

Tehnologia produselor alimentare de origine animală 4 (pește și produse acvatice) (Anul III, Semestrul VI)

Nr. credite transferabile: 6

Statutul disciplinei

Disciplină de specialitate (obligatorie)

Titular disciplină

Prof.univ.dr. Benone PĂSĂRIN

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

Disciplina își propune imprimarea unor noțiuni fundamentale cu referire la controlul și expertiza calității cărnii de pește și a produselor din carne de pește.

- să deprindă noțiuni legate de anatomia peștelui;
- să cunoască compoziția chimică a țesutului muscular de pește;
- să cunoască modificările post mortem ale cărnii de pește;
- să deprindă metodele de prelucrare inițială a peștelui;
- să cunoască tehnologiile de conservare a peștelui;
- să deprindă metodele de laborator pentru controlul peștelui și a produselor acvatice.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs
Peștele ca materie primă pentru procesare
Anatomia peștelui
Principalele țesuturi ale peștelui
Compoziția chimică a țesutului muscular de pește și a cărnii de pește
Modificările postmortem
Prelucrarea inițială a peștelui
Conservarea peștelui prin frig
Tehnologii generale de conservare a peștelui prin sărare
Tehnologii de obținere a peștelui afumat
Tehnologia de fabricare a conservelor de pește
Tehnologia fabricării semiconservelor de pește
Valorificarea subproduselor din industria peștelui
Lucrări practice
Elemente de Piscicultură. Exteriorul la pești
Noțiuni despre anatomia și fiziologia peștilor
Măsurători, cântăriri și indici corporali la pești
Recunoașterea principalelor specii de pești din România
Controlul de laborator al peștelui. Recoltarea probelor
Examenul organoleptic (caracteristici organoleptice ale peștelui în funcție de starea de proapețime; caracteristici organoleptice ale peștelui prelucrat)
Examenul fizico-chimic. Pregătirea probelor
Condiții fizico-chimice pentru pește. Determinarea pH-ului

Determinarea amoniacului în stare liberă - Reacția Eber, Reacția Nessler; Determinarea azotului ușor hidrolizabil; Reacția pentru H ₂ S
Determinarea clorurii de sodiu pentru aprecierea capacității de conservare a peștelui
Aprecierea salubrității (condiții microbiologice)
Măsuri care se aplică în urma controlului la pește
Controlul icrelor. Recoltarea probelor. Examenul organoleptic
Determinarea acidității

Bibliografie

1. Ionescu Aurelia și colab., 1992 – Metode și tehnici pentru controlul peștelui și al produselor din pește. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați.
2. Ionescu Aurelia și colab., 2006 – Procesarea industrială a peștelui. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați.
3. Păsărin B., Stan Tr., 2003 – Acvacultură, îndrumător practic, Editura Karro, Iași
4. Păsărin B., 2021 – Procesarea și controlul calității peștelui. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
5. Savu C., 2008 - Igiena și controlul produselor de origine animală, Editura Semne, București

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare scrisă	70%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare, colocviu de laborator.	30%

Persoana de contact

Prof.dr.ing. Benone Păsărin

Facultatea I.R.A.A - USV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România

telefon: +40 232 407 598

E-mail: pbeno@uaiasi.ro

Șef lucr. Dr. Cristina Simeanu

Facultatea I.R.A.A - USV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România

telefon: +40 232 407 596

E-mail: cristina.simeanu@yahoo.com