



Universitatea Tehnică a Moldovei

Tendințe actuale de fortificare a sosurilor în baza produselor autohtone

Masteranda:

Noroc Alexandra

Conducător :

Dr.conf. univ.Chirsanova Aurelia

Chișinău – 2016

Ministerul Educației și Tineretului al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Programul de masterat „ Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice”

Admis la susținere
Șef de catedră: dr.prof.univ. O.Deseatnicova

_____” _____ 2016

Tendințe actuale de fortificare a sosurilor în baza produselor autohtone

Teză de master

Masteranda : _____ **(Noroc Alexandra)**

Conducător : _____ **(Chirsanova Aurelia)**

Chișinău – 2016

Universitatea Tehnică a Moldovei
Facultatea Management și Tehnologie în Industria Alimentară
Catedra „, Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice”

AVIZ

la teza de master

Tema: Tendențe actuale de fortificare a sosurilor în baza produselor autohtone

Masterandul(a) Noroc Alexandra gr. MRSC – 141

1. Actualitatea temei: Tendențe actuale de fortificare a sosurilor în baza produselor autohtone

2. Caracteristica tezei de master-----

3. Analiza prototipului-----

4. Estimarea rezultatelor obținute-----

5. Corectitudinea materialului expus-----

6. Calitatea materialului grafic-----

7. Valoarea practică a tezei-----

8. Observații și recomandări-----

9. Caracteristica masterandului și titlul conferit-----

Conducătorul tezei de master-----

----- (funcția, titlul științific), (semnătură, dată), (numele, prenumele)

Declarație

Subsemnata, Noroc Alexandra, declar pe proprie răspundere că lucrarea de față este rezultatul muncii mele pe baza propriilor cercetări și pe baza informațiilor obținute din surse care au fost citate și indicate , conform normelor etice, în note și în bibliografie. Declar că lucrarea nu a mai fost prezentată sub această formă la nici o instituție de învățământ superior în vederea obținerii unui grad sau titlu științific ori didactic.

Semnătura autorului, _____

Data _____.

Rezumat

Teza de mastre conține 102 pagini care la rândul său include tabele (36) , diagrame (11), grafice (3), figuri (47), fișe tehnologice (7) și scheme tehnologice (3). Teza este expusă după cum urmează: introducere, 3 capitole proprii, concluzii, lista bibliografică (37), hotărîre de guvern (1), autori de cărți (13) , surse electronice (21) și anexe (3).

În **capitolul I** sunt reflectate noțiuni generale despre gutui și posibilități de utilizare a acestuia în sosuri, descrierea generală a gutuiului, utilizarea gutuiului în medicină și în gastronomie, utilizarea emulgatorilor pentru sosuri, utilizarea gumelor, practici de activitate a întreprinderii specializate în sosuri industriale „Soreal“ .

În **capitolul II** sunt descrise materiale și metode de cercetare, caracteristica materialelor (materia primă și auxiliară), caracteristica metodelor (determinarea viscozității, substanței uscate, indici organoleptici), calcularea valorii energetice.

În **capitolul III** include rezultate și discuții, prelucrarea rețetelor sosurilor, fișe tehnologice, scheme tehnologice, determinarea valorii nutritive a sosurilor, determinarea substanței uscate a sosurilor, evaluarea viscozității sosurilor cu adaos de pireu de gutui, influența temperaturii asupra viscozității sosurilor cu adaos de pireu de gutui (temperaturi reci, a camerei, medie și fierbinte), determinarea calității organoleptice a sosurilor cu adaos de pireu de gutui.

Teza de master reprezintă o lucrare amplă științifică cu un vast compartiment tehnologic ce poate sta la baza cercetărilor ulterioare în vederea elaborării sosurilor industriale.

Summary

The master thesis contains 102 pages that include tables (36), diagrams (11), graphics (3), figures (47), technological sheets (7) and technological schemes (3). The thesis is presented as follows: introduction, three chapters own conclusions, bibliography (37), Government decision (1), authors of books (13), power electronics (21) and Annex (3).

In Chapter I reflected general concepts about quinces and possibilities for its use in sauces, general description of quince, use quince in medicine and cookery, using emulsifiers sauces, using gums, practical activity of the enterprise specializing in sauces industrial "Soreal".

Chapter II describes materials and methods of research, the characteristic material (raw and auxiliary), the characteristic methods (determination of viscosity, dry, organoleptic indexes), calculating the energy value.

Chapter III includes results and discussion processing networks sauces, plugs technological, technological schemes, determining the nutritional value of sauces, determination of dry sauces, assessing viscosity sauces CCU addition of mashed pumpkin, the influence of temperature on the viscosity of sauces with added puree quince (cold temperatures, camera, medium and hot), determining the organoleptic quality of the sauce with the addition of quince puree.

The master thesis is a scientific scale work with a vast technological compartment that can underpin further research to develop industrial sauces.

INTRODUCERE

Alimentație sănătoasă înseamnă să includem în mesele zilei alimentele care acoperă nevoile organismului și nu conțin în exces factori alimentari "de risc", precum alcoolul, sarea, zaharurile sau grăsimile saturate. De asemenea, o alimentație sănătoasă se asigură prin diversitatea alimentelor, consumul moderat, fără a depăși nevoile energetice ale organismului, prevenirea senzației de foame acută, prin împărțirea rației alimentare în **3 mese principale** și **2 gustări** și asocierea corectă a alimentelor, potrivit. **Fructele** conțin o **mulțime de vitamine** și **antioxidanți**, **lactatele** conțin **calciu**, iar **carnea roșie** este bogată **în fier** și **alte minerale**, în special zinc. O cantitate insuficientă de calciu poate conduce la osteoporoză, mai ales în cazul femeilor. Este important să consumați cantități suficiente de calorii pentru a oferi organismului suficientă energie necesară susținerii activității fizice și intelectuale.

Sosul este preparatul alimentar lichid sau vâscos în care se pregătește sau care însoțește o mâncare. Sosurile se pot clasifica în sosuri reci sau calde, în sosuri albe, sosuri albe sau brune și sosuri de bază sau derivate, aceasta ultima clasificare este și cea mai răspândită și corectă

Gutuul este un arbore fructifer înrudit cu măru și păru. Este cunoscut din antichitate, fructele sale fiind folosite în gastronomie sau în medicina populară, alături de semințe și frunze.

Scopul tezei de master a fost : Elaborarea sosurilor cu adaos a produselor autohtone – pireu de gutui și cercetarea acestora din punct de vedere a valorii energetice, aspecte tehnologice, organoleptice și fizico-chimice.

Pentru realizarea acestui scop am trasat următoarele **obiective**:

1. Realizarea unui amplu studiu bibliografic ce a-r scoate în evidență principalele caracteristici a gutuului;
2. Analizarea principiilor și tendințelor de elaborare a rețetelor noi de sosuri în baza întreprinderii SOREAL, Franța ;
3. Elaborarea rețetelor de sosuri cu adaos de pireu de gutui și prelucrarea tehnologiei de preparare a acestora ;
4. Calcularea valorii energerice ;
5. Determinarea substanței uscate ;
6. Determinarea viscozității sosurilor cu adaos de pireu de gutui la diferite temperature;
7. Identificarea indicilor organoleptici ai sosurilor elaborate în baza degustărilor organizate și trasarea sarcinilor pentru viitoarele cercetări.