

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE II
(Tehnologia produselor din lapte)**

**Indicații metodice
pentru efectuarea lucrărilor de laborator**



**Chișinău
2019**

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL
TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE**

**TEHNOLOGIA PRODUSELOR ALIMENTARE II
(Tehnologia produselor din lapte)**

**Indicații metodice
pentru efectuarea lucrărilor de laborator**

**Chișinău
Editura „Tehnica - UTM”
2019**

CZU 637.1/.3(076.5)

P 81

Indicațiile metodice pentru efectuarea lucrărilor de laborator la disciplina *Tehnologia produselor alimentare II (Tehnologia produselor din lapte)* sunt destinate studenților programului de studiu 0721.2 – *Tehnologia Produselor Alimentare*, Facultatea Tehnologia Alimentelor, cu forma de învățământ la zi și cu frecvență redusă.

Prezenta lucrare include instrucțiuni pentru realizarea lucrărilor de laborator.

Autori: conf. univ., dr. Liliana Popescu
conf. univ., dr. Viorica Bulgaru

Recenzent: conf. univ., dr. Artur Macari

**DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII
Popescu, Liliana.**

Tehnologia produselor alimentare II: (Tehnologia produselor din lapte): Indicații metodice pentru efectuarea lucrărilor de laborator/ Liliana Popescu, Viorica Bulgaru; Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologia Alimentelor, Dep. Tehnologia Produselor Alimentare. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2019. – 68 p.: fig., tab.

Bibliogr.: p. 62 (5 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-601-2.

637.1/.3(076.5)

P 81

GENERALITĂȚI

Consumul de produse lactate a atins o nouă dimensiune în ultimii ani, datorită efectelor benefice asupra sănătății, efecte demonstrate de ani de cercetări nutriționale și medicale. De altfel, importanța unui aport ridicat de consum de produse lactate pentru alimentația sănătoasă este evidențiat și de recomandările cuprinse în noua piramidă a alimentelor, propusă de către Centrul Federal pentru Politici Nutriționale.

Lucrările de laborator constituie o componentă importantă a procesului de studiere a disciplinei *Tehnologia Produselor Alimentare II (Tehnologia produselor din lapte)*, reprezentând veriga de legătură între teorie și practică, prin care se asigură aprofundarea și consolidarea cunoștințelor teoretice, se oferă posibilități de verificare a tezelor teoretice pe cale experimentală.

Lucrările de laborator se realizează la Centrul Științific de Instruire și Transfer Tehnologic în Industria Alimentară al UTM din cadrul facultății Tehnologie Alimentelor, platforma de procesare a laptelui.

Studentii se familiarizează și învață:

- să organizeze și să dirijeze procesele tehnologice de obținere a produselor din lapte;
- să aplice instrucțiuni tehnologice de obținere a produselor lactate;
- să supravegheze procesele tehnologice de obținere a produselor lactate;
- să utilizeze metodele de cercetare științifică pentru stabilirea influenței factorilor tehnologici în formarea calității produselor lactate.

CUPRINS

GENERALITĂȚI.....	3
.	
1. Lucrarea de laborator nr. 1	
FABRICAREA ȘI APRECIEREA CALITĂȚII	
PRODUSELOR LACTATE FERMENTATE.....	4
2. Lucrarea de laborator nr. 2	
FABRICAREA ȘI APRECIEREA CALITĂȚII	
BRÂNZETURILOR.....	28
3. Lucrarea de laborator nr. 3	
FABRICAREA ȘI APRECIEREA CALITĂȚII	
UNTULUI.....	50
BIBLIOGRAFIE.....	62
.	
ANEXE.....	63
.	