

# Tehnici neconventionale de condiționare și pastrare a producției agricole (ANUL II, SEMESTRUL I)

**Nr. credite transferabile 9**

## **Statutul disciplinei**

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Master TAM

## **Titular disciplină**

**Conf. dr. Aglaia MOGÂRZAN**

## **Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)**

În cadrul cursului se urmărește însușirea de către studenți a cunoștințelor privind recepționarea, condiționarea, metodele de conservare și păstrare a produselor agricole vegetale.

De asemenea, se va urmări dobândirea cunoștințelor privind controlul produselor în timpul păstrării și calculul scăzămintelor în timpul condiționării și păstrării produselor.

La lucrările practice se urmărește de către studenți cunoștințele privind particularitățile morfologice, anatomice și biochimice ale produselor agricole ce influențează păstrarea acestora ; controlul calității produselor și stabilirea scăzămintelor în timpul condiționării și păstrării produselor agricole vegetale.

## **Conținutul disciplinei (programa analitică)**

<b>Curs (Capitole/subcapitole)</b>
<i>Noțiuni introductive</i> : definiție ,obiect, metode de cercetare,legătura cu alte discipline.
<i>Insușirile masei semințelor</i> : fizice, fiziologice, biochimice și de calitate.
<i>Condițiile necesare depozitării produselor.</i> Construcții și spații de depozitare
<i>Utilaje și instalații utilizate în conservarea și păstrarea produselor agricole</i>
<i>Recepționarea și cântărirea produselor agricole</i>
<i>Compartimentarea și depozitarea produselor agricole.</i> (în funcție de specie, umiditate, % corpuri străine, MH, stare sanitară și tipul depozitului)
<i>Curățirea și sortarea produselor agricole.</i>
<i>Metode de conservare ale produselor agricole</i> (prin uscarea, răcire, prin deshidratare și refrigerare și aerare activa)
<i>Particularitățile păstrării și conservării produselor agricole</i> (cereale, leguminoase pentru semințe, oleaginoase, plante textile, sfeclă de zahăr, tuberculi de cartof, plante narcotice, conuri de hamei și plante medicinale).
<i>Controlul produselor în timpul păstrării</i> (U,T, bolile și dăunătorii din depozite, combaterea prafului).

### Lucrări practice

Controlul calității semințelor (determinarea purității, MH, umidității, MMB, MS, sticlozității, și germinației)

Particularitățile morfologice, anatomice și biochimice ale produselor agricole.

Determinarea uniformității produselor agricole

Determinarea infestării vizibile și invizibile cu dăunători.

Calculul scăzămintelor în timpul condiționării și păstrării produselor agricole vegetale

**Colocviu final de verificare a cunoștințelor.**

### Bibliografie

- 1.Axinte M.,și colab. - 2002 - FITOTEHNIE :** Fitotehnie, caiet pentru lucrări practice, partea I, U.S.A.M.V. Iași, uz intern, 1986.
- 2.Beceanu D-tru, Balint G., 2002 –** Valorificarea în stare proaspătă a fructelor, legumelor și florilor. Ed. “Ion Ionescu de la Brad” Iași.
- 3.Mogârzan Aglaia, Robu T., 2005 –** Tehnologia păstrării produselor agricole vegetale, Ed.”Ion Ionescu de la Brad” Iași.
- 4. Mogârzan Aglaia, Robu T.,Zaharia Marius, 2010 –** Fitotehnie, Îndrumător pentru lucrări practice, Ed. I.Ionescu de la Brad, Iași.
- 5.Thierer Volf și colab. –** Tehnologia recepționării, depozitării, condiționării și conservării produselor agricole. Ed.Ceres, Buc., 1971.
- 6.Thierer Volf –** Determinarea calității produselor agricole vegetale. Ed.Ceres, București, 1971.
- 7. Zaharia Marius și colab. 2011 –** Fitotehnie, Lucrări de laborator, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.

### Evaluare finală

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

### Persoana de contact

**Conf. dr. Aglaia MOGÂRZAN**

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

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

telefon: 0040 232 407523, fax: 0040 232 219175

E-mail: [mogirzan@univagro-iasi.ro](mailto:mogirzan@univagro-iasi.ro)