

Tehnologii de morărit și panificație (Anul III, Semestrul V)

Număr Credite (ECTS) 4

Categorie curs

Domeniul (obligatoriu)

Titular curs :

Șef lucr. Dr. Steluța RADU

Obiectivele disciplinei (curs și lucrări practice)

Dobândirea și înțelegerea principiilor teoretice și practice specifice tehnologiilor alimentare de morărit și panificație, a abilităților de aplicare în practică a cunoștințelor teoretice, precum și formarea deprinderii de a acționa autonom în observarea, analiza, interpretarea și oferirea de soluții la problemele concrete, în vederea obținerii de produse finite în urma aplicării proceselor tehnologice.

Conținut (capitole)

Curs(capitole/subcapitole)
Obiectul de studiu, istoricul și importanța tehnologiei de morărit și panificație
Tehnologia procesării cerealelor
Recepția și depozitarea cerealelor
Silozurile de cereale
Curățarea masei de grâu și condiționarea cerealelor
Procesul de măcinș al grâului
Sortarea produselor măcinate
Fazele tehnologice ale măcinșului. Influența nutritivă a făinurilor asupra sănătății consumatorului
Tehnologia de procesare a produselor de panificație și făinoase
Caracteristicile materiilor prime și auxiliare folosite în procesul de fabricație
Fabricarea pâinii și a produselor de franzelărie
Coacerea produselor de panificație
Influența nutritivă a consumului de produse de franzelărie asupra sănătății
Tehnologia de fabricare a produselor făinoase (covrigi, biscuiți, napolitane, paste făinoase)
Influența nutritivă a consumului de produse de făinoase asupra sănătății
Tehnologia de fabricare a produselor de patiserie
Influența nutritivă a consumului de produse de patiserie asupra sănătății

Lucrări practice
Norme de securitate și sănătate, reguli PSI specifice laboratoarelor de analize
Simularea calculului valorii energetice pentru o nutriție rațională
Calculul valorii energetice pentru produsele alimentare făinoase
Stabilirea schemei tehnologice, a bilanțului de materiale și a consumurilor specifice
Decontarea producției-Evaluare pe parcurs
Analiza senzorială a produselor alimentare
Analiza cerealelor

Analiza făinurilor obținute din cereale .Analiza farinografică a făinii
Analiza semifabricatelor pentru produsele de panificație
Analiza produselor de panificație
Analiza pastelor făinoase, biscuiți, sticksuri, grisine
Analiza produselor de patiserie
Colocviu final pentru evaluarea cunoștințelor

Bibliografie

- Radu, Steluța – 2013- Caiet de lucrări practice -Tehnologia prelucrării produselor vegetale I, Ed.Pim;
- Rogoz, Maria-Silvia 2005–Igiena și securitatea produselor alimentare în contextul integrării României în Uniunea Europeană;
- Segal, R., Barbu, I. -1992–Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București;

Evaluare

Forma de evaluare	Metode de evaluare	Ponderea din nota finală %
Examen	Examinare scrisă	70%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Sarcini orale în timpul semestrului, teste de verificare și colocviu final de laborator	30%

Contact

Șef lucr. Dr. Steluța RADU

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

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

E-mail: rstela@uaiasi.ro