

Analiza senzorială (ANUL I, SEMESTRUL II)

Nr. credite transferabile 3

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Conf. dr. Viorel-Cezar FLORIȘTEAN

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

În cadrul cursului se urmărește însușirea de către viitorii specialiști din industria alimentară a cunoștințelor necesare înțelegerii modului în care senzațiile create prin consumul produselor alimentare se percep și influențează alegerea acestora de către consumatori. Furnizarea informațiilor necesare pentru evaluarea produselor alimentare prin metode de analiză senzoriale și interpretarea rezultatelor acestor examene.

La lucrările practice se urmărește dezvoltarea abilităților necesare pentru organizarea testelor de analiză senzoriale și interpretarea și aplicarea rezultatelor acestora în marketing, dezvoltarea de noi produse alimentare și evaluarea calității acestora.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Rolul analizei senzoriale în producerea de alimente de calitate și valorificarea eficientă și în condiții de siguranță a acestora.
Atributele senzoriale și percepția acestora
Factorii fiziologici și psihologici care influențează analiza senzorială a alimentelor.
Bunele practici aplicabile în organizarea și efectuarea analizei senzoriale.
Metode de analiză senzorială.
Metode instrumentale de analiză senzorială a alimentelor.
Factori care condiționează dezvoltarea și activitatea fiziologică a microorganismelor: factori extrinseci; factori intrinseci; factori implicați (biologici).
Interpretarea și valorificarea datelor obținute în urma analizei senzoriale.

Lucrări practice
Organizarea activității de laborator (informarea studenților asupra obiectivelor disciplinei, competențelor vizate, metodelor de lucru abordate în laborator și a criteriilor și metodelor de evaluare a activității desfășurate).
Selectarea evaluatorilor - evaluarea acuității senzoriale prin teste prin care se urmărește capacitatea de identificare a unor atribute senzoriale și abilitatea de a recunoaște probe de alimente pe baza unor caracteristici senzoriale definitorii ale acestora.
Organizarea și desfășurarea testelor de analiză senzoriale - Teste descriptive (organizarea testelor descriptive, dezvoltarea vocabularului specific, termeni cu caracter general referitori la caracteristicile senzoriale, vocabularul specific – produse de panificație, produse vegetale, produse de origine animală, scalarea).

Organizarea și desfășurarea testelor de analiză senzoriale - Teste de diferențiere (organizarea testelor de diferențiere; testul triunghiular; testul comparativ pe perechi; testul duo-trio, ordonarea).
Organizarea și desfășurarea testelor de analiză senzoriale - Teste hedonice (organizarea testelor de apreciere hedonică, Chestionarul de analiză; Interviul).
Organizarea și dezvoltarea unui proiect de analiză senzorială pe o temă stabilită.
Morfologia ciupercilor: Examinarea în preparate lamă-lamelă sau în picătură suspendată.
Metode de evaluare a numărului de microorganisme: metode directe și metode indirecte de numărare.
Evaluarea cunoștințelor - Proba practică.

Bibliografie

1. **Croitoru Constantin** 2013 Analiza senzorială a produselor agroalimentare vol. 1 Elemente metrologice, metodologice și statistice. Editura Agir, București.
2. **Croitoru Constantin** 2013 Analiza senzorială a produselor agroalimentare vol. 2 Evaluatorii și vocabularul. Editura Agir, București.
3. **Stone, H., Bleibaum, R., Thomas, H.** 2012. Sensory evaluation practices 4th ed. Elsevier Academic Press. San Diego, CA, USA.
4. **Meilgaard, M., Civile, G.V., Carr, B.T.** 2016. Sensory Evaluation Technique. 5th Ed. CRC Press, Boca Raton FL, USA.
5. **Poste, L.M., Mackie, D.A., Butler, G., Larmond, E.** 1991. Laboratory Methods for Sensory Analysis of Foods. Canada Communication Group, Pub. Centre, Ottawa, Canada.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Test scris	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare. Proba practică.	40%

Persoana de contact

Conf. dr. Viorel-Cezar FLORIȘTEAN

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700489, România

telefon: 0040 232 407526, fax: 0040 232 219175

E-mail: vfloristean@uaiasi.ro