

EVALUAREA CALITĂȚII BRÂNZEI PROASPETE DE VACĂ ***EVALUATION OF THE QUALITY OF FRESH COW'S CHEESE***

IARMENCO ELIZAVETA (Anul IV)

UASM Chișinău, Facultatea de Agronomie

ÎNDRUMĂTOR ȘTIINȚIFIC: Conf. univ. dr. Ana CHIȚANU

Actualitatea temei cercetate se datorează faptului că, în prezent, brânza proaspătă de vacă câștigă din ce în ce mai multă popularitate în rândul consumatorilor datorită indicatorilor săi organoleptici și fizico-chimici, este un produs proteic, are o valoare nutritivă ridicată și conține minerale. Descrierea produsului presupune examinarea și identificarea caracteristicilor senzoriale, fizice, chimice, microbiologice ale acestuia precum și analiza modului de manipulare și a practicilor consumatorilor. În timp ce multe produse lactate, fabricate corect și depozitate corespunzător sunt biologice, biochimice și microbiologic stabile, brâzeturile proaspete sunt sisteme biologice, biochimice și microbiologice dinamice, deci instabilitatea reprezintă o caracteristică intrinsecă a acestor produse. De aceea devine foarte importantă implementarea unui sistem de asigurare a calității și inocuității pentru aceste produse.