

Materiale și aditivi folosiți în industria băuturilor (MASTER- TEHNOLOGIA ȘI CONTROLUL CALITĂȚII BĂUTURILOR, ANUL II, SEMESTRUL III)

Nr. credite transferabile: 6

Statutul disciplinei: opțional

Titular disciplină: Asist. dr. Ștefan Tudose-Sandu-Ville

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații):

Se urmărește punerea la dispoziția studenților a celor mai noi cunoștințe teoretice și practice în domeniul materialelor și aditivilor folosiți în industria băuturilor.

Cunoștințele teoretice vor fi aprofundate la partea de laborator prin utilizarea unor aplicații practice din domeniul analizei instrumentale a aditivilor și materialelor folosite în industria băuturilor.

Se vor prezenta principiile analizelor chimice și instrumentale cele mai utilizate.

Conținutul disciplinei

CURS (Capitole / subcapitole)
Aditivii alimentari și scopul utilizării lor Antioxidanți Îndulcitori Coloranți Aromatizanți Alți aditivi Siguranța aditivilor
Metode de analiză a aditivilor alimentari Metode analitice: selecția și controlul de calitate Metode noi în identificarea aditivilor Aditivi specifici Coloranți Îndulcitori Aromatizanți Antioxidanți Alți aditivi
Materiale utilizate în industria bauturilor Bentonita Gelatina PVPP Carbune activ Kieselgur
Etichetarea băuturilor
Legislație europeană

Alte legislații
Codex Alimentarius
Lucrări practice
Protectia muncii
Utilizarea bentonitei
Utilizarea preparatelor levuriene si enzimaticice
Utilizarea materialelor antispumare
Deteminarea Acidului sorbic (E200-3)
Deteminarea Acidului Benzoic (E210-13)
Deteminarea Sulfiților (E220-8)
Deteminarea Acidului tartric (E334-7, E354)
Deteminarea Acidului adipic (E355-7, E359)
Deteminarea Propilenglicolului (E405, E477)
Deteminarea Fosfatidelor amoniacale (E442)
Deteminarea Izobutirat acetat zaharozei (E444)
Deteminarea Zaharinei (E954)
Colocviu

Bibliografie

1. ***, 2019, Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moût, Organisation International de la Vigne et du Vin.
2. ***, 2019, Recueil des méthodes internationales d'analyse des boissons spiritueuses, des alcools et de la fraction aromatique des boissons, Organisation International de la Vigne et du Vin.
3. ***, 2019, Codex œnologique international, Organisation International de la Vigne et du Vin.
4. ***, 2019, Code International des Pratiques Œnologiques, Organisation International de la Vigne et du Vin.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Curs	Examen	60%
	prezența curs	10%
Lucrari practice	Test	30%

Persoana de contact

Tudose-Sandu-Ville Ștefan
 Facultatea de Horticultură - USAMV Iași
 Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România
 telefon: 0232407440 birou USAMV, fax: 0040 232 219175
 E-mail: tsv@uaiasi.ro