

## AUTENTIFICAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
<b>Anul de studii</b>	1
<b>Semestrul</b>	2
<b>Regimul disciplinei</b>	DA
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L - 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L – 28 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	8

### 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. Cunoașterea calității produselor alimentare, a metodelor de falsificare, precum și a tehnicilor și metodelor de depistare a acestor falsificări.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Autentificarea laptelui și produselor lactate și metode de identificare a falsificărilor	6
Capitolul II - Autentificarea cărnii și a produselor de carne și metode de identificare a falsificărilor	6
Capitolul III - Identificarea peștelui și a produselor de pește și metode de identificare a falsificărilor	6
Capitolul IV - Autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă și metode de identificare a falsificărilor	6
Capitolul V - Autentificarea mierii de albine și metode de identificare a falsificărilor	4

LUCRĂRI PRACTICE	Nr. ore
1. Norme de protecția muncii. Prezentarea tematicii lucrărilor de laborator. Recoltarea și pregătirea probelor în vederea executării analizelor chimice.	2
2. 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> .	5
3. 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.	5
4. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea peștelui și a produselor de pește.	5
5. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă. Determinarea prospetimii oului; identificarea adaosului de faina; identificarea adaosului de gelatină.	5
6. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea mierii de albine. Determinarea HMF; identificarea adaosului de substanțe de îndulcire; determinarea spectrului polinic.	4

**BIBLIOGRAFIE**

1. Banu Constantin (coord.), (2009), Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București;
2. Banu C., Bulancea M., Ianițchi Daniela, Bărașcu Elena, Stoica A., (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București;
3. Croitoru Constantin, (2018), Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București;
4. Georgescu Mara, (2018). Animal Derived Food Inspection and Control, București;
5. Ianițchi Daniela, Nicolae Carmen Georgeta, Drăgoteiu Dumitru (2012), Tehnici avansate de apreciere a calității cărnii și produselor din carne, Valahia University Press, Tîrgoviște;
6. 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>	Corectitudinea și integralitatea cunoștințelor legate de metodele de evaluare a autenticității și falsificării produselor alimentare, însușirea limbajului de specialitate.	Evaluare sumativă prin forma de verificare - probă orală în sesiunea de examene	60
<b>L</b>	Însușirea tehnicilor de laborator utilizate în estimarea autenticității și falsificării alimentelor.	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**