TEHNOLOGII MODERNE DE AMBALARE SI CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	MASTER_Biotehnologie și Siguranță Alimentară
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DOS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L/S/P- 1 oră
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L/S/P- 14 ore
Numărul de credite transferabile	7 ECTS

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

- Însuşirea tehnicilor modern de ambalare care stau la baza producerii si comercializarii produselor agro – alimentare sau se afla in stadiul de cercetare-validare la nivel laborator;

- Aprofundarea fenomenelor care stau la baza conservarii produselor agro – alimentare;

- Aprofundarea aspectelor tehnico-stiintifice ale ambalarii si a metodelor si tehnicilor modern de ambalare legate de aplicatiile practice pentru produse care respira si produse care nu respira, in diverse conditii de depozitare;

- Aprofundarea interactiunilor dintre materialele de ambalare si produsul alimentar si a consideratiilor legislative.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Fenomene fizice, biochimice si chimice la ambalarea si conservarea produselor agro-alimentare. Rolul ambalajului de produs alimentar și tehnologii moderne de conservare și ambalare.	10
Elemente tehnice pentru intelegerea interactiunilor dintre material, procedeul de ambalare si produsul agro-alimentar, legislatie privind migrarea si etichetarea. Aspecte de siguranta alimentului ambalat.	10
Ambalarea in atmosfera modificata de gaze si procesarea „sous vide". Ambalarea activa si inteligenta a produselor alimentare.	8

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs si Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Proiectarea unui ambalaj nou destinat produsului alimentar cuprinzand date privind tehnologia de fabricatie, ambalajul, etichetarea, legislatia corespunzatoare si marketingul produsului. Prezentare.	14

BIBLIOGRAFIE

1. Tejpal Dhewa, Edible food packaging, Ed. Springer Singapore, 2022;

2. Miquel Angelo Parente Ribeiro Cerqueira, Ricardo Nuno Correia Pereira, Oscar Leandro da Silva Ramos, Jose Antonio Couto Teixeira, Antonio Augusto Vicente, Edible Food Packaging: Materials and Processing Technologies, May 18, 2016 by CRC Press;

3. Gordon L. Robertson, Food Packaging: Principles and Practice, Third Edition, November 26, 2012 by CRC Press;Niculiţă P., Popa M., Miteluţ A., Belc N., Turtoi M., Ghiduruş M., 2006, Ambalarea moderna a produselor alimentare, Editura Printech, Bucureşti;

4. Popa M., Niculiţă P., 2002, Tehnologii frigorifice si climatizare in procesarea si conservarea produselor alimentare, Editura Printech, Bucureşti;

5. Belc, N., Niculiţă P., Popa M., 2005, Tehnologii de conservare si ambalare a produselor de origine animala, Editura Printech, Bucureşti.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Performanța individuală (Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice).	Test scris	60
L/P/S	Performanța de lucru în grup	Prezentare si dezbatere proiect	40
Alte activităţi			

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. Popa Mona Elena
Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Asist. univ. dr. Popescu Paul Alexandru