

TEMATICĂ

Disciplinele: Tehnologia procesării cerealelor și a plantelor tehnice
Tehnologia procesării produselor vegetale
Tehnologia procesării produselor de origine vegetală

1. Grâul materie prima de bază în panificație. Indicatori de calitate, factori care influențează calitatea. Făinuri de grâu. Calitatea făinii, compoziția făinii, determinarea calității făinii, proprietăți fizice și însușiri tehnologice ale făinurilor;
2. Insușirile de panificație ale făinurilor de grâu. Capacitatea de hidratare, însușiri elastico-vascoase ale aluatului. Puterea de fermentare a făinurilor de grau, însușiri de gelificare a făinurilor în timpul coacerii aluatului;
3. Amelioratori de calitate a făinurilor. Prepararea aluatului. Metode de preparare a aluatului;
4. Caracteristici și procesarea tehnologică a grâului pentru paste făinoase. Procesarea tehnologică a pastelor făinoase. Procesarea tehnologică a produselor de patiserie;
5. Făinuri de secară, caracteristici, procesarea tehnologică în panificație. Făinuri de triticales, caracteristici, procesare tehnologică. Făinuri de porumb, caracteristici, procesarea tehnologică;
6. Orzul, materie primă pentru fabricarea malțului și berii. Malțul, scheme de obținere, caracteristici, cerințe de calitate.
7. Berea, scheme de obținere, caracteristici, procese tehnologice, cerințe de calitate.
8. Plante oleaginoase, floarea soarelui, rapita, soia. Scheme ale prelucrării tehnologice, cerințe de calitate a materiilor prime, pregătirea materiei prime pentru procesare;
9. Procese tehnologice pentru obținerea uleiurilor vegetale comestibile, a uleiurilor tehnice, însușiri tehnologice de calitate a produselor finite;
10. Sfecla de zahar. Produse zaharose. Scheme de prelucrare tehnologică, cerințe de calitate a materiei prime;
11. Pregătirea și procesarea tehnologică a sfeclei de zahar pentru obținerea zahărului, cerințe de calitate, caracteristici ale produselor finite, procese biochimice pe perioada prelucrării.
12. Produse obținute din cereale și plante tehnice, prin scheme tehnologice specifice (produse expandate, grisine, snack, produse pentru copii, produse pentru boli de nutriție, etc.), cerințe de calitate, caracteristici;

Bibliografie:

1. Banu C. și colab., 1998 - Manualul inginerului din industria alimentară, vol.1 și II, Ed. Tehnică;
2. Banu C. și colab., 2000 - Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Ed. Tehnică;
3. Banu și colab., 2000 - Tratat de știința și tehnologia maltului și berii, vol.1 și II, Ed. Agir;
4. Banu C. și colab., 2001 - Biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnică;
5. Bordei D. și colab., 2000 - Tehnologia panificației. Ed. Agir;
6. Bordei D. și colab., 2001 - Calitatea și marketingul făinii de grâu, Ed. Academică Mateescu
- C. și colab., 2006 - Tratat de siguranță alimentară, Editura Bioterra;
7. Negut E.L., 2015 - Procesarea cerealelor și plantelor tehnice - Curs - Editura EuroAcademia, Buzău;
8. Negut E.L., 2010 - Tehnologia procesării cerealelor și a plantelor tehnice - Îndrumător de lucrări practice, Editura Bioterra, București;
9. Negut E.L., 2008 - Procesarea cerealelor și plantelor tehnice - Curs - Editura Bioterra, București;
10. Negut E.L., 2002 - Procesarea cerealelor, Editura Bioterra, București;
11. Negut E.L., 2002 - Controlul calității produselor de origine vegetală, Editura Bioterra, București;
12. Parvu C. și colab., 1999 - Băuturi și preparate din fructe, Editura Tehnică, București;

Decan,
Șef lucr., dr. Popărlan Alina

