

PLATON NICOLETA – coordonator

ROȘU ANA MARIA

**TEHNOLOGII ÎN
INDUSTRIA ALIMENTARĂ**

NOTE DE CURS

**Editura ALMA MATER
BACĂU, 2015**

CUPRINS

1.	Produse zaharoase	1
1.1.	Tehnologia fabricării ciocolatei	2
2.	Produsele alimentare stimulente și surogatele de cafea	12
2.1.	Tehnologia prelucrării cafelei	14
2.1.1.	Cafeaua instant sau nescaffe	18
2.1.2.	Cafeaua decafeinizată	19
2.2.	Tehnologia surogatelor de cafea	21
2.3.	Tehnologia de obținere a ceaiului	22
2.3.1.	Tehnologia de obținere a ceaiului negru	24
2.3.2.	Tehnologia de obținere a ceaiului verde	25
3.	Tehnologia obținerii amidonului și dextrinelor	26
3.1.	Tehnologia de extracție a amidonului de porumb	29
3.2.	Tehnologia de obținere a amidonului din grâu	32
3.3.	Tehnologia de obținere a dextrinelor	33
3.3.1.	Obținerea pirodextrinelor	33
3.3.2.	Obținerea maltodextrinelor	35
4.	Materii prime oleaginoase și obținerea uleiului	37
4.1.	Procesul tehnologic de obținere a uleiurilor vegetale alimentare	38
4.1.2.	Tehnologia de obținere a uleiului de masline	55
4.1.3.	Tehnologia de obținere a uleiului din semințe de struguri	58
5.	Tehnologia de fabricare a margarinei	60
6.	Tehnologia de obținerea a oțetului	68
7.	Merceologia ouălor	75
8.	Industria cărnii	83
8.1.	Tehnologia prelucrării animalelor în abator. Abatorizarea (Sacrificarea)	85
8.2.	Prelucrarea primară	95
8.3.	Utilizarea enzimelor și a microorganismelor în industria cărnii. Enzimele proprii țesutului muscular și importanța lor în procesul de rigiditate și maturare a cărnii	98
8.4.	Materii prime și auxiliare folosite în industria produselor din carne	103
8.4.1.	Materiile prime utilizate pentru procesare industrială	103
8.4.2.	Ingrediente non - carne	107
8.5.	Operații generale la fabricarea preparatelor din carne	115
8.5.1.	Recepția materiilor prime	116
8.5.2.	Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii pe calități	118

8.5.3.	Sărarea cărnurilor	118
8.5.4.	Condiționarea cărnurilor sărate	138
8.5.5.	Procese de prelucrare mecanică	142
8.6.	Produsele din carne	147
8.6.1	Clasificarea preparatelor din carne crudă	152
8.6.2.	Tratamentul termic al preparatelor	153
8.6.2.1.	Afumarea	153
8.6.2.2.	Fierberea cărnii	165
8.6.2.3.	Fabricarea salamurilor emulsionate	167
8.6.3.	Produse din carne fermentate	168
8.6.3.1.	Ghiudemul și babilicul	170
8.6.3.2.	Tehnologia de fabricație a salamurilor fermentate. Obținerea salamului tip Sibiu	170
8.6.3.3.	Modificările fizice, biochimice și microbiologice la fabricarea salamurilor fermentate	173
8.6.3.4.	Microflora salamurilor și cârnaților cruzi	176
9.	Conserve din carne	179
10.	Industria peștelui	188
10.1.	Peștele și subprodusele din pește	189
10.2.	Icre, salate de icre, creme de icre și lapți	197
11.	Procesul tehnologic în industria apelor minerale	201
11.1.	Proprietățile fizico-chimice, biologice și bacteriologice ale apei	201
	Bibliografie	211