a mierii de albine.
12. Analiza caracteristicilor senzoriale ale băuturilor fermentate: bere, vin, cidru.
13. Evaluarea senzorială a distilatelor.
14. Elemente de statistică implicate în evaluarea senzorială a produselor alimentare și a băuturilor.
Lucrări practice

1. Norme de protecția muncii și PSI în laboratorul de analize senzoriale.
2. Identificarea principalilor descriptori olfactivi pentru produsele alimentare.
3. Evaluarea acuității gustative a evaluatorilor senzoriali.
4-5. Aprecierea caracteristicilor senzoriale ale vinului.
6. Analiza caracteristicilor senzoriale ale apei.
7. Aprecierea calității senzoriale a sucurilor, nectarurilor și a băuturilor răcoritoare.
8. Aprecierea caracteristicilor senzoriale ale semințelor oleaginoase: nuci, alune, migdale, fistic
9. Analiza proprietăților senzoriale ale cafelei.
10. Evaluarea calității senzoriale a ciocolatei.
11. Aprecierea senzorială a mierii de albine.
12. Evaluarea senzorială a berii.
13. Evaluarea senzorială a distilatelor.
14. Test final.

Bibliografie

1. Apostu, S.; Naghiu, A. *Analiza senzorială a alimentelor*. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2008.
2. Banu, C. *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*. Ed. Agir, București, 2007.
3. Croitoru, C. *Analiza senzorială a produselor agroalimentare*. Ed. Agir, București, 2015.
4. Kilcast, D. *Sensory analysis for food and beverage quality control*. Woodhead Publishing Limited, UK, 2010
5. Lawless, H.; Heymann, H. *Sensory evaluation of food*. Ed. Springer, USA, 2010.
6. Saint-Denis, C.Y. *Consumer and sensory evaluation techniques*. Ed. Wiley, UK, 2018.
7. Stoian V. *Marea carte a degustării vinurilor*. Ed. Artprint, București, 2004.
8. Stone, H.; Sidel, J.L. *Sensory evaluation practices*. Elsevier Academic Press, USA, 2004.

Persoana de contact

Prof. univ. dr. COTEA V. Valeriu
 Facultatea de Horticultură - USV Iași
 Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România
 telefon: 0232407519, fax: 0040 232 219175
 E-mail: vcotea@uaiasi.ro