



**Universitatea Tehnică a Moldovei**

# **ASIGURAREA CALITĂȚII SALAMURILOR FIERT-AFUMATE DE TIP „SERVELAT”**

**Masteranda:**

**Balteanco Elena**

**Conducător:**

**conf. univ.,dr. Macari Artur**

**Chișinău 2016**

**Ministerul Educației al Republicii Moldova**  
**Universitatea Tehnică a Moldovei**  
**Programul de masterat „Calitatea și Securitatea Produselor Alimentare”**

**Admis la susținere**  
**Șef de catedră: conf. univ. dr. Macari Artur**

---

”\_” \_\_\_\_\_ 2016

# **ASIGURAREA CALITĂȚII SALAMURILOR FIERT-AFUMATE DE TIP „SERVELAT”**

**Teză de master**

**Masterand: \_\_\_\_\_ (Balteanco Elena)**

**Conducător: \_\_\_\_\_ (Macari Artur)**

**Chișinău 2016**

## REZUMAT

În teza de master cu titlu „Asigurarea calității salamurilor fiert-afumate de tip „Servelat””, am ca scop studierea tehnologiilor tradiționale și actuale de fabricare a salamurilor fiert-afumate cât și utilizarea unor materiale sau adaosuri ca:

- Utilizarea culturile starter care exclud o parte de nitrit de natriu (40%), și tot odată reduce durata de îndesare de la 24–48h până la 6–7h, utilizarea de culturi starter redă produsului proprietăți organoleptice avansate, culoare evedențiată, și prin reducerea de nitrit de natriu obținem un produs ecologic;
- Utilizarea membranelor colagenice ce permit ameliorarea proprietăților organoleptice.
- Folosirea metodei de ambalare sub vid.
- Implimentarea planului HACCP, care va asigura inofensivitatea lor pentru consum.

La analiza documentară o importanță deosebită s-a atras la siguranța și calitatea produselor alimentare care se crează în procesul de producere și se manifestă în procesul de consum. În formarea calității produselor finite, participă materia primă și organizarea procesului tehnologic, aceste două noțiuni fiind în interdependență.

Memoriu explicativ cuprinde următoarele capitole:

1. Studiul bibliografic;
2. Calitatea și siguranța salamurilor fiert-afumate;
3. Implimentarea sistemului de management al siguranței alimentului.

Fiecare capitol are descrierea sa, unde sunt arătate figuri, diagrame, scheme bloc de fabricare, tabele cu rezultatele obținute în urma analizelor experimentale, descrierea produsului finit, materiilor prime și altor materiale de bază. Toată informația privind elaborarea tezei a fost culeasă din surse bibliografice ca: biblioteci, așezări, internet, ș.a.

Total 78 pagini , 28 tabele, 9 figuri.

Bibliografie 25.

## SUMMARY

In the master's thesis with the title „Quality assurance of boiled-smoked sausages like „Servelat " ", I aim to study the traditional and current technologies for manufacturing boiled-smoked sausages as well as the use of materials or additives, such as:

- The use of starter cultures which exclude a portion of sodium nitrite (40%), and simultaneously reduce the tamping from 24-48h to 6-7h, the use of starter cultures gives the product advanced organoleptic properties, highlighted color, and reducing the sodium nitrite we get an organic product;
- The use of collagen membranes that allow the improvement of organoleptic properties;
- The use of vacuum packing method;
- Implementation of HACCP plan that will ensure their harmlessness for consumption.

On the documentary analysis particular attention was drawn to the safety and quality of food products that are created in the production process and manifests itself in the consumption. Regardless the quality of finished products, both raw material and the organization process are important, these two being interdependent.

The explanatory memoir includes the following chapters:

4. The bibliographic study;
5. Quality and safety of boiled-smoked sausages;
6. Implementing food safety management system.

Each chapter has its description, where are shown figures, diagrams, block diagrams for manufacturing, tables with results from experimental analysis, the description of the finished product, raw materials and other basic materials. All information regarding the development of the thesis was collected from bibliographical sources as: libraries, AGEPI, internet, etc.

Total 78 pages, 28 tables, 9 figures.

References 25.

## CUPRINS

<b>INTRODUCERE</b> .....	<b>4</b>
<b>1. STUDIUL BIBLIOGRAFIC</b> .....	<b>5</b>
<b>1.1.</b> Tehnologiile de fabricare a salamului fiert-afumat „Servelat” .....	5
<b>1.2.</b> Aplicarea tehnologiilor moderne la fabricarea salamurilor fiert-afumate .....	6
<b>1.3.</b> Utilizarea aditivilor alimentari la formarea calității salamurilor .....	8
<b>1.4.</b> Utilaje moderne de fabricare a salamurilor fiert-afumate .....	9
<b>1.5.</b> Ambalaje și metode de păstrare a produselor din carne .....	13
<b>CONCLUZII</b> .....	<b>18</b>
<b>2. CALITATEA ȘI SIGURANȚA SALAMURILOR FIERT-AFUMATE</b> .....	<b>19</b>
<b>2.1.</b> Indicatorii de calitate a produsului finit.....	19
<b>2.2.</b> Caracteristeca materiei prime pentru fabricarea salamurilor fiert-afumate .....	20
<b>2.3</b> Cerințele de calitate a culturilor starter.....	22
<b>3. IMPLIMENTAREA SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI</b> <b>31</b>	
3.1. Planul calității privind controalele la recepție materiei prime și materialelor auxiliare... 31	
3.2. Planul calității în proces de fabricație – salam fiert afumat “Servelat” .....	38
3.3. Planul calității produsului finit .....	40
3.4 Planul tratării sanitare a echipamentelor, utilajelor tehnologice .....	41
3.5 Planul tratării sanitare ale spațiilor de producere .....	45
3.6. Igiena personală.....	49
3.7. Descrierea produsului finit .....	52
3.8 Descrierea materialelor auxiliare .....	54
3.9. Diagrama procesului de producere .....	58
3.10 Identificarea și analiza pericolelor .....	59
3.11 Determinarea punctelor critice de control.....	66
3.12. Monitorizarea punctelor critice de control .....	72
3.13 Trasabilitatea produsului.....	76
<b>CONCLUZIE</b> .....	<b>78</b>
<b>Bibliografie</b> .....	<b>79</b>

