



**Universitatea Tehnică a Moldovei**

# **STUDIUL CALITĂȚII SALAMURILOR CRUDE DE TIP „SERVELAT”**

**Masteranda:**

**Ceban Sava**

**Conducător:**

**conf. univ.,dr. Macari Artur**

**Chișinău 2016**

**Ministerul Educației al Republicii Moldova**  
**Universitatea Tehnică a Moldovei**  
**Programul de masterat „Calitatea și Securitatea Produselor Alimentare”**

**Admis la susținere**  
**Șef de catedră: conf. univ. dr. Macari Artur**

---

„\_” \_\_\_\_\_ 2016

# **STUDIUL CALITĂȚII SALAMURILOR CRUDE DE TIP „SERVELAT”**

**Teză de master**

**Masterand: \_\_\_\_\_ (Ceban Sava)**

**Conducător: \_\_\_\_\_ (Macari Artur)**

**Chișinău 2016**

## CUPRINS

INTRODUCERE.....	2
1. STUDIUL BIBLIOGRAFIC .....	3
1.1. Tehnologia de fabricare a salamurilor crud-uscate.....	3
1.2. Tehnologii actuale de procesare a salamurilor crud-uscate .....	5
1.3. Culturi starter folosite la fabricarea salamurilor crude.....	8
1.3.1. Contribuția culturilor starter la formarea culorii și stabilitatea acestora la salamurilor crude .....	12
1.3.2. Contribuția culturilor starter la realizarea consistenței produsului finit.....	15
1.4. Ambalaje folosite la fabricarea salamurilor crude.....	17
1.4.1. Membrana colagenică cutizin 014 .....	17
1.4.2. Membrane celulozice Fibrous Securex .....	17
1.5. Echipamente pentru igienizarea personalului .....	18
CONCLUZII .....	21
2. CALITATEA ȘI INOFENSIVITATEA SALAMURILOR FERMENTATE .....	22
2.1. Calitatea materiei prime folosite la fabricarea salamurilor .....	22
2.2. Indicatorii de calitate a salamurilor crud-uscate .....	24
2.3. Sistemul de management al calității și siguranței alimentului .....	25
2.3.1. Calitatea produselor alimentare.....	27
2.3.2. Factorii și căile de creștere a calității produselor alimentare .....	28
2.3.3. Tipurile calității produselor alimentare.....	30
2.4. Aspecte contemporane pentru siguranța salamurilor fermentate.....	31
2.4.1. Caracteristica salamurilor fermentate .....	32
3. IMPLIMENTAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI SALAMULUI CRUD-USCAT .....	36
3.1. Planul calității privind controalele la recepția materiei prime și materialelor auxiliare ..	36
3.2. Planul calității în proces de fabricație.....	44
3.3. Planul calității produsului finit – salam crud-uscăt .....	46
3.4. Planul tratării sanitare echipamente, utilaje tehnologice 7.5.5 ISO 22000.....	47
3.5. Planul tratării sanitare ale spațiilor de producere 7.5.5 ISO 22000 .....	49
3.6. Igiena personalului.....	50
3.7. Descrierea produsului finit a salamului crud-uscăt „Servelat” .....	51
3.8. Diagrama de flux a procesului tehnologic de producere a salamului crud-uscăt „Servelat” .....	52
3.9. Identificarea și analiza pericolelor privind fabricarea - salam crud-uscăt „Servelat”	53
3.10. Determinarea punctelor critice de control .....	67
3.11. Monitorizarea punctelor critice de control.....	71
3.12. Trasabilitatea produsului.....	74
BIBLIOGRAFIE .....	75
Anexe	

## REZUMAT

În teza de master cu titlul „ Studiul calității a salamurilor crude de tip Savelat ”, s-a studiat tehnologia de fabricare a salamului crud-uscător conform tehnologiei tradiționale și moderne.

Noile tehnologii propuse, care prevăd aplicarea culturii starter pentru a accelera procesul de maturare cu scopul de îmbunătățire a proprietăților senzoriale, folosirea ecluzelor pentru igienizarea personalului la intrarea în secția de producere, precum și la ieșirea din ea și implementarea HACCP, care ne va permite să obținem salamuri de calitate sigură, pentru consum și să corespundă în conformitate cu cerințele HG și alte documente.

Memoriile explicative cuprind următoarele capitole:

1. Studiul bibliografic;
2. Calitatea și siguranța salamurilor fermentate;
3. Implementarea sistemului de management al siguranței alimentelor.

Fiecare capitol are descrierea sa, unde sunt prezentate figuri, diagrame, scheme bloc de fabricare, tabele cu rezultatele, descrierea produsului finit, materii prime și alte materiale de bază. Toate informațiile cu privire la formarea tezei de master au fost colectate din surse bibliografice ca: biblioteci, AGEPI, internet, etc.

Totalul de 76 de pagini, 14 tabele, 6 figuri.

Referințe 32.

## SUMMARY

In the master's thesis with the title „ The quality study of Savelat type raw sausage", the manufacturing technology of raw-dried salami according to traditional and new technologies is studied.

The new proposed technologies, which foresee the application of starter cultures to accelerate ripening and improvement of sensory properties, using locks for cleaning the staff at the entrance of the production department as well as out of it and HACCP implementation that will allow us to obtain sausages safe in accordance with the requirements of the Government Decision and other documents.

The explanatory memoir includes the following chapters:

1. The bibliographic study;
2. The quality and safety of fermented sausages;
3. Implementing food safety management system.

Each chapter has its description, where are shown figures, diagrams, block diagrams for manufacturing, tables with results from experimental analysis, the description of the finished product, raw materials and other basic materials. All information regarding the development of the thesis was collected from bibliographical sources as: libraries, AGEPI, internet, etc.

Total 76 pages, 14 tables, 6 figures.

References 32.