

ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTARE ÎN PROCESAREA CĂRNII

STRUCTURA

Programul de studii	Biosecuritatea produselor alimentare
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 tehnologiile de prelucrare în industria cărnii, proprietățile produselor din carne, metodele de control și analiză necesare pentru identificarea acestora, metodele de depistare a falsificărilor, interpretarea judicioasă a proceselor care au loc la transformarea materiilor prime în produse finite. Însușirea cunoștințelor legate de realizarea de produse sigure pentru consum și metodele de analiză utilizate pentru controlul materiilor prim și a produselor finite.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Dreptul alimentar și caracteristicile acestuia. Considerații generale. Obiectivele dreptului alimentar. Principii de reglementare ale dreptului alimentar. Sisteme de reglementare. Domeniul de aplicare a dreptului alimentar.	2
Capitolul II - Asigurarea calității prin implementarea sistemului HACCP în unitățile de procesare a cărnii.	4
Capitolul III - Condiții constructive impuse unităților de industrializare a cărnii. Cerințe pentru abatoare și frigorifere legate de amplasare, soluții constructive, dotare cu utilități, iluminat, ventilație, răcire, amplasare utilaje. Cerințe pentru fabricile de produse din carne (preparate, semiconserve, conserve). Cerințe pentru unitățile de desfacere a produselor din carne.	4
Capitolul IV - Factori care influențează securitatea produselor din carne. Factori fizici. Factori microbiologici. Factori biologici. Parazitoze de origine alimentară. Factori chimici.	8
Capitolul V - Controlul igienico-sanitar în vederea asigurării calitatii în unitățile de industrializare a cărnii. Controlul igienico-sanitar în abatoare. Examinarea carcaselor. Examinarea organelor. Controlul igienico-sanitar în fabricile de preparate de carne, semiconserve și conserve. Tehnologii generale de obținere a produselor din carne. Controlul materiilor prime și a produselor finite. Examen senzorial. Examen fizico-chimic. Examen microbiologic. Controlul igienico-sanitar al depozitelor frigorifice. Controlul igienico-sanitar în transportul cărnii și produselor din carne. Controlul igienico-sanitar în unitățile de comercializare și de alimentație publică.	8
Capitolul VI - Igiena în fabricile de prelucrare a cărnii. Igiena personalului. Igiena suprafețelor și spațiilor de lucru. Igiena apei și a aerului.	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii. Prezentarea tematicii lucrărilor de laborator.	2
2. Controlul calității cărnii – materie primă. Analiza senzorială. Examen fizico-chimic: determinarea pH-ului; determinarea grăsimii; determinarea apei; determinarea	8

proteinelor; determinarea substantelor minerale; determinarea hidrogenului sulfurat; determinarea NH ₃ . Determinarea activitatii microbiologice.	
3. Controlul calității grasimii. Analiza senzorială. Examen fizico-chimic. Determinarea indicelui de iod; determinarea indicelui de saponificare; determinarea aciditatii; detreminarea indicelui de peroxid. Examen microbiologic.	4
4. Controlul calității produselor finite (preparate comune, preparate crude-uscate, semiconserva de carne, conserve de carne). Analiza senzorială. Examen fizico-chimic: determinarea pH-ului; determinarea grăsimii; determinarea apei; determinarea proteinelor; determinarea adaosului de proteine necarnate; identificarea adaosului de amidon; determinarea NH ₃ .	12
Test de laborator	2

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. coord., (2014). Tratat de industrie alimentara - Tehnologii alimentare (volumul 2), Editura ASAB, București.
2. Banu C., Bulancea M., Ianițchi D. ș.a. (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
3. Croitoru C. (2018). Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, Bucuresti.
4. Georgescu M. (2018). Animal Derived Food Inspection and Control, Editura CD Press, București.
5. Ianițchi D. (2017). Meat Processing and Meat Products, Editura AgroTehnica, București.
6. 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 orală	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