

Coloizi în industria alimentară

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	IV
Semestrul	8
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 oră; L – 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 12 ore; L – 24 ore
Numărul de credite transferabile	3

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Însușirea de către studenți a cunoștințelor despre principalii coloizi utilizați în industria alimentară. Cunoașterea structurii coloizilor, a proprietăților lor fizico-chimice, mecanismele de acțiune și condițiile de utilizare a coloizilor.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive	1
Capitolul I - Sisteme coloidale liofile; clasificarea hidrocoloizilor	2
Capitolul II - Coloizi pectici; proprietăți, domenii de utilizare	3
Capitolul III – Coloizi de asociație; proprietăți, domenii de utilizare	3
Capitolul IV – Aplicații ale coloizilor în industria alimentară	3

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Noțiuni introductive	2
2. Tehnici de purificare și separare a coloizilor	6
3. Metode de obținere a sistemelor coloidale	6
4. Metode de distrugere a sistemelor coloidale	6
5. Studiu individual: structura unui aliment și coloizii conținuți	4

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., 2000. Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, București.
2. Banu C. (coord)., 2008. Tratat de industrie alimentară, 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	Colocviu (probă scrisă)	70
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare orală	30

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. POPA Dana Cătălina

Titularul activităților de lucrări practice L: Conf. univ. dr. POPA Dana Cătălina