

Dan BOBOC
Georgiana-Raluca LĂDARU
Maria Claudia DIACONEASA

Procesarea produselor agricole

Ediția a II-a

Colecția
Economie agrară

Editura ASE
București
2019



ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCUREȘTI

Copyright © 2019, Editura ASE

Toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate editurii.

Editura ASE

Piața Romană nr. 6, sector 1, București, România

cod 010374

www.ase.ro

www.editura.ase.ro

editura@ase.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BOBOC, DAN

Procesarea produselor agricole / Dan Boboc, Georgiana-Raluca

Lădaru, Maria Claudia Diaconeasa. – Ed. a 2-a. București :

Editura ASE, 2019

Conține bibliografie

ISBN 978-606-34-0314-9

I. Lădaru, Georgiana-Raluca

II. Diaconeasa, Maria Claudia

664.02

Editura ASE

Redactare, tehnoredactare și copertă: Claudia-Marinela Dumitru

Autorii își asumă întreaga responsabilitate pentru: ideile exprimate, corectitudinea științifică, originalitatea materialului și sursele bibliografice menționate.

Cuprins

1. Importanța procesării produselor agricole în filiera agroalimentară.....	9
1.1 Importanța procesării produselor agricole	9
1.2 Alimentul – necesitate, confort, artă	12
1.3 Organizații pe filiera alimentară	13
1.4 Specificul industriei alimentare	16
1.5 Funcțiile alimentelor	16
1.5.1 Funcția nutritivă.....	16
1.5.2 Funcția energetică.....	17
1.5.3 Funcția catalitică.....	18
1.5.4 Funcția senzorială	18
1.5.4.1 Analiza senzorială.....	18
2. Procesarea produselor din grâu (panificație).....	27
2.1 Grâul și făina.....	28
2.1.1 Grâul	28
2.1.2 Făina	29
2.2 Fabricarea produselor de panificație	31
2.2.1 Prepararea aluatului	32
2.2.2 Prelucrarea aluatului	33
2.2.3 Coacerea produselor	35
2.2.4 Depozitarea și păstrarea produselor	37
2.3 Controlul tehnic – metode practice	39
2.3.1 Controlul fabricației.....	39
2.3.2 Controlul produselor	41
2.3.3 Măsuri pentru evitarea defectelor de fabricație	42
3. Laptele și produsele lactate	49
3.1 Laptele – materie primă	50
3.1.1 Proprietăți, compoziție, structură.....	50
3.1.2 Microorganismele din lapte	54
3.2 Tratamentul primar și colectarea	55
3.3 Transportul laptelui.....	57
3.4 Igienizarea laptelui.....	58
3.5 Operații tehnologice generale	62
3.6 Lapte de consum și produse lactate acide	67
3.6.1 Laptele de consum	67
3.6.2 Iaurtul.....	69
3.6.3 Laptele bătut	69

3.7 Smântâna.....	70
3.7.1 Frișca (smântâna dulce)	73
3.8 Untul	73
3.9 Brânzeturi.....	76
3.10 Conserve de lapte.....	87
4. Conservarea cărnii.....	89
4.1 Carnea ca materie primă și caracteristicile ei.....	90
4.1.1 Structura cărnii.....	90
4.1.2 Compoziția chimică a cărnii	91
4.1.3 Modificările cărnii după tăiere.....	93
4.2 Principiile conservării cărnii.....	94
4.3 Metode de conservare a cărnii	95
4.3.1 Conservarea cărnii prin frig.....	96
4.3.1.1 Refrigerarea cărnii	99
4.3.1.2 Congelarea cărnii	101
4.3.2 Conservarea cărnii prin sărare	106
4.3.3 Conservarea cărnii prin afumare.....	109
4.4 Tehnologia fabricării mezelurilor	112
4.5 Tehnologia fabricării conservelor de carne.....	115
5. Vinificarea strugurilor.....	121
5.1 Strugurii ca materie primă pentru vinificație	122
5.1.1 Părțile constituente ale strugurelui și corelația dintre ele	122
5.1.2 Recoltarea strugurilor	125
5.2 Tehnologia prelucrării strugurilor.....	128
5.2.1 Separarea mustului de boștină	131
5.2.2 Randamentul în must la prelucrarea strugurilor.....	132
5.3. Tehnologia prelucrării mustului.....	133
5.3.1 Operații tehnologice aplicate mustului înainte de fermentare	134
5.4 Fermentația și macerația în tehnologia producerii vinului.....	136
5.4.1 Fermentația alcoolică a mustului	136
5.4.2 Macerația în tehnologia obținerii vinurilor.....	139
5.4.2.1 Macerația la vinificația în roșu.....	140
5.5 Linii tehnologice folosite în vinificație.....	141
5.5.1 Linia tehnologică de vinificație în alb	142
5.5.2 Linia tehnologică de vinificație în roșu	145
5.5.3 Linia tehnologică de vinificație pentru producerea vinurilor aromatate	148
5.5.4 Linia tehnologică de vinificație pentru producerea vinurilor de tip roze	148

6. Conservarea fructelor și a legumelor	149
6.1 Materia primă.....	149
6.2 Materiale auxiliare	152
6.3 Ambalaje.....	154
6.4 Operații tehnologice generale	155
6.5 Fabricarea conservelor de fructe.....	162
6.5.1 Compotul	162
7. Procesarea berii.....	165
7.1 Definirea produsului	165
7.2 Tipuri de bere.....	166
7.3 Materia primă.....	167
7.4 Metoda de fabricație	170
7.5 Aprecierea calității berii.....	174
Bibliografie	175