

TEMATICĂ PENTRU EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR SESIUNEA IULIE 2024 ȘI
FEBRUARIE 2025 - PROBA 1 CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

1. Definiții legate de igienă
2. Conceptul GHP
3. Marca de identificare. Aplicarea mărcii de identificare. Forma mărcii de identificare.
4. Cerințe pentru unități de tranșare
5. Cerințe privind produsele lactate. Cerințe privind temperatura.

TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ II

6. Tehnologia fabricării pâinii și produselor de panificație
7. Tehnologia prelucrare a laptelui
8. Tehnologia cărnii și produselor din carne
9. Tehnologia malțului și a berii
10. Tehnologia produselor zaharoase

AMBALAREA ȘI ETICHETAREA ȘI DESIGNUL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

11. Definiția ambalajului și a operației de ambalare.
12. Funcții și cerințe aferente ambalajelor.
13. Materiale utilizate: tipuri, clasificare, cerințe.
14. Definiți următoarele caracteristici ale materialelor: porozitate, permeabilitate, impermeabilitate, semipermeabilitate, permeabilitate selectivă. Exemple, utilizare.
15. Materiale metalice destinate producerii ambalajelor.
 - a. Argumente, relația cu produsele alimentare și cu mediul.
 - b. Tipuri de materiale metalice - metale și aliaje
 - c. Interacțiunea dintre materialele metalice și produsele alimentare. Metode de protecție anticorozivă.
 - d. Tipuri de ambalaje metalice și metode de formare.

AUTENTIFICAREA ȘI FALSIFICAREA ALIMENTELOR

16. Autentificarea și falsificarea produselor alimentare. Concepte generale.
17. Metode de identificare a falsificărilor – Lapte și produse lactate
18. Metode de identificare a falsificărilor – Carne și produse din carne

19. Controlul calității ceaiului și produselor pe bază de ceai. Metode de identificare a falsificărilor.

20. Controlul calității cafelei. Metode de autentificare și identificare a falsificărilor.

Analiză senzorială II

21. Locul analizei senzoriale în ansamblul calității produselor alimentare. Definiția analizei senzoriale a alimentelor

22. Metodologia analizei senzoriale. metode analitice de analiză senzorială

23. Factorii care determină intensitatea senzațiilor gustative și olfactive

24. Metode preferențiale de analiză senzorială

25. Condițiile și tehnica analizei senzoriale

Bibliografie.

1. Notițe de curs – șef lucr.dr. Dorin V. Enache - 2023
2. Banu, C, ș a., 1993 - Progrese tehnice, tehnologice și științifice, vol.2, Ed. Tehnica, București
3. Costin, I., 1988 - Cartea morarului, Ed. Tehnică, București
4. Muscă, M., 1980 - Tehnologia produselor alimentare. Universitatea Galați
5. Muscă, M., 1984- Tehnologia generală a industriei alimentare, Universitatea Galați
6. Vizireanu, C., - Tehnologii generale în industria extractivă
7. Ghimbășan, R., Vasile, M., *Tehnologii în industria alimentară – Îndrumar de laborator*, Reprografia Universității Transilvania din Brașov, 1998;
8. Ghimbășan, R., *Tehnologii în industria alimentară – Partea I*, Reprografia Universității Transilvania din Brașov, 2000;
9. Ghimbășan, R., *Tehnologii în industria alimentară – Culegere de date utile*, Editura Universității „Transilvania” din Brașov, 2005;
10. Ghimbășan, R., *Tehnologii în industria alimentară* –Editura Universității Transilvania, Brasov, 2007
11. Banu, C (coord.) et al., Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I,II Ed. Tehnică, București, 1999.
12. Botea, T. ,Ambalaje și tehnologii de ambalare în industria alimentară. Editura Universității Politehnice Timișoara, 1996.
13. Bureau, G., Multon, J.L. L’emballage des denrees alimentaires de grande consommation. Technique & Documentation. Lavoisier, Paris, France, 1989
14. Gitin Liliana, 2010, Tehnologii speciale de procesare a produselor alimentare, Editura Galați University Press, Galați, ISBN 978-606-8008-57-8.
15. Merticaru, V. Ș.a. Ambalaje și mecanisme de ambalat. Editura Oficiului de Informare

- Documentară pentru ICM, București 1997.
16. Ormenișan A. N. Notițe de curs ADIA 2023.
 17. BRĂNESCU G. R., Autentificarea și falsificarea alimentelor – Note de curs, 2024;
 18. Hubbard, M.R., Statistical Quality Control for the Food Industry, Springer, New York, 2003;
 19. Vasconcellos, J.A., Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach, CRC Press, London, 2004;
 20. Clute, M., Food Industry Quality Control Systems, CRC Press, New York, 2009;
 21. Alli, I., Food Quality Assurance: Principles and Practices, CRC Press, London, 2003;
 22. Medina, D.A., Laine, A.M., Food Quality: Control, Analysis and Consumer Concerns, Nova Science Publishers, USA, 2011.
 23. Banu, C., 2007, Calitatea senzorială a produselor alimentare, Ed. Agir, București
 24. Lawless, H. T., Heymann, H., 2010, Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer Science and Business Media.
 25. Stone, H., Bleibaum, R., Thomas, H. A., 2012, Sensory evaluation practices. Academic press.
 26. International Organization for Standardization. (2008). ISO 5492:2008 Sensory analysis — Vocabulary.
 27. International Organization for Standardization. (2011). ISO 3972:2011 Sensory analysis-Methodology-Method of investigating sensitivity of taste.
 28. International Organization for Standardization. (2012). ISO 8586:2012 Sensory analysis General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors.
 29. International Organization for Standardization. (2007). ISO 8589:2007 Sensory analysis - General guidance for the design of test rooms.
 - 30.

Director departament IMAT,
Conf.dr. Cristina Maria Canja

