

EXPERTIZA CĂRNII ȘI A PREPARATELOR DIN CARNE

STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza Produselor Agroalimentare
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	8

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Informarea cu privire la proprietățile cărnii și a produselor din carne, metodele de control și analiză necesare pentru identificarea acestor proprietăți, metodele de depistare a falsificărilor, influența tehnologiilor de prelucrare asupra calității, interpretarea judicioasă a proceselor care au loc la transformarea materiilor prime în produse finite.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Dreptul alimentar și caracteristicile acestuia. Obiective, principii, sisteme de reglementare. Domenii de aplicare.	1
Capitolul II - Asigurarea calității prin implementarea sistemului HACCP în unitățile de procesare a cărnii.	2
Capitolul III - Calitatea cărnii.	4
Capitolul IV - Transformări care au loc în carne postsacrificare. Procese care au loc la alterarea cărnii.	2
Capitolul V - Produse din carne. Tehnologii de obtinere. Influența materiilor prime și auxiliare asupra calității produselor din carne. Influența tehnologiei de obținere asupra calității produselor din carne. Calitatea produselor de carne.	5
Capitolul VI - Factori care influențează securitatea produselor din carne. Factori fizici. Factori microbiologici. Factori biologici. Factori chimici.	4
Capitolul VII - Expertizarea cărnurilor. Identificarea speciei și a rasei. Identificarea originii geografice. Identificarea cărnii congelate. Identificarea cărnii proaspete.	4
Capitolul VIII - Expertizarea produselor de carne. Identificarea ingredientelor proteice adăugate. Identificarea amidonului. Identificarea cărnii MDM. Identificarea adaosului de cărnuri alterate. Identificarea adaosului în exces de: sare, apă, polifosfați, nitriti.	5
Capitolul IX - Controlul igienico-sanitar în vederea asigurării calității în unitățile de industrializare a cărnii.	1

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii. Prezentarea tematicii lucrărilor de laborator.	1
2. Controlul calității cărnii – materie primă. Analiza senzorială. Examen fizico-chimic. Determinarea activității microbiologice.	9
3. Controlul calității produselor finite (preparate comune, preparate crude-uscate, semiconserva de carne, conserve de carne). Analiza senzorială. Examen fizico-chimic.	12
4. Controlul calității grăsimii. Analiza senzorială. Examen fizico-chimic.	4
Test de laborator	2

BIBLIOGRAFIE

- Banu C. coord., (2014). Tratat de industrie alimentară - Tehnologii alimentare (volumul 2), Editura ASAB, București.
- Banu C., Balanța M., Ianișchi D. ș.a. (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
- Croitoru C. (2018). Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București.

4. Georgescu M. (2018). Animal Derived Food Inspection and Control, Editura CD Press, București.
5. Zdolec N. (2017). Fermented Meat Products Health Aspects, CRC Press, Florida.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare scrisă	60
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; Elaborare referat	40
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Conf.univ.dr. IANIȚCHI Daniela

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf.univ.dr. IANIȚCHI Daniela