

Materii prime vegetale II (ANUL II, SEMESTRUL IV)

Nr. credite transferabile 4

Statutul disciplinei

Disciplină de specialitate (obligatorie)

Titular disciplină

Conf. univ. dr. Liviu Mihai IRIMIA

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

În cadrul cursului se urmărește însușirea și înțelegerea bazei teoretice specifice tehnologiei de prelucrare a legumelor și fructelor, a abilităților de aplicare în practică a cunoștințelor teoretice precum și formarea deprinderii de a acționa autonom pentru a observa, analiza, interpreta și oferi soluții problemelor concrete din domeniul valorificării legumelor și fructelor.

La lucrările practice se urmărește familiarizarea studenților cu particularitățile tehnologice și de siguranță a legumelor și fructelor precum și a tehnicii de lucru în analiza calității acestora.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
1. Caracterizarea tehnologică a legumelor și fructelor.
2. Compoziția chimică a legumelor și fructelor.
3. Procesele biologice post-recoltare la legume și fructe.
4. Particularitățile fluxului de valorificare a fructelor și legumelor.
5. Factorii care determină calitatea legumelor și fructelor.
6. Deprecierea și alterarea post-recoltare a legumelor și fructelor.
7. Analiza calității legumelor și fructelor.
8. Factorii de risc în producția de legume și fructe.
9. Sistemele de management a siguranței alimentare a legumelor și fructelor.

Lucrări practice
Analiza elementelor de autenticitate și stării fitosanitare a legumelor și fructelor
Evaluarea gradului de maturare a fructelor prin proba cu iod
Determinarea fermității structo-texturale a fructelor și legumelor
Analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete
Determinarea substanței uscate solubile prin metoda refractometrică
Determinarea acidității titrabile a legumelor și fructelor

Bibliografie

1. Irimia L., 2013. Controlul și expertiza calității legumelor, fructelor și produselor derivate. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
2. Murariu Otilia Cristina, Irimia Liviu Mihai, Robu Teodor, 2017 - Analiza și controlul calității produselor din legume și fructe, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
3. Beceanu D., 2010. Tehnologia produselor horticoale. Partea a-I-a. Ed. PIM, Iași.

4. Hulea A., Tașcă Gh., Beratlief C., 1982. Bolile și dăunătorii produselor agricole și hortivitice după recoltare – prevenire și combatere. Ed. Ceres, București.
5. Păucean Adriana – Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor – Îndrumător de lucrări practice, 2006, Ed. Risoprint Cluj.
6. Potec I., Roșu L., Tudor T., Ceaușescu M., Anton D., Cotrău A., 1983. Tehnologia păstrării și industrializării produselor hortivitice. Ed. Didactică și Pedagogică, București.
7. Zdremțan Rodica, 2008 – Conservarea legumelor și fructelor – Îndrumător de lucrări practice, 2008, Ed. univ. Aurel Vlaicu.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare scrisă	75%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare scrisă în timpul semestrului, referat, colocviu de laborator.	15%
	Prezență la curs	10%

Persoane de contact

Conf. univ. dr. Liviu Mihai IRIMIA

Facultatea de Horticultură

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România

telefon: 0040 232 407346, fax: 0040 232 260650

E-mail: liviuirimia2005@yahoo.fr