

CUPRINS

INTRODUCERE.....	7
Capitolul 1 PROIECȚII PRIVIND EVOLUȚIA AGRICULTURII ȘI A ALIMENTAȚIEI PE GLOB.....	9
Capitolul 2 ASPECTE FUNDAMENTALE PRIVIND SECURITATEA ALIMENTARĂ A CONSUMATORULUI	23
2.1 Determinantele conceptului de securitate alimentară.....	23
2.2 Indicatorii securității alimentare	24
2.3 Politicile alimentare și nutriționale – mijloace de realizare a securității alimentare.....	25
Capitolul 3 RELAȚIILE BIOLOGICE OM-ALIMENT	30
3.1 Relația de troficitate.....	31
3.2 Relația conflictuală.....	32
3.2.1 Aditivii alimentari	35
3.2.2 Microorganismele patogene	51
3.2.3 Pesticidele.....	55
3.2.4 Metalele și metaloizii toxici	56
3.2.5 Micotoxinele.....	57
3.3 Comportamentul alimentar.....	59
3.3.1 Factori de influență	59
3.3.2 Stiluri alimentare	65
3.3.3 Tipuri de alimentație.....	67
3.4 Mecanismul de control al comportamentului alimentar.....	68
Capitolul 4 TRADIȚII ȘI OBICEIURI ALIMENTARE	70
Capitolul 5 FACTORII FUNDAMENTALI AI ALIMENTAȚIEI	78
5.1 Necesarul de energie al organismului.....	78
5.2 Substanțele nutritive energetice.....	83
5.3 Substanțele nutritive cu rol plastic și biocatalitic.....	87
5.3.1 Necesarul de substanțe cu rol plastic	87
5.3.2 Necesarul de substanțe cu rol biocatalitic.....	91
Capitolul 6 FACTORI ANTINUTRIȚIONALI ÎN ALIMENTAȚIE	107

Capitolul 7	
VALOAREA NUTRITIVĂ A MĂRFURILOR ALIMENTARE	111
7.1 Cadrul conceptual-metodologic al valorii nutritive	111
7.1.1 <i>Conceptul de valoare nutritivă</i>	111
7.1.2 <i>Modalități de determinare a valorii nutritive</i>	113
7.2 Modalități de îmbunătățire a valorii nutritive	116
7.3 Avantaje și dezavantaje nutritive ale principalelor grupe de mărfuri alimentare	123
7.3.1 <i>Carnea și produsele din carne</i>	123
7.3.2 <i>Laptele și produsele lactate</i>	127
7.3.3 <i>Ouăle</i>	130
7.3.4 <i>Produsele cerealiere și leguminoasele</i>	132
7.3.5 <i>Legumele, fructele și produsele derivate</i>	135
7.3.6 <i>Produsele concentrate</i>	139
Capitolul 8	
LEGILE UNEI ALIMENTAȚII ECHILIBRATE	142
Capitolul 9	
ASPECTE PRIVIND TEHNOLOGIA CULINARĂ	149
9.1 Tehnologie culinară. Flux tehnologic	150
9.2 Principalele activități în tehnologia culinară	157
Capitolul 10	
PROCESE TEHNOLOGICE DE BAZĂ ÎN TEHNOLOGIA CULINARĂ	162
10.1 Prelucrarea primară a materiilor prime	164
10.2 Tratamente frigorifice	169
10.3 Tratamente termice	184
10.4 Randamente și scăzăminte în tehnologia culinară	186
Capitolul 11	
SISTEMUL CATERING – O NOUĂ ABORDARE A TEHNOLOGIEI CULINARE	191
11.1 Tipologia preparatelor culinare	191
11.2 Modernizarea producției culinare prin sistemul catering	194
Capitolul 12	
PREOCUPĂRI PRIVIND ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI INOCUITĂȚII PRODUSELOR ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ	199
12.1 Principiul precauției – abordare modernă în managementul siguranței alimentelor	199
12.2 Inocuitatea – premisă a asigurării calității igienice a preparatelor culinare	202
12.3 Sistemul HACCP – mijloc eficient de asigurare a inocuității preparatelor culinare	207
BIBLIOGRAFIE	211