

# Expertiza produselor alimentare de origine vegetală (an de studii II master, Semestrul I)

**Număr Credite (ECTS) 8**

## **Categorie curs**

Domeniul (Impus) expertiza produselor alimentare

## **Titular curs :**

**Şef lucr. Dr. Steluța RADU**

## **Obiectivele disciplinei (curs și lucrări practice)**

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

Cunoașterea tehnicilor moderne de determinare a produselor alimentare autentice sau falsificate; Formarea deprinderi practice de apreciere a calității produselor alimentare autentice, care să le permită o bună cunoaștere a domeniului de aplicație tehnologică.

## **Conținut (capitole)**

<b>Curs(capitole/subcapitole)</b>
<b>Obiectul de studiu, istoricul și importanța expertizei produselor alimentare de origine vegetală</b>
Expertiza-noțiuni generale
Expertiza produselor derivate din cereale
Expertiza produselor derivate din leguminoase
Expertiza produselor derivate din oleaginoase și proteo-oleaginoase
Expertiza produselor derivate din plante tehnice și industriale
Expertiza produselor derivate din plante medicinale și aromatice
Expertiza produselor derivate din legume și fructe

<b>Lucrări practice</b>
Factorii și procesele ce influențează calitatea produselor agroalimentare
Expertiza produselor derivate din cereale, făinuri
Expertiza produselor derivate din leguminoase
Expertiza, autentificarea produselor derivate din oleaginoase și metode de identificare a falsificărilor în cazul uleiurilor
Expertiza, autentificarea produselor derivate din sfecla de zahăr, zahăr și metode de identificare a falsificărilor
Expertiza, autentificarea produselor derivate din plante aromatice și metode de identificare a falsificărilor

Expertiza, autentificarea produselor derivate din legume și fructe, metode de identificare a falsificărilor

**Colocviu final pentru evaluarea cunoștințelor**

**Bibliografie**

- Giurcă, V- 1983 -Tehnologii de prelucrare a cerealelor în industria morăritului, Editura tehnică, București
- Radu, Steluța, 2009 – Tehnologii de prelucrare a produselor vegetale, vol I, II Ed. Universitas XXI
- Radu, Steluța, 2010 – Tehnologia produselor făinoase, Ed. Universitas XXI Iași;
- Radu, Steluța, 2013- Expertiza produselor alimentare derivate din materii prime vegetale, Ed. PIM
- Vizireanu, Camelia, 2002 – Ultrasound efect of water activity, Simpozion International Biochimic and Bioenergetical in food industry, Editura Tehnica Info, Chișinău Moldova.
- Giurcă, V- 1983.Tehnologii de prelucrare a cerealelor în industria morăritului, Editura tehnică, București
- Despina, Bordei -2006- Controlul calității produselor de panificație, Ed. Tehnica, Galați
- Segal, R., Barbu, I. -1992–Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București;
- Rogoz, Maria-Silvia 2005–Igiena și securitatea produselor alimentare în contextul integrării României în Uniunea Europeană;
- Thierer, L. și colab-1975.-Tehnologia recepționării, depozitării și conservării produselor agricole, Editura Ceres;

**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, România

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