

PRODUSE ADIȚIONALE UTILIZATE ÎN PROCESELE TEHNOLOGICE DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Biosecuritatea produselor alimentare
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L – 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 14 ore
Numărul de credite transferabile	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Diversificarea și aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice referitoare la produsele adiționale utilizate în procesele tehnologice din industria alimentară. Perfecționarea pregătirii în domeniul utilizării produselor adiționale în diverse preparate agroalimentare; Deprinderea metodelor, prin care diferitele produse adiționale pot fi identificate și dozate corespunzător.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Principii generale de utilizare a produselor adiționale	2
Capitolul II - Aditivi alimentari aprobați de legislația națională conform reglementărilor Uniunii Europene	12
Capitolul III - Derivate proteice utilizate în industria alimentară	4
Capitolul IV - Fibrele alimentare	2
Capitolul V - Substanțe pentru scăderea activității apei	1
Capitolul VI - Substanțe utilizate pentru nutriția drojdiilor de panificație	1
Capitolul VII - Substanțe pentru tratamentul de suprafață, albirea, întărirea țesuturilor și igienizarea produselor alimentare	1
Capitolul VIII - Preparare enzimatice	5

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Recoltarea și pregătirea probelor în vederea executării analizelor chimice	2
2. Metode de determinare a aditivilor alimentari	4
3. Determinarea fibrelor alimentare	2
4. Metode de obținere a preparatelor enzimatice	6

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. și col. (2010). Aplicații ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară, Editura ASAB, București.
2. Marin M.P. (2021). Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Editura Ex Terra Aurum, București.
3. Marin M.P., Pogurschi E.N., Dumitrache F. (2021). Aditivi și ingrediente în industria alimentară. Lucrări practice. Editura Ex Terra Aurum, București.

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 sumativă prin forma de verificare - examen	60
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice. Elaborare teme	40

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. MARIN Monica Paula

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof.univ.dr. MARIN Monica Paula