

# FTMIA PRODUSE ALIMENTARE NOI

Teza de licență a studentului **Vladimir Crucescu** cu tema „*Aplicarea culturilor starter și a mucegaiurilor nobile în tehnologia salamurilor fermentate (saleami Nola)*” (cond: **Angela Gudima**, dr., conf. univ.), specialitatea „Tehnologia cărnii și a produselor din carne”, constituie un exemplu concludent de pregătire excelentă a inginerilor alimentari la UTM.

Salamurile fermentate reprezintă un sortiment relativ nou de produse de carne pentru Moldova. Uscarea și maturarea cărnii este, probabil, cea mai veche formă de conservare a acestui produs de origine animală. Procesele date sunt menționate împreună dat fiind faptul că ele nu pot fi folosite în separat. Maturarea cărnii, cu adăugarea sării de uz alimentar, a fost descoperită întâmplător în zonele mediteraneene. Aproximativ în anul 1500 î.e.n. s-a observat că termenul de valabilitate devenea mult mai mare, dacă la preparatele din carne, umplute în intestinele animalelor și supuse uscării, se adăuga un amestec de sare și ierburi aromatizante.

Astăzi, la metoda maturării se adaugă și alte modalități de conservare: refrigerarea, congelarea, tratamentul termic ș.a. Dar, alte aspecte ale procesului de maturare, așa ca aroma și culoarea, au devenit mai importante, iar astăzi maturarea este privită mai mult ca un proces de transformare și diversificare și nu ca metodă de conservare. De altfel, salamurile tip mediteranean au o conservabilitate deosebită, garantată prin valorile minime ale pH-ului (4,5-5) și activității apei (0,90) în produsul finit. Termenul de valabilitate a acestor produse ajunge până la 1 an, a menționat absolventul la prezentarea tezei în fața Comisiei de Stat.

Proprietățile senzoriale și alte însușiri ale salamurilor fermentate uscate sunt influențate

atât de produsele de fermentare bacteriană a glucidelor, cât și de modificările biochimice și fizice, care au loc pe parcursul procesului de uscare și maturare.

În RM s-a înregistrat o creștere semnificativă a volumului de producere a salamurilor fermentate de la 300-400 kg în anul 2010 la 4-5 tone lunar în anul 2011. Fenomenul se explică prin faptul că aceste salamuri sunt produse foarte bune și populația își dă seama: consumul a 100 g de salam este mai eficient decât a 1 kg de produs de proastă calitate, a conhis absolventul FTMIA.

Dânsul a trecut practica ingineriască și tehnologică la întreprinderea „Cardiax-Meat House” SRL din Chișinău, unde a participat la elaborarea tehnologiei de fabricare a salamurilor fermentate și cu mucegai nobil.

În teza sa de licență studentul Crucescu a aplicat cunoștințele obținute la cursurile teoretice și practice: „Bazele conservării”, „Microbiologia specială”, „Tehnologia cărnii”, „Analiza senzorială”, „Proiectări tehnologice”.

Ca urmare, în teză s-a încercat pentru prima dată în RM să fie elaborată tehnologia fabricării salamului fermentat cu mucegai de tip „Nola” – analog al produsului din SUA. S-a calculat necesarul materiei prime și auxiliare, s-a propus o metodă nouă de preparare a compoziției cu folosirea culturilor starter *Pediococcus pentosaceus*, *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii*, care vor accelera procesul de fermentare, uscare, maturare, vor contribui la stabilitatea culorii. S-a elaborat planul HACCP privind calitatea și inofensivitatea produsului finit.

Teza de licență a absolventului Vladimir Crucescu a fost apreciată de către Comisia de Stat cu nota „10”.

