

## Fișă de documentare

### Legumele si fructele. Produsele rezultate din prelucrarea lor

Verificarea calității legumelor se face pe baza examenului organoleptic, urmărindu-se identificarea caracteristicilor de mai jos:

Proprietăți	Verificarea organoleptică
Starea de proapețime	-se apreciază după aspect, formă și culoare, nu se admit legume veștede sau cu porțiuni vestejite.
Autenticitatea soiului	-se compară legumele destinate consumului sau prelucrării în bucătărie cu legume reprezentate prin mostre, mulaje sau planșe colorate.
Forma soiului	-se stabilește prin comparație cu mostre de referințe, putând fi identificate, în funcție de soiul legumelor, forme cilindrice, conice, ovale, sferice etc.
Mărimea legumelor	-se exprimă prin greutate, volum, lungime și se verifică prin măsurarea cu rigla sau cântărirea unei bucăți, respectiv a numărului de bucăți la kilogram.
Culoarea cojii	-se stabilește la lumină naturală și indică gradul de maturitate al legumelor. În cazul prezenței mai multor culori, se ia în calcul pigmentul predominant.
Starea de sănătate	-se apreciază cu ochiul liber sau cu lupa, nu se admit legume atacate de boli sau dăunători, murdare, prezentând urme de pământ sau substanțe
Culoarea pulpei	-se verifică prin secționarea unui eșantion de legume extrase în mod aleatoriu, dintr-o cantitate apreciabilă
Consistența pulpei	-se verifică prin palparea mai multor legume extrase dintr-un lot, eventual prin degustare
Gustul și aroma	-se apreciază prin degustare, mirosire, observându-se diferențieri în funcție de soi, gradul de maturitate, condițiile în care au fost cultivate

Legumele proaspete pot prezenta următoarele defecte:

- prezența semințelor în faze avansate de dezvoltare
- prezența rădăcinilor secundare și a zonelor lemnificate
- prezența lujerului floral
- exfolierea
- prezența gulerului verde în jurul rădăcinilor
- gustul amar
- gustul iute
- tăieturi, leziuni mecanice, corpuri străine, încolțite, vestejire

În cazurile în care legumele sunt supuse congelării pot avea următoarele defecte:

Defecte	Cauze
---------	-------

Arsuri de congelare	-ambalarea defectuoasă determină apariția unor pete de culoare deschisă la suprafața produselor
Înmuierea țesuturilor	-depășirea stadiului de maturitate în momentul recoltării, păstrarea în condiții improprii, variații mari de temperatură, depășirea termenului de valabilitate
Modificarea culorii	-oxigenul prezent în țesuturi produce oxidarea pigmentilor și pierderea culorilor vii specifice produselor proaspete
Apariția gustului acru	-prelungirea operațiunilor de precongelație conduce la începerea desfășurării unor procese de fermentare
Apariția gustului amar	-se datorează acțiunii unor enzime asupra compușilor lipidici
Pierderea aromei	-ambalarea incorectă și păstrarea prelungită conduc la volitizarea substanțelor aromatizante.

Principalele defecte ale produselor murate sunt: gustul și mirosul neplăcut, înmuierea, închiderea culorii, întinderea saramurii, zbârcirea.

Verificarea calității conservelor de legume se face prin aprecierea marcării și a aspectului recipientelor la exterior și la interior. Recipientele din sticlă trebuie să fie închise ermetic, curate, cu capacul nebombat. Nu se admit turtiri, pete de rugină sau bombaje, în cazul recipientelor metalice.

Legumele trebuie să fie apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Gustul și mirosul trebuie să fie specific e legumelor

### **Fructele și produsele rezultate din prelucrarea lor**

Fructele proaspete în funcție de nivelul lor calitativ se impart în una, două sau trei clase de calitate: extra, calitatea I și a II-a.

Condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fructele sunt: Prospețime, maturitate, sănătate și curățenie, autenticitatea soiului, mărime, formă, culoare, gust, aromă, suculență, fermitate structurală.

Verificarea calității se face prin examen organoleptic:

<b>Sortiment</b>	<b>Aspect</b>	<b>Gust</b>
Mere, pere, gutui, citrice	-coajă colorată, pulpă cărnoasă, semințele se găsesc în loje pergamentoase	-aromă specifică -acidulat, astringent
Cireșe, vișine, caise, piersici, prune, curmale	-pieleț colorată puternic și diferit față de miez, sâmburele care închide semințele	-dulce – acidulate -astringent -nearomat
Căpșuni, fragi, zmeură, mure, coacăze, afine, struguri, smochine, stafide	-pălpă zemoasă, semințe mici răspândite în pulpă	-foarte aromate -astringente -zaharoase
Nuci, alune, migdale, fistic, arahide	-coajă necomestibilă, semințele comestibile închise în coaja	-ușor aromate, uleioase

	lemnoasă	
--	----------	--

#### Caracteristicile organoleptice pentru conservele din fructe

Examinarea ambalării	-se observă tipul și starea ambalajului -se observă aspectul exterior al recipientului, verificând dacă există bombaj, scurgeri de conținut -după golire se verifică aspectul lor interior
Examinarea marcării	-denumirea și adresa producătorului -denumirea sortimentului -numărul standardului -elemente de informare a consumatorului : masa netă, termen de valabilitate, ingrediente -numărul standardului
Verificarea aspectului	-constă în turnarea lichidului într-un cilindru de sticlă și observarea acestuia în lumină transparentă; fructele se întind pe un platou de culoare albă într-un singur strat, după care se observă aspectul acestora
Verificarea culorii	-se apreciază vizual atât asupra fructelor, cât și asupra lichidului, urmărindu-se conformitatea cu standardele și gradul de specificație
Verificarea consistenței	-se apreciază vizual prin palpare și mestecare

#### Caracteristicile organoleptice ale compoturilor

Caracteristici		Condiții de admisibilitate
Aspect recipient	La exterior	-închise ermetic, nebombate, neturtite, neruginite; -se admit ușoare deformări în ceea ce privește corpul cutiei; -nu se admit deformări care ar putea provoca dislocarea cositorului
	La interior	-nu se admit pete negre sau de rugină -nu se admit pete albastrii și o ușoară marmorare cauzată de sulfura de staniu
	Borcane	-ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit
Aspect conținut		-fructe acoperite cu sirop, neatacate de insect, nedestrămate, fără codițe, Frunze -în același recipient, fructele trebuie să fie din același soi, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate -la compoturile asortate, se admit fructe de diferite varietăți și soiuri -nu se admit pete, de mucegai, putregai, sau semen de lovire -perele, merele, gutuile trebuie să fie decojite și curățate de casa seminal și de semințe, iar caisele și

	piersicile pot fi cu sau fără sâmburi
Aspect sirop	-limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fruct în suspensie
Consistența fructelor	-potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de maximum 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient -la zmeură și mure se admite un maximum de 30% fructe destrămate
Culoarea fructelor	-caracteristică varietății, soiului și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient -se admit fructe cu pistrii sau culoare neuniformă, în proporție de maximum 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient -la compotul de caise, proporția de fructe cu pistrii nu se limitează -la fructele de culori deschise se admite culoarea slab brună -la pere și gutui se admite culoarea roz-pal
Gust și miros	-plăcut, caracteristic fructelor fierte -fără gust sau miros străin (mucegai, fermentare, acru)

### Carnea și subprodusele din carne

Normele sanitare veterinare prevăd absența microorganismelor patogene și producătoare de toxiinfecții alimentare și a paraziților

Criterii pe baza cărora se apreciază prospețimea cărnii sunt următoarele:

<b>Criterii</b>	<b>Caracteristici</b>
Aspect exterior	-la exterior, carnea trebuie să prezinte o peliculă uscată -grăsimea are colorația, consistența și gustul specific -tendoanele și articulațiile sunt lucioase
Consistență	-fermă și elastică, în secțiune compactă -la apăsarea cu degetul își revine la forma inițială
Culoare	-la exterior, carnea este roz până la roșu, iar în secțiune este lucioasă și umedă, fără să fie lipicioasă -sucul muscular este limpede și se colectează cu greutate
Miros	-caracteristic speciei -se apreciază prin mirosire directă la suprafață și în secțiune
Bulion	-după fierbere și sedimentare, este transparent, limpede și aromat, separând grăsimea la suprafață

Carnea alterată prezintă următoarele caracteristici organoleptice

<b>Criterii</b>	<b>Caracteristici</b>
Aspect exterior	-suprafață uscată sau umedă și lipicioasă cu frecvente pete de mușgai -grăsimea este mată, având o nuanță cenușie -tendoanele moi, cenușii, acoperite de un mucus abundent
Consistență	-inelastică, la apăsarea cu degetul nu își revine la forma inițială
Culoare	-cenușie sau verzuie atât la suprafață cât și în secțiune
Miros	-neplăcut de amoniac, de ranced sau de putrefacție

#### Caracteristicile de calitate ale mezelurilor

<b>Criterii</b>	<b>Caracteristici</b>
Aspect exterior	-înveliș uscat, rezistent, fără mazăgă sau mușgai, aderent la compoziție
Aspect în secțiune	-culoare roz, uniformă, fără pete cenușii -slănină de culoare albă
Culoare	-densă -suculentă
Miros și gust	-plăcut, condimentat -specific materiei prime de bază

#### Peștele, subprodusele din pește și alte produse marine

##### Criterii de calitate pentru peștele proaspăt

<b>Criterii</b>	<b>Caracteristici</b>
Aspect general	-nu trebuie să aibă leziuni mecanice, trebuie să fie curat
Aspectul bronhiilor	-culoare de la roșu întunecat până la roz, fără miros și fără mucozități
Aspectul ochilor	-limpezi, bombați, umplu orbita, corneea transparentă
Culoare	-naturală a pielii și a solzilor caracteristică fiecărei specii

## Laptele și produsele lactate

Prospețimea laptelui poate fi apreciată în funcție de aciditatea sa, deoarece aceasta crește în raport cu perioada de păstrare, din cauza acțiunii bacteriilor lactice.

Prin analize de laborator se pot determina:

- conținutul de grăsime al laptelui;
- conținutul de proteine;
- conținutul de substanță uscată.

### Caracteristicile de calitate

Proprietăți	Mod de verificare	Caracteristici
Aspect	Laptele se trece dintr-un vas în altul, observând omogenitatea și consistența lui, precum și prezența corpurilor străine	-lichid omogen, opalescent -fără sediment și impurități vizibile
Consistență		-fluidă -nu se admite consistența vâscoasă
Culoare	Laptele se privește direct în lumina naturală, pus într-un vas cilindric, incolor	-albă, ușor gălbuie -uniformă în toată masa -ușor albăstrie pentru laptele smântânit
Gust și miros	Gustul se apreciază la temperatura camerei iar mirosul se apreciază prin încălzirea laptelui la 50-60 °C	-plăcut, dulceag -fără gust și miros străine

Smântâna de calitate este un produs cu masă omogenă, fără impurități, consistență fluidă, dar vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice.

Untul prezintă o culoare alb-gălbuie până la galben-pai, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune sau mat; masa trebuie să fie compactă, omogenă și nesfărâmiată.

### Caracteristicile de calitate ale brânzeturilor

Sortiment	Proprietăți	Caracteristici de calitate
Brânză proaspătă	Aspect	-pastă omogenă, fină -fără impurități și urme de sare
	Culoare	-albă până la alb-gălbuie -uniformă în toată masa
	Consistență	-moale -pastă fină, nesfărâmiată
	Miros și gust	-plăcute -ușor acrișoare
Telemea	Aspect	-bucăți întregi cu suprafață netedă sau cu urme de sedilă -în secțiune prezintă găuri rare de fermentație
	Culoare	-albă până la alb-gălbuie -prezintă luciu de porțelan
		-densă, masa legată

	Consistență	-nesfărâmicioasă
	Miros și gust	-plăcute, slab acrișoare -potrivit de sărate
Cașcaval	Aspect	-bucăți cilindrice -suprafață netedă și parafinată -fără crăpături -în secțiune prezintă găuri rare de fermentație
	Culoare	-uniformă, alb-gălbuie sau galbenă
	Consistență	-tare, puțin elastic -devine elastică la rupere
	Miros și gust	-plăcute, caracteristice brânzeturilor

### Condimente, stimulente și alte adaosuri

Oțetul alimentar	Se caracterizează prin aspect limpede sau slab opalescent. Culoarea variază de la incolor la galben roșcat sau până la roșu, în funcție de materia primă din care este obținut. Mirosul este caracteristic. Gustul este acru.
Sarea de lămâie	Se prezintă sub formă de cristale de culoare albă, independente, cu gust acru, solubile în apă.
Piperul	Se prezintă sub formă de boabe sau măcinat, culoarea este alb galbenă (piper alb) sau cenușiu deschis (piper negru). Gustul este iute, mirosul puternic, specific.
Boiaua de ardei	Se prezintă sub formă de pulbere fină, de culoare roșie-portocalie, gust dulceag sau iute, miros plăcut.
Muștarul de masă	Se caracterizează prin aspect de pastă omogenă, de culoare galben-verzuie sau galben-brună, cu miros aromatic, înțepător, caracteristic și gust iute, acrișor, dulceag, slab sărat
Foile de dafin	Au aspect lucios, culoare verde cu a o nuanță alburie, aromă plăcută, caracteristică, gust amărui plăcut. lungimea foilor de dafin este de 5-6 cm și lățimea de 2-3 cm. Nu se admit frunze mucegăite.
Scorțișoara	Se prezintă sub forma unor bucăți de coajă tare, cafeniu deschis, aromă specifică și gust iute dulceag
Ceaiul	Se prezintă sub formă de firișoare fine, bine răsucite, flexibile de culoare verde sau neagră. Mirosul este plăcut și aromat. Cozile, frunzele străine sau impuritățile reduc calitatea ceaiului
Cafeaua	Se prezintă sub formă de boabe ovale, cu un șanț longitudinal sau în formă rotundă. Culoarea boabelor de cafea variază de la galben către verde,

	<p>în funcție de soi sau de zonele geografice de proveniență. Se apreciază ca fiind de calitate superioară boabele mici, rotunde de culoare deschisă. Gustul, mirosul și aroma sunt cele mai importante caracteristici organoleptice și se evaluează prin examinarea cafelei prăjite și măcinată ca atare, precum și a infuziei pregătite prin introducerea sa în apa fierbinte</p>
Cacaua	<p>Se prezintă sub formă de pulbere fină, de culoare brun închisă, miros specific și solubilitatea parțială în apă fierbinte.</p>