VALORIFICAREA SUBPRODUSELOR DIN TEHNOLOGIILE ALIMENTARE

SPECIALIZAREA: CEPA

ANUL DE STUDIU: IV

SEMESTRUL: VIII

STRUCTURA DISCIPLINEI: 2C+ 2L

CREDITE: 5

TIP DE DISCIPLINA:OPTIONALA

OBIECTIVE: Cunoasterea subproduselor care rezulta din principalele tehnologii alimentare si adirectiilor de valorificare a acestora

Structura curs:

1.Valorificarea subproduselor animaliere (grasimea, coarnele, oasele, lana, parul, pielea, sangele, glande, etc.)
2. Valorificarea subproduselor din industria laptelui (lapte degersat, produse lactate dietetice acide, cazeina, zerul, lactoza, zara
3. Valorificarea subproduselor din industria pestelui (pielea, grasimea, oasele, etc.)
4. Valorificarea subproduselor stupului (ceara, laptisor de matca, propolis, veninul, pastura)
5. Valorificarea subproduselor provenite din industria de morarit si panificatie (amidonul - btinerea alcoolului, rahatului turcesc, siropurilor, amidonul plastic, amidonul destinat industriei confectiilor-, germenii, grisurile, taratele, etc.)
6. Valorificarea subproduselor din industria zaharului (melasa)
7. Valorificarea subproduselor din industria fermentativa (drojdia de bere)

Structura lucrari practice:

1. Obtinerea urdei 2. Prepararea painii cu tarate 3. Halva din srot de floarea soarelui 4. Halva din gris de grau 5. Obtinerea sapunului

Bibliografie selectiva:

G. Chintescu – Indrumator pentru industria branzeturilor, Ed. Tehnica, Bucuresti, 1980

N. Popescu, S. Meica – Produsele apicole si analiza lor chimica, Ed. Diacon Coresi, Bucuresti, 1977

V. Guzun, et. Al. – Industrializarea laptelui, Ed. Tehnica Chisinau, 2001

G.M. Costin, R. Segal – Alimente functionale, Ed. Arta grafica, Bucuresti, 1999

*** - Manualul inginerului de industrie alimentara, Ed. Tehnica, Bucuresti, 2002

Titular: prof.dr.ing. Anca Mihaly Cozmuta