

PROCESE BIOLOGICE CARE AFECTEAZĂ CALITATEA ALIMENTELOR

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; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 28 ore; L - 28 ore
Numărul de credite transferabile	7

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivul principal al cursului este formarea profesională a studenților în vederea aplicării cunoștințelor pentru alegerea corectă a proceselor tehnologice de prelucrare a produselor alimentare și a preîntâmpinării proceselor de alterare a acestora

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Generalități privind principalii constituenți ai alimentelor și rolul acestora	4
Capitolul II - Biochimia cărnii.	4
Capitolul III - Biochimia laptelui.	4
Capitolul IV - Biochimia oului	4
Capitolul V - Pește și fructe de mare. Modificări biochimice ce au loc după sacrificare. Metode de conservare a peștelui și preparatelor din pește	4
Capitolul VI - Uleiuri și grăsimi alimentare.	4
Capitolul VII - Condimente, sare și aditivi alimentari	4

LUCRĂRI PRACTICE I	Nr. ore
1. Pregătirea probelor pentru analiză	3
2. Analiza organoleptică a produselor alimentare	3
3. Determinarea activității apei.	3
4. Determinarea conținutului de proteine	4
5. Determinarea conținutului de grăsime	3
6. Determinarea indicelui de aciditate și a acidității	3
7. Determinarea conservanților alimentari	3
8. Determinarea vitaminelor	3
9. Determinarea aditivilor alimentari	3

BIBLIOGRAFIE

1. Diaconescu C., Șuler A. (2017), Advanced methods of analysis and control of food, Agrotehnică, București;
2. Diaconescu Cristiana, Vidu Livia, Urdeș Laura Daniela, Dragomir Nela (2011), Tehnici avansate de apreciere a calității laptelui și produselor lactate, Valahia University Press, Targoviste;
3. Dumitru I.F., Mager S., Turcu A. (1973), Biochimie generală, Ed. Didactică și Pedagogică, București;
4. Neamțu Gavril (1997), Biochimie alimentară, Ed. Ceres, București;
5. Oprică Lăcrămioara (2011), Biochimia produselor alimentare, Ed. Tehnopress, Iași;
6. Șerban Andreea Iren (2011), Compuși biochimici din alimente, Ed. Ceres, 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 aplica în practică cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - examen în sesiunea de examene	50 %
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele asimilate. Realizarea de referate individuale pe teme propuse.	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise și practice	50 %

Titularul activităților de curs: Dr. GÎLEA Beatrice

Titularul activităților de lucrări practice L: Dr. GÎLEA Beatrice