



Universitatea Tehnică a Moldovei

Principii tehnologice moderne de fabricare a produselor de panificație funcționale

Student:

Budnea Argentina

Conducător:

dr.hab.,prof.univ. Sturza R.

Chișinău – 2018

Cuprins

Rezumat:	3
INTRODUCERE	4
1.PRODUSE DE PANIFICAȚIE FUNCȚIONALE. STUDIUL BIBLIOGRAFIC	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.Rolul produselor de panificație in alimentația contemporană.	Ошибка! Закладка не определена.
1.2.Analiza și structura consumului de pâine in România si Europa.	Ошибка! Закладка не определена.
1.3 Produse de panificație funcționale. Tehnologii moderne de fabricare a produselor funcționale.	Ошибка! Закладка не определена.
1.4 Principiul tehnologic de fabricare a produselor funcționale	Ошибка! Закладка не определена.
2. MATERIALE ȘI METODE DE CERCETARE	Ошибка! Закладка не определена.
2.1.Tipurile de pâine cu proprietăți funcționale.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.2. Metode de cercetare	Ошибка! Закладка не определена.
2.2.1. Aprecierea calității pâinii pe baza de punctaj..	Ошибка! Закладка не определена.
2.2.2. Determinarea umidității miezului.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.2.3. Determinarea acidității pâinii	Ошибка! Закладка не определена.
2.2.4. Determinarea pH-lui pâinii.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.REZULTATE ȘI DISCUȚII	Ошибка! Закладка не определена.
Tabelul 3.3.Punctajul pentru aprecierea calității pâinii cu adaus de 12%, făină de măcieș.	Ошибка! Закладка не определена.
CONCLUZII.....	Ошибка! Закладка не определена.
BIBLIOGRAFIE.....	5
ANEXE.....	Ошибка! Закладка не определена.

Rezumat:

Teza de licență cu tema: „Principii tehnologice moderne de fabricare a produselor de panificație funcționale”. Acest proiect are ca scop studierea produselor de panificație funcționale și principiile tehnologice moderne de fabricare a lor.

Teza constă în analiza produselor de panificație funcționale cu adaos de pastă de dovleac și cu adaos de făină de măcieș.

Sarcinile și scopul acestui proiect de licență au determinat o structură, care include 3 capitole și 7 subcapitole.

În capitolul I Produse de panificație funcționale. Studiul bibliografic. Prezintă un capitol teoretic unde se definește noțiunea de produse de panificație funcționale, rolul produselor de panificație în alimentația contemporană și s-au analizat structura și consumul de pâine în România și Europa. Tot aici s-a analizat compoziția chimică a diferitelor produse de panificație funcționale.

În capitolul II. Materiale și metode de cercetare. Acest capitol cuprinde metode și materiale de cercetare a produselor de panificație funcționale. În acest capitol s-au efectuat metode de cercetare: analiza umidității miezului, analiza acidității titrabile și pH-produsului.

În capitolul III. Rezultate și discuții. Acest capitol conține valori ale indicilor biochimici ale probelor de pâine analizată, analiza organoleptică exprimată cu ajutorul punctajului pentru aprecierea calității și poze cu produsele analizate.

INTRODUCERE

Activitatea de obținere a produselor de panificație, reprezintă una din cele mai vechi preocupări ale omului, și totodată una dintre ramurile principale ale industriei alimentare.

Având în vedere importanța pe care o au produsele de panificație în satisfacerea cerințelor de hrană ale consumatorilor, industria de panificație a cunoscut, în decursul timpului o dezvoltare rapidă, caracterizând-se prin aplicarea unor procedee și tehnologii moderne de fabricație, extinderea gradului de mecanizare și automatizare a proceselor tehnologice, lărgirea gamei sortimentale, prin realizarea de noi produse funcționale în concordanță cu tendința și cerințele consumatorilor, asigurarea îmbunătățirii valorii nutritive și calității produselor de panificație.

Preocuparea de bază a specialiștilor din industria de panificație, o constituie aplicarea în acest sector, a celor mai noi metode, procedee și tehnici, care să asigure obținerea pe cale mecanizată, industrială a proceselor de calitate superioară cu valoarea alimentară ridicată, cu o importanță sursă de vitamine, proteine și fibre alimentare.

Pe plan mondial, un număr tot mai mare de specialiști, instituții specializate întreprind studii și desfășoară ample cercetări în vederea utilizării fibrelor alimentare în fabricarea pâinii.

Fibrele alimentare sunt întrebuințate pe larg în diferite produse alimentare, alimentele bogate în fibre sunt benefice, sunt sărace în lipide și calorii și, parțial, substituie carnea și alimentele bogate în grăsimi care de obicei predispun la cancer de colon și boli ale arterelor coronare. Totodată, alimentele bogate în fibre au un conținut ridicat de antioxidanți cum sunt beta-carotenul și vitamina C

Modernizarea continuă a producției din industria de panificație prin aplicarea cuceririlor științei și tehnicii contemporane, presupune eforturi din partea specialiștilor care trebuie să – și perfecționeze cunoștințele, atât din experiență zilnică cit și din industria rezultatelor științifice în domeniu.

BIBLIOGRAFIE

1. BORDEI DOSPINA – *Tehnologia moderna a panificației*, Editura Agir, Bucuresti, 2004
2. BANU C., BORDEI DOSPINA, COSTIN GH. – *Influenta produselor tehnologice asupra calitatii produselor alimentare*, Editura Tehnica, 1980
3. „Alimentația, nutriția umană în R. Moldova. Constatări si recomandări”, UNICEF, 2000.
4. ISO 6658:2005. Sensuri anal șiș. Metodolog. General guidance.
5. SM 202:2000. Făină de grâu pentru panificație. Condiții tehnice.
6. Biroul Național de Statistică din R. Moldova, 2016.
7. ПАНКРАТЬЕВА Н. А. Исследование влияния продуктов из тыквы на качество хлеба из пшеничной муки. *Кондитер. и хлебопек. пр-во. 2011, N 11, с. 28-30. Рус.*
8. UNDP. Moldova XXI. „Strategia națională pentru dezvoltare durabilă”, Chișinău, 2000, „Studiu asupra consumului alimentar și aporturilor nutriționale ale familiilor din R. Moldova”, Raport final, 1999.
9. ЧИЖОВА. К.Н. „Справочник для лабораторий работников хлебо пекарной промышленности”. Пищеваяпромышленности, 1978.
10. STAS 173:19 Standart 173, „Pâine de făina de grâu”, aprilie 1998, indice de clasificare N33, cod OCP 91 1400.

11. AUERMAN L. E. – *Tehnologia Panificației*, Editura Tehnica, București, 1960
12. DAN VALENTINA – *Microbiologia produselor alimentare*, Editura Alma, Galați, 1999
13. *Documentare curenta*. Industria de morărit, decorticat, panificație și produselor făinoase, 1980, 1981, 1982, 1983. T. ȘCHIOPU, Dovleacul minune: Rețete, istorie și tradiții, 2012.
14. T. ȘCHIOPU, Dovleacul minune: Rețete, istorie și tradiții, 2012. Роговая А. Л., Медведь Л. Н., Шидакова-Каменюка Е. Г. Исследование влияния пюре из тыквы на свойства бисквитного полуфабриката. *Научное обеспечение развития общественного питания и пищевой промышленности: Материалы Международной научно-практической и научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов, Белгород, 2 апр., 2015. Белгород. 2015, с. 150-158. Библ. 6. Рус.*
15. <http://world-population.net/food/ro/>.
16. http://www.dce.gov.ro/Info_business/produse/UleiVeg2012.pdf.
17. <http://www.esanatos.com/ghid-medical/microbiologie/Izolarea-bacteriilor-in-vitro-25687.php>.
18. ТАБАТОРОВИЧ А. Н., СТЕПАНОВА Е. Н. Разработка и оценка качества тыквенного мармелада, обогащенного аскорбиновой кислотой. *Техн. и технол. пиц. пр-в. 2012, N 4, с. 57-64. Рус.*
19. <http://www.planetoscope.com/agriculture-alimentation>.
20. <http://www.sfatulmedicului.ro>.
21. <http://www.slideshare.net/abalanici/botanica-15728114>.
22. <https://en.wikipedia.org/wiki/Carrot>
23. <http://www.rompan.ro/date-statistice/>
24. <http://agrintel.ro/13820/sondaj-comandat-de-rompan-cata-paine-consuma-romanii-fata-de-alti-europeni/>.
25. <http://www.gallup.com/home.aspx>
26. [BOIȘTEAN, OLGA. - Metode moderne de preparare a pâinii / Olga Boiștean, ANDREI LUPAȘCO, RUSLAN ȚARNĂ ; Univ. Tehn. a Mold., Fac. Tehnol.și Manag. în Ind. Aliment., Cat. Procese și Aparate, Tehnol.Prelucr.Cereal.– Ch.: U.T.M., 2009.– 62 p.](#)

27. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/nutrients/index>.
28. [CIUMAC, JORJ.--Ghid de redactare și susținere a tezei de licență](#)
29. https://ro.wikipedia.org/wiki/Colora%C8%9Bie_Gram
30. [TATAROV, P.--Elaborarea tezei de master : Recomandări metodice P. Tatarov, A. MACARI ; Ch.: Tehnica – UTM, 2015. – 13 p.](#)
31. <https://ro.wikipedia.org/wiki/Dovlecel>.