



Universitatea Tehnică a Moldovei

**Influența calității materiei prime asupra
valabilității salatelor crude**

Masterand:

gr. CSPA- 141 Nemciuc Viorica

Conducător:

dr., conf., univ. Macari Artur

Chișinău – 2016

Ministerul Educației al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Programul de master „Calitatea și securitatea produselor alimentare”

Admis la susținere
Sef de catedră: dr., conf.univ.
Macari Artur
„_____” _____2016

Influența calității materiei prime asupra valabilității salatelor crude

Teză de Master

Masterand: Nemciuc Viorica_____

Conducător: Macari Artur _____

Chișinău – 2016

REZUMAT

Siguranța alimentară este unul dintre cei mai importanți, care concurează la sănătatea populației, la reducerea îmbolnăvirilor, și la îmbunătățirea calității vieții din țara noastră. Aceasta este tot mai greu de realizat în acord cu standardele actuale.

Actualitatea tezei. În legătură cu intrarea Republicii Moldova (2001) în Organizația Mondială a Comerțului este necesar de a ne alinia la cerințele unice și de a stabili un sistem de management al calității și siguranței produselor alimentare, inclusiv în întreprinderile de alimentație publică.

Scopul cercetării efectuate constă în evaluarea calității legumelor și a salatelor crude fabricate în întreprinderile alimentației publice.

Pentru realizarea scopului propus au fost trasate următoarele obiective:

- ✓ evaluarea calității materiei prime de origine vegetală – castraveți, roșii, salată;
- ✓ urmărirea procesului de fabricare a salatei verde cu castraveți și roșii;
- ✓ verificarea calității organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale produsului finit.
- ✓ analiza și interpretarea indicilor de calitate și inofensivitate a legumelor și a salatei.

Metodologia de lucru a fost determinată prin selectarea de metode adecvate scopului lucrării de masterat, pornind de la premiza că lucrarea are un profund caracter interdisciplinar și multidisciplinar, implicând un ansamblu de metodologii, tehnici, echipamente și materiale, specifice fiecărei activități desfășurate.

Valoarea practică – aprecierea calității și inofensivității legumelor procurate de la Piața Centrală și rețeaua de magazine Fourchette, folosite în prepararea bucatelor în întreprinderile din alimentația publică. Analiza datelor experimentale a demonstrat, că legumele și salata verde cu castraveți și roșii, corespund cerințelor legislației naționale și europene în vigoare.

Teza este structurată în 4 capitole și cuprinde 59 pagini, 18 tabele, 5 figuri.

RÉSUMÉ

La sécurité alimentaire est l'un des plus importants, qui contribuent à la santé, à réduire les maladies et d'améliorer la qualité de vie dans notre pays. Il est de plus en plus difficile à réaliser, conformément aux normes en vigueur.

Nouvelles thèse. Dans le cadre de l'entrée de la République de Moldova (2001) à l'Organisation mondiale du commerce est nécessaire pour adapter aux exigences uniques et établir un système de qualité de management et norme de sécurité alimentaire, compris les entreprises de la restauration.

L'objectif est d'évaluer la qualité de salades de recherches effectuées et les légumes crus produits dans les entreprises de restauration.

Pour atteindre les objectifs proposés ont été tracées ci-dessous:

- évaluation des légumes qualité des matières premières - les concombres, les tomates, la laitue;
- suivre le processus de prise de salades avec concombres et les tomates;
- vérifier la qualité organoleptique, physico-chimiques et microbiologiques propriétés du produit fini.
- analyse et l'interprétation des indices de qualité et de sécurité de légumes et de salades.

La méthodologie de sélection a été déterminée par des méthodes adéquates pour le travail des maîtres, à partir de la prémisse que le travail a un profondément interdisciplinaire et multidisciplinaire, impliquant un ensemble de méthodologies, les techniques, les équipements et matériaux des activités spécifiques.

Les pratiques valeur - légumes de qualité et d'évaluation de la sécurité achetés du marché central et le réseau de magasins Fourchette, utilisées en cuisine dans les entreprises de alimentația publics. Analyse des données expérimentales ont montré que les légumes et la salades avec des tomates et des concombres, répondent aux exigences de la législation nationale et européenne en vigueur.

CUPRINS

REZUMAT	2
ÎNTRDUCERE	5
1. STUDIU BIBLIOGRAFIC	7
1.1 Calitatea, termenul de valabilitate a produselor alimentare	7
1.2 Sortimentele și valoarea nutritivă a saladelor	12
1.3 Tehnologia preparării saladelor	16
1.4 Condiții de calitate a saladelor	21
1.5 Factorii de mediu implicați în contaminarea microbiologică a alimentelor	22
1.6. Măsuri de reducere a gradului de contaminare cu microorganisme la pregătirea saladelor	22
2. MATERIALE ȘI METODE UTILIZATE ÎN CERCETARE	28
2.1 Metode microbiologice de cercetare	28
2.2 Metode fizico-chimice de cercetare	31
3. CARACTERISTICA PRODUSULUI FINIT ȘI A MATERIALELOR AUXILIARE	33
3.1 Caracteristica materiei prime	33
3.2 Caracteristica materialelor auxiliare	35
3.3 Schema bloc de fabricare a salatei crude	39
3.4 Rețeta de fabricare a salatei crude	40
3.5 Descrierea tehnologiei de fabricare a salatei	40
4. REZULTATE ȘI DISCUȚII	41
4.1 Schema montării experimentului	41
4.2 Analiza indicilor fizico-chimici	41
4.3 Caracterizare microbiologică a materiilor prime	42
CONCLUZII	57
BIBLIOGRAFIE	58