



Prof. univ. dr. ing. ec. Mihai LEONTE

**TEHNOLOGII GENERALE ÎN INDUSTRIA
ALIMENTARĂ**
(Note de curs)

Editura Alma Mater Bacău
- 2007 -

CUPRINS

1. Materii prime utilizate în industria alimentară	3
2. Apa în industria alimentară	23
3. Tehnologia prelucrării animalelor în abator	29
4. Tehnologia prelucrării laptelui	34
5. Conservarea produselor alimentare	41
6. Tehnologia fabricării zahărului	75
7. Tehnologia produselor zaharoase	93
8. Tehnologia obținerii amidonului	100
9. Tehnologiile de obținere a dextrinelor și a glucozei	105
10. Tehnologia fabricării uleiurilor vegetale	110
11. Tehnologia morăritului	129
12. Tehnologia de obținere a sucurilor de fructe și legume	141
13. Tehnologia panificației	145
14. Tehnologia produselor făinoase	155
15. Tehnologia peștelui și preparatelor din pește	160
16. Tehnologia de obținere a spiritului	166
17. Tehnologia de obținere a whisky-ului	174
18. Tehnologia fabricării oțetului	175
19. Tehnologia de obținere a romului	177
20. Tehnologia fabricării berii	179
21. Tehnologia tutunului	188
Test de autoevaluare	195
Bibliografie	196