

## AUTENTIFICAREA ȘI EXPERTIZAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

### STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii speciale în industria alimentară
<b>Anul de studii</b>	II
<b>Semestrul</b>	3
<b>Regimul disciplinei</b>	DA
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 1 oră; L - 2 ore
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 14 ore; L – 28 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	6

### 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 de depistare a acestor falsificări.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I – Autentificarea băuturilor alcoolice și metode de identificare a falsificărilor	4
Capitolul II – Autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere și metode de identificare a falsificărilor	3
Capitolul III - Autentificarea uleiurilor și grăsimilor și metode de identificare a falsificărilor	3
Capitolul IV – Autentificarea produselor alimentare modificate genetic sau iradiate și metode de identificare.	2
Capitolul V – Certificarea și expertizarea produselor alimentare.	2

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	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 vinurilor, berii și a băuturilor alcoolice distilate. Determinarea concentrației alcoolice; determinarea adaosului de îndulcitori; determinarea adaosului de coloranți.	6
3. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere. Identificarea soiurilor; determinarea caracteristicilor organoleptice ale cerealelor; determinarea umidității; determinarea acidității făinii; detreminarea glutenului umed.	6
4. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea uleiurilor și grăsimilor. Analiza senzorială; determinarea indicelui de iod; determinarea indicelui de saponificare; determinarea acidității; determinarea indicelui de peroxid.	6
5. Documente pentru certificarea calității.	4
6. Evaluare, prezentare proiect	4

### BIBLIOGRAFIE

1. Banu Constantin, Balncea Mircea, Ianițchi Daniela, Bărăscu Elena, Stoica Alexandru, (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.

2. Banu Constantin (coord.), (2009). Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București.
3. Georgescu Mara, (2018). Animal Derived Food Inspection and Control, București.
4. Croitoru Constantin, (2018). Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, Bucuresti.
5. 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**

<b>Tip de activitate</b>	<b>Criterii de evaluare</b>	<b>Metode de evaluare</b>	<b>Pondere din nota finală %</b>
<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 examen – probă scrisă 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**