

## Plante condimentare și aromatice (ANUL III, SEMESTRUL V)

Nr. credite transferabile 3

### Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (opțional)

### Titular disciplină

Prof.univ.dr. ROBU Teodor

### Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

În cadrul cursului se urmărește însușirea de către studenți a cunoștințelor privind importanța plantelor aromatice, codimentare și tinctoriale, modul de utilizare în industria alimentară. Se asigură dobândirea cunoștințelor referitoare la metode și tehnici de recoltare, uscarea, condiționare pentru utilizare în industria alimentară, respectiv în industria cărnii, patiserie - panificație, lactate, băuturi.

La lucrările practice se urmărește însușirea de către studenți a cunoștințelor privind particularitățile biologice ale speciilor aromatice, codimentare și tinctoriale (anatomie, morfologie), încadrarea sistematică a acestora (familie, specie), părțile edibile, potențialul de utilizare al fiecărei specii în industria cărnii, patiserie - panificație, lactate, băuturi.

### Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Cap. I. Istoricul utilizării plantelor medicinale și aromatice în lume și în România
Cap.II. Clasificarea plantelor aromatice, codimentare și tinctoriale
Cap. III. Principii active ale plantelor aromatice, codimentare și tinctoriale
Cap. IV. Specii de plante aromatice, codimentare și tinctoriale din flora spontană
Cap.V. Recoltarea, uscarea și condiționare plantelor aromatice, codimentare și tinctoriale
Cap.VI. Procesarea primară a plantelor aromatice, codimentare și tinctoriale
Cap.VII. Modul de utilizare al plantelor aromatice, codimentare și tinctoriale
Lucrări practice
Notiuni generale, introductive privind potențialul multiplu de utilizare al speciilor aromatice, codimentare și tinctoriale
Evidențierea potențialului toxic al unor specii aromatice, codimentare și tinctoriale. Elemente de protecția muncii în timpul recoltării, depozitării, prelucrării ambalării și utilizării.
Părțile edibile ale speciilor aromatice, codimentare și tinctoriale, principii activi și concentrarea acestora în diferite organe, pretabilitatea pentru utilizare în industria alimentară.
Specii de plante aromatice, codimentare și tinctoriale din Familia <i>Apiaceae</i> - pentru utilizare în industria alimentară.
Specii de plante aromatice, codimentare și tinctoriale din Familia <i>Labiatae</i> - pentru utilizare în industria alimentară.
Specii de plante aromatice, codimentare și tinctoriale din Familia <i>Asteraceae</i> - pentru utilizare în industria alimentară.
Specii de plante aromatice, codimentare și tinctoriale din familii alte botanice <i>Cruciferae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Solanaceae</i> , <i>Papaveraceae</i> , <i>Rosaceae</i> , <i>Canabaceae</i> - pentru utilizare în industria alimentară.

Tehnici speciale de recoltare și condiționare a speciilor medicinale și aromatice în vederea valorificării superioare în industria alimentară.

Obținerea unor condimente și droguri din plantele aromatice medicinale, aromatice și tinctoriale.

**Colocviu final de verificare a cunoștințelor.**

### **Bibliografie**

1. **Banu C.**, și colab. 1999 – Manualul inginerului din industria alimentară. Ed. Tehnica, București.
2. **Bojor O.**, 2009 - Ghidul plantelor medicinale și aromatice de la A la Z, Ed. Fiat Lux ISBN 9789739250689.
3. **Brezeanu Creola** și colab. - 2010 - Plante utile pentru agricultura ecologică – Ed. Alma Mater, ISBN 978-606-527-085-5.
4. **Milică C., Elena Bavaru, Robu T.**, 2004 - Izvoare de sănătate din flora medicinală. Editura Ovidius University Press, Constanța, ISBN 973 – 614-193-4.
5. **Muntean I. S.** 2007 - Tratat de plante medicinale cultivate și spontane, Ed. Risoprint, Cluj Napoca, ISBN 978-973-751-463-9.
6. **Robu T., Milică C.** 2004 - Plante medicinale autohtone, Editura Institutul European, Iași.
7. **Zaharia M.** și colab. 2011 – Fitotehnie, Lucrări de laborator, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.

### **Evaluare finală**

<b>Forme de evaluare</b>	<b>Modalități de evaluare</b>	<b>Procent din nota finală</b>
Examen	Evaluare scrisă	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare, colocviu de laborator.	40%

### **Persoana de contact**

**Prof. univ. dr. Teodor ROBU**

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

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

Telefon +40 0232 407347, fax: +40 0232 260650

E-mail: [teorobu@uaiasi.ro](mailto:teorobu@uaiasi.ro)