

CUPRINS

Cap 1	Formarea fructelor – materie primă	1
1	Floarea	1
2	Fructul	3
Cap 2	Tehnologia generală și utilaje comune	6
1	Recepția.....	6
2	Calibrarea	6
3	Spălarea.....	7
4	Curățarea	7
5	Tăierea – divizarea.....	8
6	Tratamente antioxidative.....	8
7	Fierberea – concentrarea.....	10
8	Dozarea – umplerea.....	11
9	Capsularea	11
10	Pasteurizarea	11
11	Spălarea recipientelor.....	12
12	Transporturi interne	12
Cap 3	Materiale ajutătoare	14
1	Apa	14
2	Substanțele îndulcitoare.....	15
3	Acizii alimentari.....	17
4	Substanțele gelificante.....	18
5	Substanțele conservante.....	19
6	Alcoolul etilic.....	21
7	Substanțele colorante.....	21
8	Aromele.....	22
9	Detergenții	22
Cap 4	Ambalaje	24
1	Recipiente din metal	24
2	Recipiente din sticlă	27
3	Materiale plastice	28
4	Ambalaje din carton și lemn	28
5	Materiale anexe	29
Cap 5	Semifabricate din fructe conservate chimic	31
1	Generalități	31
2	Pulpe	33
3	Marcuri	35
4	Sucuri	37
5	Defecte de fabricație	38

Cap 6	Dulcețuri	40
	1 Caracteristici și principii tehnologice	40
	2 Obținerea produsului finit	42
	3 Rețete de fabricație.....	53
	4 Defecte de fabricație	64
Cap 7	Compoturi	70
	1 Generalități.....	70
	2 Rețete de fabricație	74
	3 Defecte de fabricație	79
Cap 8	Fructe confiate	82
	1 Caracteristici și principii tehnologice	82
	2 Obținerea produsului finit	92
	3 Practica confierii	94
	4 Defecte de fabricație	100
Cap 9	Gemul	102
	1 Caracteristici și principii tehnologice	102
	2 Obținerea produsului finit	105
	3 Rețete de fabricație	112
	4 Defecte de fabricație	115
Cap 10	Alte produse finite	118
	1 Pasta de fructe	118
	2 Magiunul	119
	3 Piureuri și creme de fructe	120
	4 Nectaruri	133
Cap 11	Determinarea proprietăților organoleptice ale fructelor	137
	Anexa 1 – Tabel pentru calculul soluțiilor de zahăr	145
	Bibliografie	147