

# Cuprins

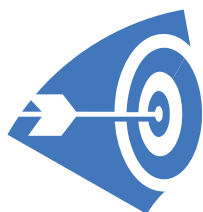
Prefață .....	9
Capitolul 1. Elemente de teoria calității mărfurilor și securitatea consumatorilor de alimente .....	11
1.1. Marfa și consumatorul.....	11
1.2. Calitatea produselor alimentare.....	12
1.3. Securitatea consumatorului de produse alimentare .....	19
1.4. Aspecte specifice standardizării produselor alimentare .....	24
Teste pentru autoevaluare.....	32
Capitolul 2. Apa și sărurile minerale.....	46
2.1. Apa din compoziția alimentelor .....	34
2.2. Păstrarea stabilității produselor alimentare .....	38
2.3. Conținutul de săruri minerale din produsele alimentare .....	39
Teste pentru autoevaluare.....	43
Capitolul 3 Glucidele și protidele din compoziția produselor alimentare	46
3.1. Prezentarea glucidelor din alimente .....	46
3.2. Clasificarea și proprietățile glucidelor .....	48
3.3. Protidele din structura produselor alimentare .....	52
3.4. Clasificarea și proprietățile protidelor din alimente .....	53
Teste pentru autoevaluare.....	57
Capitolul 4. Lipidele și vitaminele din produsele alimentare .....	59
4.1. Definirea lipidelor .....	59
4.2. Clasificarea lipidelor .....	60
4.3. Transformările și proprietățile lipidelor din produse alimentare...	64
4.4. Vitaminele .....	66
Teste pentru autoevaluare.....	67
Capitolul 5. Enzimele și acizii din alimente .....	73
5.1. Enzimele.....	73
5.2. Acizii din produsele alimentare.....	76
Teste pentru autoevaluare.....	80

Capitolul 6. Substanțele adăugate în compoziția produselor alimentare ..	81
6.1. Coloranții.....	81
6.2. Aditivii alimentari .....	86
6.3. Substanțele tonifiante și aromatizante .....	98
Teste pentru autoevaluare.....	99
Capitolul 7. Substanțele accidentale din produsele alimentare .....	100
7.1. Substanțele contaminante .....	100
7.2. Clasificarea contaminanților .....	101
7.3. Principalele grupe de contaminanți .....	102
7.4. Organismele modificate genetic .....	106
Teste pentru autoevaluare.....	109
Capitolul 8. Asigurarea stabilității și calității produselor alimentare.....	110
8.1. Principiile biologice ale conservării produselor alimentare .....	110
8.2. Metode de conservare.....	112
8.3. Păstrarea, ambalarea și etichetarea produselor alimentare .....	121
Teste pentru autoevaluare.....	130
Capitolul 9. Produsele de morărit și panificație .....	132
9.1. Structura bobului de cereale .....	132
9.2. Cele mai importante cereale .....	134
9.3. Produse obținute din cereale .....	137
Capitolul 10. Legumele, fructele și produsele industrializate din prelucrarea lor .....	149
10.1. Sortimentul de legume și fructe proaspete.....	149
10.2. Valoarea nutritivă a legumelor și fructelor proaspete.....	151
10.3. Produse din legume și fructe.....	153
10.4. Produsele ecologice .....	155
Teste pentru autoevaluare .....	160
Capitolul 11. Zahărul și produsele din zahăr .....	162
11.1. Zahărul .....	162
11.2. Produsele zaharoase .....	165
Teste pentru autoevaluare .....	174
Capitolul 12. Condimentele și produsele alimentare stimulente .....	176
12.1. Condimentele .....	176
12.2. Calitatea produselor alimentare stimulente.....	181
Teste pentru autoevaluare .....	194

Capitolul 13. Laptele și produsele derivate.....	196
13.1. Compoziția chimică și valoarea nutritivă a laptelui.....	196
13.2. Clasificarea produselor lactate.....	198
Teste pentru autoevaluare .....	212
Capitolul 14. Ouăle, peștele și produsele derivate din pește.....	214
14.1. Structura și compoziția oului .....	214
14.2. Structura și compoziția peștelui și a produselor derivate.....	219
Teste pentru autoevaluare .....	228
Capitolul 15. Carnea și produsele derivate .....	230
15.1. Valoarea nutritivă a cărnii.....	230
15.2. Compoziția chimică a cărnii .....	232
15.3. Clasificarea cărnii .....	234
Teste pentru autoevaluare .....	242
Capitolul 16. Băuturile alcoolice .....	244
16.1. Băuturi alcoolice distilate .....	244
16.2. Băuturi alcoolice nedistilate.....	248
16.3. Bolile vinurilor.....	251
16.4. Berea .....	254
Teste pentru autoevaluare .....	257
Bibliografie .....	259



## Prefață



Din cele mai vechi timpuri omul a fost preocupat de asigurarea hranei zilnice care să-i permită supraviețuirea și activitatea cotidiană. De îndată ce a fost conștient de multiplele nevoi pe care le are organismul său, a căutat să-și îmbunătățească și să-și diversifice alimentația apelând la resursele naturale animale și vegetale

Odată cu dezvoltarea societății și datorită apariției noilor mijloace de prelucrare a materiilor prime naturale existente, alimentația a cunoscut o evoluție diferită, trecând de la alimentul biologic, bazat pe alimente naturale integrale la cea bazată pe alimente culturale. În prezent consumatorul are o alimentație complexă, de dorit cât mai echilibrată astfel încât să asigure organismului toți nutrienții necesari.

*Alimentația* este un proces prin care sunt introduse în organism peste cincizeci de substanțele (nutrienți esențiali), necesare pentru creștere, dezvoltare, desfășurarea proceselor vitale și furnizarea de energie iar pentru omul modern, ea trebuie adaptată la condițiile în care își desfășoară activitatea zilnică, astfel încât acesta să rămână sănătos fizic și mental.

Viața din ce în ce mai sedentară, stresul, lipsa de activitate fizică, faptul că munca intelectuală are o pondere din ce în ce mai mare, face ca omul modern să consume cantități ridicate de produse stimulente (cafea, ceai, băuturi alcoolice) și de alimente gata preparate, cu un conținut mare de aditivi chimici, induși în eroare de gusturile care ne înșeală de cele mai multe ori prin îndemn la alimente nocive, devitalizate. Aceste aspecte negative ale alimentației actuale impun o educație și la copii în vederea adoptării și promovării unei alimentații raționale. Deja ne confruntăm cu cazuri de obezitate la copii, ca urmare a consumului din ce în ce mai ridicat și mai des, de la vârste din ce în ce mai mici, a unor alimente necorespunzătoare (junk-food) care prin caracteristici organoleptice atrăgătoare îndeamnă la consum.

*Alimentația rațională* determină consumul de alimente cu un conținut complet și echilibrat de substanțe nutritive, vitamine și săruri minerale. Având în vedere oferta extraordinară care se prezintă pe piața produselor alimentare, o alimentație rațională nu este greu de realizat. Marfa

disponibilă este capabilă să satisfacă cele mai diverse gusturi, asigurând în același timp și alimentația rațională spre care trebuie să tindem.

*Marfa* este corespondentul material al unei necesități de consum determinată. Acest corespondent material creat pentru a fi realizat de piață – obiect material (inclusiv ca suport pentru informații variate) – apare în dublă ipostază: ca *produs-entitate* până în faza contractării, apoi ca *lot de marfă identică, omogenă și finită de produse* până în momentul vânzării, când este transmis consumatorului, din nou, ca produs-entitate. Merceologia tradițională definește marfa ca fiind un *bun economic mobil destinat schimbului, care îndeplinește anumite cerințe de materialitate și de transferabilitate*. Aceasta poate fi considerată, pe de o parte, *mijloc de satisfacție a unor nevoi particulare derivate din dorințele subiective și aspirațiile individului*, iar pe de altă parte, *sistem de mijloace de producție derivate din sistemul de consum social*.

În prezent, comportamentul de consum al consumatorilor tinde să se uniformizeze datorită ofertei de mărfuri din ce în ce mai diferențiată, mai complexă care răspunde mai bine așteptărilor. În realitate însă, consumul se bazează pe un număr mic de cereale, cartofi, carne, ouă ale păsărilor crescute industrial în acest scop, grăsimi emulsionate și rafinate.

Marfa modernă privită ca un întreg, prezintă *o componentă funcțională* – având o destinație precisă aceasta răspunde unui scop bine determinat; *o componentă instrumentală* – circulația tehnico-economică a mărfii se bazează pe o logistică tehnică și comercială judicios stabilite; *o componentă estetică* – marfa fiind o formă de mediere între nevoile consumatorilor și posibilitățile producătorilor, bazată pe designul și estetica produsului și nu în ultimul rând include *o componentă socială*, deoarece generează o anumită satisfacție în consum, determină preferințe și fidelizează consumatorul conferindu-i un anume statut social.

Ținând cont de solicitarea zilnică ce acționează asupra consumatorilor, este deosebit de important să se acorde o atenție sporită alimentației și implicit calității alimentelor.

O alimentație sănătoasă presupune, în primul rând cunoașterea adevărului despre alimente și în al doilea rând eliminarea din dieta zilnică a celor nocive pentru organism. Mâncând sănătos, bazându-ne pe informații autentice, se pot evita neplăceri cauzate de bolile datorate un regim alimentar haotic.

Ignorând relația directă dintre alimentație și sănătate, efectele negative nu vor întârzia să apară, motiv pentru care materialul de față se dorește un instrument util tuturor consumatorilor de produse alimentare, interesați să cunoască noțiunile de bază ale unei alimentații raționale, sănătoase.