

# NUTRITIONAL VALUE OF SOME ANIMAL PRODUCTS INCLUDED IN THE STRUCTURE OF BREAKFAST

A. Usturoi<sup>1</sup>, R.N. Rațu<sup>1</sup>, M.G. Usturoi<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Iasi University of Life Sciences, Faculty of Food and Animal Sciences, Iasi, Romania  
\*e-mail: umg@uaiasi.ro

## Abstract

*The establishment of a proper diet should be based on existing nutritional information on food labels and not on other unauthorized sources of information. The present study was performed on 4 groups of food products of animal origin that are frequently consumed at breakfast, namely: meat dishes (Salam de Sibiu, Salam de vară, Tobă, and Lebărvușt); cheeses (Emmental and Dalia cheese); acidic products (Sana and Kefir); other products (butter and eggs). For meat preparations, the analyzes performed showed energy levels 3.10-10.88% higher than those specified in the product standards, as well as deviations from the protein and fat contents. Exceedances of normal energy levels were also identified in the dairy products category, especially in cheeses (by 16.89-21.84%), but also in Kefir (by 6.83%) and butter (by 3.55%). ; only at Sana was determined a lower energy value by 0.42%. As for the studied eggs, they had less protein but more lipids, so their energy value was 4.9% higher. In products where salt is used in the manufacturing process, no levels higher than those declared were found. Our study concluded that food of animal origin found in the structure of breakfast has deviations from normal nutritional parameters, probably against the background of differences in the quality of raw materials used in production processes specific to each of them.*

**Key words:** products of animal origin, breakfast, chemical composition, energy value

# VALOAREA NUTRITIVĂ A UNOR PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ INCLUSE ÎN STRUCTURA MICULUI DEJUN

A. Usturoi<sup>1</sup>, R.N. Rațu<sup>1</sup>, M.G. Usturoi<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Univ. de Științele Vieții "Ion Ionescu de la Brad" din Iasi,  
Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, Iasi, România  
\*e-mail: umg@uaiasi.ro

## Abstract

*Stabilirea unei diete alimentare corecte trebuie să se bazeze pe informațiile de ordin nutritiv existente pe etichetele care însoțesc produsele alimentare și nu pe alte surse de informare neautorizate. Prezentul studiu a fost efectuat pe 4 grupe de produse alimentare de origine animală care se consumă frecvent la masa de mic dejun și anume: preparate din carne (Salam de Sibiu, Salam de vară, Tobă și Lebărvușt); brânzeturi (Șvaițer și cașcaval Dalia); produse acide (Sana și Kefir); alte produse (unt și ouă). Pentru preparatele din carne, analizele efectuate au evidențiat niveluri energetice mai mari cu 3,10-10,88% decât cele precizate în standardele de produs, precum și abateri de la conținuturile în proteine și lipide. Și la categoria produse lactate au fost identificate depășiri ale nivelurilor energetice normale, mai ales la brânzeturi (cu 16,89-21,84%), dar și la Kefir (cu 6,83%) și unt (cu 3,55%); doar la Sana a fost determinată a valoare energetică mai mică cu 0,42%. Când privește ouăle studiate, acestea au avut mai puține proteine, dar mai multe lipide, astfel că valoarea lor energetică a fost mai mare cu 4,9%. La produsele unde se folosește sarea în procesul de fabricație, nu au fost găsite niveluri mai mari decât cele declarate. Concluzia studiului nostru a fost aceea că produsele alimentare de origine animală care se regăsesc în structura micului dejun prezintă abateri de la parametrii nutritivi normali, probabil pe fondul unor diferențe de calitate a materiilor prime utilizate în procesele de producție specifice fiecăruia dintre acestea.*

**Cuvinte cheie:** produse de origine animală, mic dejun, compoziția chimică, valoare energetică