

## AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR ȘI DECELAREA FALSIFICĂRILOR

### STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<b>Anul de studii</b>	III
<b>Semestrul</b>	6
<b>Regimul disciplinei</b>	DI
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 1 oră; L - 1 oră
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 14 ore; L – 14 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	3

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cursul urmărește să asigure cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază legate de tehnicile aplicate în controlul calității alimentelor și în identificarea falsificărilor în vederea autentificării.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul 1 - Autentificarea laptelui și produselor lactate și metode de identificare a falsificărilor; falsificările laptelui și metode de identificare; falsificările smântânii și metode de identificare; falsificările untului și metode de identificare; falsificările brânzeturilor și metode de identificare	2
Capitolul 2 - Autentificarea cărnii și a produselor de carne și metode de identificare a falsificărilor; autentificarea cărnii și identificarea falsificărilor; falsificările produselor de carne și metode de identificare	2
Capitolul 3 - Identificarea peștelui și a produselor de pește și metode de identificare a falsificărilor; autentificarea speciei; identificarea procedeelelor de procesare și conservare; metode de autentificare și de identificare a falsificărilor; autentificarea și identificarea falsificărilor icrelor.	2
Capitolul 4 - Autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă și metode de identificare a falsificărilor	1
Capitolul 5 - Autentificarea mierii de albine și metode de identificare a falsificărilor	2
Capitolul 6 - Autentificarea băuturilor alcoolice și metode de identificare a falsificărilor; autentificarea originii geografice; autentificarea soiului; autentificarea vârstei vinului; autentificarea tehnologiei de producere; autentificarea unor vinuri speciale; falsificările prin adaos de îndulcitori naturali sau/și sintetici la musturi și/sau vinuri; falsificări prin alcoolizare, diluare, glicerinare și neutralizarea acidității fixe; falsificări prin adaos de coloranți naturali sau/și sintetici; falsificări prin adaos de arome naturale sau artificiale	2
Capitolul 7 - Autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere și metode de identificare a falsificărilor; autentificarea cerealelor; autentificarea făinii și metode de identificare a falsificărilor	1
Capitolul 8 - Autentificarea uleiurilor și grăsimilor și metode de identificare a falsificărilor; autentificarea uleiurilor și grăsimilor. falsificările uleiurilor și grăsimilor și metode de identificare	1
Capitolul 9 - Autentificarea produselor alimentare modificate genetic sau iradiate și metode de identificare; autentificarea produselor alimentare modificate genetic și metode de identificare; autentificarea produselor alimentare iradiate și metode de identificare	1

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea laptelui și a produselor lactate. Determinarea densității laptelui; determinarea grăsimii; determinarea conținutului proteic; determinarea fosfatazei; determinarea adaosului de carbonați; identificarea adaosului de H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	2
2. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea cărnii și a produselor din carne; determinarea grăsimii; determinarea apei; determinarea proteinelor; determinarea adaosului de proteine necarnate; identificarea adaosului de amidon; determinarea MDM	2
3. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea peștelui și a produselor de pește	2
4. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă; determinarea prosoptimii oului; identificarea adaosului de făină; identificarea adaosului de gelatină	2
5. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea mierii de albine. Determinarea HMF; identificarea adaosului de substanțe de îndulcire; determinarea spectrului polinic	2
6. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea vinurilor; determinarea adaosului de îndulcitori; determinarea adaosului de coloranți	1
7. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere; determinarea identificarea soiurilor; determinarea caracteristicilor organoleptice ale cerealelor; determinarea umidității	1
8. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea uleiurilor și grăsimilor; determinarea indicelui de iod; determinarea indicelui de saponificare; determinarea acidității	1
9. Evaluare	1

#### BIBLIOGRAFIE

- Banu C. (coord.), 2009. Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București.
- Banu C., Bulancea M., Ianițchi Daniela, Bărbăscu Elena, Stoica A., 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
- Croitoru C., 2018. Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București.
- Georgescu Mara, 2018. Animal Derived Food Inspection and Control, București.
- Stoica Maricica, 2018. Sustainable sanitation in the food industry. In: Sustainable food systems from agriculture to industry: improving production and processing, Editors: CM. Galanakis, Elsevier.

#### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Colocviu (probă scrisă)	60
<b>L</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; elaborare referat	40

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

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