



Digitally signed by
Library UTM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity of
this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**Facultatea Tehnologie și Management în
Industria Alimentară**

**Catedra Tehnologia și Organizarea
Alimentației Publice**

**ANALIZA SENZORIALĂ A PRODUSELOR
LACTATE**

Ciclu de prelegeri

**Chișinău
U.T.M.
2009**

Ciclul de prelegeri a disciplinei „Analiza senzorială a produselor lactate” este destinat studenților specialității „Tehnologia laptelui și a produselor lactate”, facultatea Tehnologie și Management în Industria Alimentară. Materialele prelegerilor sînt selectate și expuse în conformitate cu programul de învățămînt al specialității “Tehnologia produselor Alimentare”.

Ciclul de prelegeri este destinat studenților cu forma de învățămînt la zi și cu frecvență redusă.

Autor: dr., conf.univ. *Aurica CHIRSANOVA*

Recenzent: conf.univ., dr. *Artur Macari*, catedra TC, FTMIA

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Bun de tipar 07.10.09 | Formatul hârtiei 60x84 1/16. |
| Hârtie ofset. Tipar RISO | Tirajul 75 ex. |
| Coli de tipar 7,25 | Comanda nr. 81 |

UTM, 2004, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare, 168
Secția Redactare și Editare a UTM
2068, Chișinău, str. Studenților, 9/9

© U.T.M., 2009

PREFAȚĂ

Analiza senzorială reprezintă primul contact al consumatorului cu produsul ce se realizează pe cale senzorială și în consecință, proprietățile senzoriale dețin, un rol primordial în selectarea și decizia de cumpărare. Proprietățile senzoriale participă cu 60% (medie) în coeficientul de calitate general (KG) al produselor alimentare.

Obiectivele generale ale cursului :

- 1.Înțelegerea psihologiei generale a analizei senzoriale.
- 2.Perceperea aspectelor generale practice ale analizei senzoriale a produselor lactate.
- 3.Cunoașterea metodelor de bază utilizate pentru aprecierea calității senzoriale a produselor lactate.
- 4.Formarea viziunii corecte a studenților în domeniul aprecierii calității senzoriale a produselor lactate în concordanță cu metodele și tehnicile oficializate.
- 5.Precizarea cauzelor posibile de apariție a unor defecte, într-o situație concretă de prezență a abaterilor indicilor senzoriali de la normativ.

Ciclul de prelegeri “Analiza senzorială a produselor lactate” se bazează pe cunoștințele acumulate la cursurile de lecții de la disciplinele următoare: Tehnologia laptelui și produselor lactate, Chimia produselor alimentare, Microbiologia generală și Microbiologia alimentară, Controlul fizico-chimic al calității produselor lactate și alte discipline.

Cuprins

| | |
|---|------------|
| Tema 1. Rolul calității senzoriale în calitatea totală a produselor alimentare. | 5 |
| Tema2. Rolul organelor de simț în aprecierea senzorială a produselor lactate. | 25 |
| Tema 3. Praguri senzoriale. | 42 |
| Tema 4. Metode utilizate în determinarea calității senzoriale a produselor alimentare. | 47 |
| Tema 5. Dotarea tehnică, pregătirea probelor pentru efectuarea analizei senzoriale și cerințe față de degustători. | 56 |
| Tema 6. Analiza senzorială a laptelui de consum. | 64 |
| Tema 7. Analiza senzorială a produselor lactate acide dietetice. | 72 |
| Tema 8. Analiza senzorială a produselor lactate grase. | 72 |
| Tema 9. Analiza senzorială a brânzei proaspete de vaci și pastelor de brânză. | 78 |
| Tema 10. Analiza senzorială a înghețatei. | 88 |
| Tema 11. Analiza senzorială a brânzeturilor. | 93 |
| Tema 12. Analiza senzorială a produselor lactate concentrate și deshidratate. | 99 |
| Bibliografie | 112 |

Bibliografie

1. **Banu, C.; Preda, N.; Vasu, S.** *Produsele alimentare și inocuitatea lor*. Editura Tehnică, București, 1982.
2. **Banu, C.; Vizireanu, C.** *Procesarea industrială a laptelui*. Editura Tehnică, București, 1998.
3. **Cristea, V.** *Analiza senzorială*. COCB, București, 1987.
4. **Guzun, V. și a.** *Industrializarea laptelui*, Editura Tehnică-Info, Chișinău, 2001.
8. **Guzun, V. A.** *Tehnologia laptelui și a produselor lactate*. Universitas, Chișinău, 1995.
6. **Guzun, V. A.** *Tehnologia laptelui și a produselor lactate*. Lucrări de laborator și practice. Editura CIVITAS, Chișinău, 1998.
7. **Segal, R.; Irina, B.** *Analiza senzorială a produselor alimentare*, Editura Tehnica, 1982.

Lista literaturii suplimentare:

1. **Banu, C.** *Manualul inginerului de industrie alimentară*, Editura Tehnica, Bucuresti, 1998.
2. **Bîrcă, A.** *Merceologia alimentară. Verificarea calității produselor alimentare*. Editura Omnia Uni, SAST, Brașov, 2000.
3. **Dumitrscu, H.; Milu C.** *Controlul fizico – chimic al alimentelor*, Editura Medicala, 1997.
4. **Cănăcău, N.; Dima O.; Guran, Gh.** *Calitatea totală, concepte de bază*. Editura tehnică, Chișinău, 1988.
5. **Chintescu, G.; Pătrașcu, C.** *Agenda pentru industria laptelui*. Editura Tehnică, București, 1988.
6. **Bîrzoii, D.** *Microbiologia produselor alimentare de origine animală*. Editura Ceres, București, 1985.
7. **Rotaru G.; Moraru, C.** *HACCP. Analiza riscurilor. Puncte critice de control*. Editura Academica, Galați, 1997.