

**ANALIZA SENZORIALA A BĂUTURILOR: HORTICULTUR , ANUL II,
SEMESTRUL AL III-LEA – MASTER TCCB**

Nr. credite transferabile: 8

Statutul disciplinei:

Disciplină de domeniu (Obligatorie)

Titular disciplină :

Asist. univ. dr. TUDOSE-SANDU-VILLE tefan

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații):

Cursul de analiză senzorială urmărește să pună la dispoziția studenților informații la zi legate de diferitele tehnici folosite la aprecierea și caracterizarea băuturilor, influențele tehnologice și de terroir, precum și alte informații care să ajute la pregătirea profesională a viitorului absolvent de master.

Conținutul disciplinei

CURS (Capitole / subcapitole)
1. Definirea și scopul procesului de degustare.
2. Clasificarea băuturilor.
3. Etapele procesului de degustare - Percepțiile vizuale.
4. Etapele procesului de degustare - Percepțiile olfactive.
5. Etapele procesului de degustare - Percepțiile gustative.
6. Evaluarea cantitativă a băuturilor.
7. Evaluarea calitativă a băuturilor.
Lucrări practice
1. Protecția muncii.
2. Testarea sensibilității vizuale, olfactive și gustative.
3. Perceperea și evaluarea culorii. Defecte.
4. Sistemul olfactiv. Substanțele odorante și stimularea olfactivă.
5. Evaluarea senzațiilor olfactive prin procesul de degustare. Defecte de miros.
6. Gustul și senzațiile gustative.
7. Evaluarea senzațiilor gustative prin procesul de degustare. Defecte de gust.

8. Organizarea proceselor de degustare. Fi e de degustare.
9. Tehnici de evaluare cantitativ a b uturilor i interpretarea rezultatelor.
10. Tehnici de evaluare calitativ a b uturilor i interpretarea rezultatelor.

Bibliografie

1. B duc , Cîmpeanu, C., Degustarea vinului, Ed. Sitech, Craiova, 2008
2. Cotea, V.D., Cotea V.V. Tehnologii de producere a vinurilor, Ed. Academiei Române Bucure ti, 2006.
3. Cotea, V.D., Pomohaci, N., Gheorghii , M., Oenologie, Editura Didactic i Pedagogic , Bucure ti, 1982.
4. Cotea, V.D., Tratat de oenologie, vol. 1, Ed. Ceres, Bucure ti, 1985.
5. Croitoru, C., Analiza senzoriala a produselor agroalimentare, Vol. II, Ed. Agir, Bucure ti, 2015.
6. Croitoru, C., Analiza senzoriala a produselor agroalimentare, Vol. III, Ed. Agir, Bucure ti, 2016.
7. Tudose-Sandu-Ville – Note de curs, 2019
8. *** Legea nr. 164 din 24 iunie 2015 a viei i vinului în sistemul organiz rii comune a pie ei vitivinicole, Monitorul Oficial nr. 472.
9. ***OIV – Compendium of International Methods of Analysis – OIV, 18, rue D’Aguesseau - 75008 Paris, 2016.
10. ***OIV – International Code of Oenological Practices, OIV - 18, rue D’Aguesseau - 75008 Paris, 2016.
11. ***OIV – International Oenological Codex – OIV, 18, rue D’Aguesseau - 75008 Paris, 2016.

Evaluare final

Forme de evaluare	Modalit i de evaluare	Procent din nota final
Curs	Examen	50%
	prezența curs	10%
Lucrari practice	Test	40%

Persoana de contact

Asist. univ. dr. TUDOSE-SANDU-VILLE tefan
 Facultatea de Horticultur - USAMV Ia i
 Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Ia i, 700490, România
 telefon: 0232407440, fax: 0040 232 219175
 E-mail: tsv@uaiasi.ro