

**Gabriela MUNTIANU**

# **PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE**

---

**Caiet de lucrări practice**

---



**Editura Alma Mater, Bacău  
2018**

---

---

## **CUPRINS**

<b>1. NORME DE PROTECȚIA MUNCII IMPUSE ÎN DESFĂȘURAREA LUCRĂRILOR DE LABORATOR</b>	<b>5</b>
<b>2. INFLUENȚA DEPOZITĂRII ASUPRA CALITĂȚII PRODUSELOR CONSERVATE PRIN FRIG</b>	<b>7</b>
2.1. Măsurarea temperaturii aerului și produselor pe parcursul refrigerării/congelării. Pierderea de umiditate a produsului	9
2.2. Verificarea calității produsului după depozitare	10
2.3. Stabilirea activității peroxidazei din produsele din carne după congelare	13
2.4. Stabilirea activității catalazei din produsele vegetale congelate	13
<b>3. ACȚIUNEA CONSERVANTĂ A ZAHĂRULUI ASUPRA OBȚINERII PRODUSELOR NEGELIFICATE ȘI CONCENTRATE CU ZAHĂR</b>	<b>15</b>
3.1. Examinarea senzorială a zahărului cristal (tos)	15
3.2. Examinarea senzorială a produselor conservate cu zahăr	16
3.3. Determinarea substanțelor solubile	17
<b>4. ACȚIUNEA CONSERVANTĂ A ACIDULUI ACETIC ASUPRA OBȚINERII DE SEMICONSERVE</b>	<b>19</b>
4.1. Examinarea senzorială a oțetului alimentar	19
4.2. Examinarea senzorială a semiconservelor	20
4.3. Determinarea concentrației în acid acetic și al pH-ului soluției de oțet și a semiconservelor	20
<b>5. INFLUENȚA PARAMETRILOR TEHNOLOGICI ÎN ACIDIFICAREA NATURALĂ A PRODUSELOR VEGETALE</b>	<b>22</b>
5.1. Determinarea acidității totale și a pH-ului produselor acidifiante natural	23
5.2. Determinarea texturii și dioxidului de carbon la sfârșitul fermentației lactice	24
<b>6. INFLUENȚA PARAMETRILOR TEHNOLOGICI ÎN ASIGURAREA CONSERVABILITĂȚII PRODUSELOR SEMICONCENTRATE</b>	<b>26</b>
6.1. Examinarea senzorială a bulionului și pastei de tomate	26
6.2. Determinarea substanței solubile și al adaosului de sare	27
<b>7. INFLUENȚA METODEI DE USCARE ÎN MENȚINEREA CONSERVABILITĂȚII PRODUSELOR VEGETALE</b>	<b>30</b>
7.1. Uscare cu aer cald – uscare combinată – uscare cu microunde	30
7.1.1. Determinarea umidității prin uscare indirectă cu aer cald	30
7.1.2. Determinarea umidității prin uscare combinată cu blanșarea	31
7.1.3. Determinarea umidității prin uscare cu microunde	33
7.2. Examinarea senzorială	34

---

---

<b>8. INFLUENȚA METODEI DE SĂRARE ÎN MENȚINEREA CONSERVABILITĂȚII PRODUSELOR DE PESCĂRIE</b>	<b>35</b>
8.1. Aplicarea metodelor de sărare asupra peștelui și a icrelui	36
8.2. Examinarea peștelui sărat și a sortimentelor de icre	39
8.3. Determinarea mărimii boabelor de icre	41
8.4. Determinarea acizilor solubili și insolubili în apă din icre	41
8.5. Determinarea conținutului de sare	43
<b>9. CAPACITATEA DE REHIDRATARE A PRODUSELOR VEGETALE</b>	<b>44</b>
<b>10. VERIFICAREA CALITĂȚII CONSERVELOR ȘI SEMICONSERVELOR ÎN RECIPIENTE ÎNCHISE ERMETIC</b>	<b>46</b>
10.1. Examinarea aspectului exterior al recipientelor	46
10.2. Examinarea aspectului interior al recipientelor mici (cutii sau borcane)	48
10.3. Examinarea senzorială a conținutului semiconservelor și conservelor. Aspectul general	51
10.4. Determinarea conținutului de cupru prin metoda colorimetrică cu amoniac	56
10.5. Determinarea conținutului de fier prin metoda colorimetrică cu sulfocianură de amoniu	57
10.6. Determinarea conținutului de sare din semiconserve și conserve	58
<b>11. PUNEREA ÎN EVIDENȚĂ A MICROORGANISMELOR DIN CONSERVELE STERILIZATE ÎN FUNCȚIE DE pH</b>	<b>60</b>
<b>12. BIBLIOGRAFIE</b>	<b>61</b>