

# CUPRINS

Cuvânt înainte .....	9
<b>CAPITOLUL I. NOȚIUNI INTRODUCTIVE</b> .....	11
1.1. Înlăturarea spectrului „crizei ecologice”, deziderat al viitorului apropiat .....	11
1.2. Mediul de viață al plantelor agricole și componentele sale ...	15
1.3. Clasificarea generală a alimentelor .....	29
<b>CAPITOLUL II. TEHNOLOGII MODERNE DE PROCESARE SUSTENABILĂ A PRODUCȚIEI AGRICOLE VEGETALE. ELEMENTE DE TRASABILITATE</b> .....	31
2.1. Principalele materii prime vegetale procesate .....	31
2.1.1. Cereale .....	31
2.1.2. Plante oleaginoase .....	35
2.1.3. Sfecla de zahăr.....	37
2.1.4. Legumele și fructele.....	37
2.1.4.1. Strugurii, materie primă pentru fabricarea vinurilor.....	38
2.1.5. Tutunul .....	39
2.1.6. Hameiul .....	40
2.1.7. Plante medicinale aromatice.....	40
2.2. Procese tehnologice din industria alimentară ce utilizează exclusiv materia primă de origine vegetală .....	41
2.3. Noțiunile de securitate alimentară, siguranță alimentară și biodisponibilitate a produselor agricole vegetale .....	44
2.4. Tendințe noi în procesarea și conservarea producției agricole vegetale.....	58
2.4.1. Tendințe noi în metodele de analiză a produselor alimentare procesate .....	65
2.5. Tendințe noi în trasabilitatea producției vegetale agricole și a produselor obținute prin procesare .....	68

**CAPITOLUL III. TENDINȚE NOI ÎN PROCESAREA ȘI TRASABILITATEA CEREALELOR ȘI A PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE ..... 84**

3.1. Tehnologia de obținere a făinii de grâu.....	90
3.1.1. Elemente de trasabilitate a făinii de grâu.....	110
3.2. Tehnologia de procesare a făinii pentru obținerea pâinii.....	112
3.3. Tehnologia de fabricare a pastelor făinoase.....	152
3.4. Tehnologia de fabricare a produselor de tip snacks.....	157
3.4.1. Tehnologia de obținere a biscuiților.....	166
3.5. Cerințe esențiale de trasabilitate a produselor de panificație și paste făinoase.....	176

**CAPITOLUL IV. TENDINȚE NOI ÎN PROCESAREA ȘI TRASABILITATEA PRODUCȚIEI VEGETALE OLEAGINOASE.... 178**

4.1. Condiționarea materiei prime.....	178
4.2. Decojirea semințelor și măcinarea.....	188
4.3. Purificarea uleiului brut de presă.....	195
4.4. Tendințe noi în metodele de rafinare a uleiurilor brute.....	199
4.5. Elemente de trasabilitate pe filiera uleiurilor vegetale.....	204

**CAPITOLUL V. TENDINȚE NOI ÎN PROCESAREA ȘI TRASABILITATEA PRODUCȚIEI SFECLEI PENTRU ZAHĂR.....207**

5.1. Recepția cantitativă și calitativă a sfeclei pentru zahăr.....	209
5.2. Pregătirea materiei prime pentru procesare.....	211
5.3. Difuziunea și extracția zahărului.....	217
5.4. Cristalizarea și condiționarea zahărului.....	223
5.5. Elemente actuale de trasabilitate pe filiera zahărului.....	229

**CAPITOLUL VI. TENDINȚE NOI ÎN OBȚINEREA ȘI TRASABILITATEA BERII..... 233**

6.1. Condiționarea și germinarea orzului (malțificarea).....	237
--	-----

6.2. Brasajul și fierberea mustului cu hamei .....	243
6.3. Limpezirea mustului .....	247
6.4. Fermentarea mustului, limpezirea și pasteurizarea berii .....	248
6.5. Elemente de trasabilitate a berii.....	256

**CAPITOLUL VII. TENDINȚE NOI ÎN OBȚINEREA ȘI TRASABILITATEA ALCOOLULUI..... 260**

7.1. Obținerea și zaharificarea plămezii.....	262
7.2. Fermentarea și distilarea .....	265
7.3. Rafinarea și rectificarea alcoolului .....	268
7.4. Obținerea alcoolului din melasă.....	270
7.5. Obținerea alcoolului din alte materii prime .....	273
7.6. Elemente de trasabilitate a alcoolului .....	277

**CAPITOLUL VIII. TENDINȚE NOI ÎN PROCESAREA ȘI TRASABILITATEA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR ..... 278**

8.1. Elemente de control al calității materiei prime .....	278
8.2. Tendințe noi în sterilizarea și congelarea fructelor și legumelor .....	285
8.3. Tehnologia obținerii concentratelor și produselor murate....	298
8.4. Elemente de trasabilitate în industria legumelor și fructelor procesate .....	305

**CAPITOLUL IX. TENDINȚE NOI ÎN OBȚINEREA ȘI TRASABILITATEA VINURILOR..... 307**

9.1. Generalități .....	307
9.2. Tehnologia generală de obținere a vinurilor.....	309
9.3. Elemente de trasabilitate a vinurilor.....	316

<b>CAPITOLUL X. TENDINȚE NOI ÎN PRELUCRAREA ȘI TRASABILITATEA FRUNZELOR DE TUTUN .....</b>	<b>318</b>
10.1. Generalități .....	318
10.2. Etapele tehnologice de procesare a frunzelor de tutun .....	321
10.3. Sortarea tutunului pe calități și clase .....	333
10.4. Elemente de trasabilitate a tutunului .....	334
 <b>BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ .....</b>	 <b>339</b>