

Georgiana Horincar

Controlul sanitar-veterinar al produselor alimentare

Îndrumar de laborator



EDITURA „ALMA MATER”
BACĂU, 2024

Referenți științifici

Prof. univ. dr. ing. Iuliana APRODU
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Prof. univ. dr. ing. Gabriela RÂPEANU
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României **HORINCAR, GEORGIANA**

Controlul sanitar-veterinar al produselor alimentare :
îndrumar de laborator / Georgiana Horincar. - Bacău :

Alma Mater, 2024

Conține bibliografie

ISBN 978-606-527-718-2

614

66

Copyright © 2024, Editura „Alma Mater” Bacău

Toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate editurii

Str. Spiru Haret, nr. 8, 600114, Bacău, România

Tel.: +40-234-542-411 int. 638

Tel./Fax: +40-234-208-286

<https://editura-almamater.ub.ro/>

E-mail: almamater@ub.ro

E-mail: edituraalmamater@gmail.com

CUPRINS

Prefață	5
Măsuri de protecție a muncii în laborator	7
Aspecte generale ale controlului sanitar-veterinar al produselor alimentare	9
Laborator 1	13
Controlul sanitar-veterinar al laptelui	13
1.1.Recoltarea probelor	15
1.2. Examenul senzorial	15
1.3. Aprecierea integrității laptelui.....	18
1.3.1. Analize fizico-chimice	18
1.3.2.Identificarea fraudelor	27
1.4.Aprecierea stării de prospețime	31
1.4.1.Metode calitative	31
1.4.2.Metode cantitative	32
1.5.Aprecierea inocuității laptelui.....	34
Fișă de lucru nr. 1	36
Laborator 2	39
Controlul sanitar-veterinar al produselor lactate	39
2.1.Recoltarea probelor	39
2.2.Aprecierea integrității	40
2.2.1.Analiza senzorială.....	40
2.2.2.Analiza fizico-chimică.....	41
2.2.3.Controlul falsificărilor smântânii.....	42
2.3.Aprecierea stării de prospețime	43
2.4.Aprecierea inocuității.....	44

Fișă de lucru nr. 2	46
Laborator 3	49
Controlul sanitar-veterinar al cărnii	49
3.1.Recoltarea probelor.....	50
3.2.Aprecierea prospețimii.....	53
3.2.1.Analiza senzorială.....	53
3.2.2.Analiza fizico-chimică.....	58
3.3.Aprecierea inocuității cărnii.....	70
Fișă de lucru nr. 3	74
Laborator 4	77
Controlul sanitar-veterinar al preparatelor din carne	77
4.1.Recoltarea probelor.....	77
4.2.Analiza senzorială.....	78
4.3.Aprecierea integrității	80
4.3.1.Examen fizico-chimic	80
4.4.Aprecierea prospețimii.....	89
4.4.1.Analiza senzorială.....	89
4.4.2.Analiza fizico-chimică.....	89
4.5.Aprecierea inocuității.....	90
Fișă de lucru nr. 4	91
Laborator 5	94
Controlul sanitar-veterinar al peștelui	94
5.1.Recoltarea probelor.....	94
5.2.Aprecierea prospețimii.....	96
5.2.1.Analiza senzorială.....	96
5.2.2.Analiza fizico-chimică.....	100
5.3.Aprecierea inocuității.....	103

5.3.1.Recoltarea probelor.....	103
5.3.2.Condiții microbiologice	103
Fișă de lucru nr. 5	105
Laborator 6	108
Controlul sanitar-veterinar al ouălor	108
6.1.Recoltarea probelor.....	109
6.2.Aprecierea proapețimii.....	110
6.2.1.Examinarea oului întreg.....	110
6.2.2.Examinare conținutului din oul spart.....	116
6.3.Aprecierea inocuității.....	118
Fișă de lucru nr. 6	120
Laborator 7	123
Controlul sanitar-veterinar al mierii de albine	123
7.1.Recoltarea probelor.....	123
7.2.Analiza senzorială.....	123
7.3.Analiza fizico-chimică	126
7.3.1. Aprecierea integrității	126
7.4.Examen microscopic.....	138
7.4.1.Determinarea procentului de granule de polen specific la mierea monofloră.....	138
7.4.2.Analiza microscopică a indicatorilor de mană.....	140
7.5.Aprecierea gradului de proapețime	140
Fișă de lucru nr. 7	142
Bibliografie.....	145
Anexă:	149