

AUTENTIFICAREA ALIMENTELOR ȘI DECELAREA FALSIFICĂRILOR

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	III
Semestrul	6
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 oră; L - 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 14 ore; L – 14 ore
Numărul de credite transferabile	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 ₂ O ₂	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

1. Banu C. (coord.), 2009. Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București.
2. Banu C., Bulancea M., Ianițchi Daniela, Bărbăscu Elena, Stoica A., 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
3. Croitoru C., 2018. Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București.
4. Georgescu Mara, 2018. Animal Derived Food Inspection and Control, București.
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

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)	60
L	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: Asistent drd. PÎRLEA Georgiana Magdalena