

CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PIGMENȚILOR ȘI COLORANȚILOR NATURALI

STRUCTURA

| Programul de studii | Expertiza Produselor Agroalimentare |
|--|-------------------------------------|
| Anul de studii | I |
| Semestrul | 1 |
| Regimul disciplinei | DA |
| Numărul total de ore pe săptămână | Curs – 2 ore; S – 2 ore |
| Numărul total de ore conform planului de învățământ | Curs – 28 ore; S - 28 ore |
| Numărul de credite transferabile | 7 |

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Formarea specialiștilor cu o înaltă pregătire profesională, capabili să facă față exigențelor tot mai ridicate din domeniul Expertizei Produselor Agroalimentare, care să fie capabili să integreze în mod eficient competențele dobândite. Dezvoltarea capacităților de cercetare științifică ale acestora.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

| CURS | Nr. ore |
|--|---------|
| Noțiuni introductive Pigmenții și coloranții alimentari | 4 |
| Capitolul I - Biochimia coloranților și pigmenților naturali | 4 |
| Capitolul II - Stabilitatea pigmenților, biodisponibilitatea și impactul asupra sănătății | 4 |
| Capitolul III - Pigmenți alimentari: surse alimentare și influența depozitării și a prelucrării asupra stabilității pigmenților naturali | 4 |
| Capitolul IV - Producerea coloranților alimentari: | 4 |
| Capitolul V - Analiza pigmenților și a coloranților | 4 |
| Capitolul VI - Calitatea și siguranța coloranților alimentari | 4 |

| LUCRĂRI PRACTICE L | Nr. ore |
|---|---------|
| 1. Analiza senzorială a produselor alimentare – culoare element diferențiator | 4 |
| 2. Metode de determinare a clorofilei. Fitina și feofitina a / b | 4 |
| 3. Metode de determinare a carotenoizilor. Caroten, beta-caroten | 4 |
| 4. Metode de determinare a antocianilor | 4 |
| 5. Metode de determinare a betalceinei | 4 |
| 6. Coloranți alimentari sintetici | 4 |
| 7. Falsificarea produselor alimentare cu pigmenți și coloranți artificiali. Metode de verificare a fraudelor alimentare | 4 |

BIBLIOGRAFIE

1. Croitoru C. (2018), Analiza senzorială a produselor agro-alimentare, Editura AGIR, București;
2. Nicolau A. I., Grigore-Gurgu L. (2018), – Alimente modificate genetic, Editura AGIR, București;
3. Nielsen S., (2019), Food Analysis, Springer Publishing Ltd. USA, ISBN 978-1-4614-9137-8 ;
4. Socaciu C., (2008) Food colorants: chemical and functional properties, Taylor & Francis Group, New York, ISBN 13: 978-0-8493-9357-0;
5. Spink J. W., (2019) Food fraud prevention, Springer Publishing, ISBN 978-1-4939-9619-3;
6. Color Models Technical Guides, 2000, [Cell Biology and Anatomy - School of Medicine Columbia | University of South Carolina.](#)

EVALUARE

| Tip de activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota |
|-------------------|----------------------|--------------------|------------------|
|-------------------|----------------------|--------------------|------------------|

| | | | finală % |
|-------------|---|--|----------|
| Curs | Corectitudinea, gradul de însușire și de utilizare a cunoștințelor legate de autentificarea și falsificarea alimentelor. | Evaluare sumativă prin forma de verificare examen scris în sesiunea de examene | 60 |
| L | Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; Capacitatea de aplicare în practică. Criterii ce vizează aspecte atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual | Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; elaborare referat | 40 |

Titularul activităților de curs: Șef lucrări univ. dr. BERECHE Gabriela

Titularul activităților de lucrări practice L: Șef lucrări univ. dr. BERECHE Gabriela