**Universitatea Sapientia din Cluj-Napoca**

**Facultatea de Ştiinţe Economice, Socio-Umane și Inginerești**

**Departamentul de Ştiinţe Alimentare**

**Tematică examenului**

**Postul de şef de lucrări nr. 13. din Statul de funcţii**

1. Prelucrarea primară a cărnii. Operaţiile eviscerării, despicării în jumătăţi. Cerinţe

 sanitar-veterinare privind funcţionarea abatoarelor.

2. Prelucrarea ţesutului adipos şi a produselor secundare.

3. Tranşarea, dezosarea, alegerea şi clasificarea cărnii.

4. Conservarea cărnii prin frig. Congelarea şi refrigerarea cărnii. Modificări care au loc în carne în timpul refrigerării şi congelării.

5. Mărunţirea şi amestecarea cărnii. Condimente şi utilaje folosite.

6. Materiale de ambalare folosite în tehnologia cărnii.

7. Conservarea cărnii prin sărare şi afumare. Cinetica procesului de sărare. Compoziţia

 chimică a fumului. Depunerea şi pătrunderea componentelor fumului pe produs. Consecinţele afumării asupra calităţii produselor.

8. Tehnologia de fabricare a preparatelor din carne. Clasificarea preparatelor din carne,

 materii prime şi auxiliare.

9. Tehnologia fabricării mezelurilor, a produselor fierte şi afumate.

10. Tehnologia fabricării produselor din carne crudă (salamuri şi cârnaţi).

11. Tehnologia fabricării produselor conservate prin sărare. Procesul de fabricare a slăninii.

12. Tratamente termice utilizate în industria cărnii. Blanşarea. Fierberea. Prăjirea şi coacerea.

13. Tehnologia de fabricare a conservelor din carne.

14. Conservarea produselor prin uscare - Tehnologia de concentrare şi instalaţiile aferente.

15. Conservarea produselor prin uscare - Uscarea şi deshidratarea legumelor şi fructelor prin

 Convecţie. Uscare prin atomizare.

16. Metoda de conservare prin iradiere.

17. Metode chimice de conservare - Sărarea, afumarea, îndulcirea cu zahăr, fermentarea cu acid

 lactic. Agenţi de conservare.

18. Metode de conservare prin utilizarea tehnicii vidului şi a atmosferei modificate.

19. Nutriţia bacteriilor. Înmulţirea bacteriilor. Culturi şi tipuri de colonii specifice bacteriilor.

20. Bacterii, drojdii şi mucegaiuri importante în industria alimentară.

21. Alterare microbiologică.

22. Factori de patogenitate, virulenţă. Bacterii patogeni importanţi din punct de vedere a

a sănătăţii umane.

23. Metode noi de conservare din punct de vedere microbiologic.

Bibliografie:

1. Banu C.: *Tratat de industrie alimentară.* *Tehnologii alimentare.* Editura ASAB, Bucureşti, 2009.
2. Banu C., Alexe P., Vizireanu C.: *Procesarea industrială a cărnii, ed. a II-a.* Editura Tehnică, Bucureşti, 2003.
3. Mircea C., Moise G.: *Tehnologie, utilaj şi controlul calităţii produselor în industria cărnii.* Editura Universităţii Lucian Blaga, Sibiu, 2001.
4. Georgescu Gh., Banu C.: *Tratat de producerea, procesarea şi valorificarea cărnii.* Editura Ceres, Bucureşti, 2000.
5. Banu C.: *Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II*., Editura Tehnică, Bucureşti, 1999.

6. György É.: *Általános mikrobiológia*, Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2009.

7. Deák T. (red.): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2006.