



Universitatea Tehnică a Moldovei

**CERCETĂRI PRIVIND FABRICAREA
SALAMURILOR CRUD-AFUMATE ȘI
ELABORAREA UNUI SISTEM DE SIGURANȚĂ
A ALIMENTULUI ÎN CADRUL ORGANIZAȚIEI
J.V. FARM MEAT PROCESSING SRL**

Student:

Gr. CSPA-141 Catelea Mariana

Conducător:

conf.dr.ing. Cumpanici Andrei

Chișinău 2016

Ministerul Educației și Tineretului 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

**CERCETĂRI PRIVIND FABRICAREA
SALAMURILOR CRUD-AFUMATE ȘI
ELABORAREA UNUI SISTEM DE SIGURANȚĂ A
ALIMENTULUI ÎN CADRUL ORGANIZAȚIEI J.V.
FARM MEAT PROCESSING SRL**

Teză de master

Masterand: _____ Catelea Mariana

Conducător: _____ Cumanici Andrei

Chișinău 2016

Rezumat

Produsele din carne din categoria salamurilor crud-afumate au un termen de valabilitate lung și ocupă o parte semnificativă a regimului alimentar al populației.

Produsele crud afumate diferă de celelalte cu o consistență densă, aromă specifică și gust plăcut, în plus, se caracterizează cu un conținut scăzut de umiditate, cantitate semnificativă de grăsimi și proteine având o valoare energetică mare.

Numeroase studii au arătat, că alimentele crud afumate conțin microflora lactică, având efecte pozitive asupra asimilării de către organism a substanțelor nutritive, utilizarea lor are și un efect benefic asupra prevenirii și profilaxiei bolilor tractului gastro-intestinal al organismului uman.

Concomitent alături de toate avantajele enumerate mai sus, din punct de vedere practic există și un dezavantaj semnificativ: procesul de producere a acestei categorii de salamuri este unul dintre cele mai dificile procese din Industria Cărnii deosebindu-se prin durata procesului de fabricație mare și complexitate considerabilă.

Sunt analizați factorii atât cei de bune practici de producție cât și cei de bune practici de igienă pentru a estima impactul fiecăruia în procesul de fabricare a salamurilor crud-afumate și care ne permit de a obține un produs calitativ și inofensiv.

Prezenta teză reprezintă un studiu documentar privind fabricarea salamurilor crud-afumate, caracteristica materiilor prime și materialelor auxiliare. Elaborarea unui sistem de siguranță al alimentului- HACCP-Analiza Pericolelor Punctelor Critice de Control și monitorizarea acestora.

Résumé

Produits à base de viande de la catégorie des saucisses crues fumées ont un terme de validité longue et occupent une partie importante du régime alimentaire de la population.

Les produits crues fumées diffèrent des autres avec une consistance épaisse, arôme et goût agréable spécifiques, d'ailleurs, se caractérisent par une faible teneur en humidité, une quantité importante de matières grasses et des protéines ayant une haute valeur énergétique.

De nombreuses études ont montré que les aliments crues fumées contenant la microflore lactique ayant des effets positifs sur l'assimilation des nutriments, leur utilisation a un effet bénéfique sur la prévention et la prophylaxie de maladies du tractus gastro-intestinal du corps humain.

Avec tous les avantages énumérés ci-dessus, en pratique, il est un inconvénient important : la production de ce type de saucisse est l'un des processus les plus difficiles dans l'industrie de la viande, il se distingue par le processus long de fabrication et une complexité considérable.

Ce sont analysés tous les facteurs liés aux bonnes pratiques de fabrication ainsi que ceux de bonnes pratiques d'hygiène pour estimer l'impact de chacun dans la fabrication de salamis crues fumés et nous permettent d'obtenir un produit de qualité et inoffensif.

Cette thèse est une étude documentaire sur la fabrication de saucisses crues fumées, la caractéristique des matières premières et auxiliaires. Élabore un système de sécurité alimentaire - HACCP, analyse des risques et des points critiques de contrôle et la monitorisation d'elles.

CUPRINS

PRELIMBARI.....	1
INTRODUCERE.....	3
LISTA DE REFERINȚE BIBLIOGRAFICE.....	4
QUALITATEA ȘI SIGURANȚA MATERIILOR PRIME ȘI MATERIALELOR AUXILIARE PRIVIND FABRICAREA PRODUSELOR CRUD-AFUMATE	4
Factorii care influențează calitatea și siguranța materiei prime la fabricarea salamurilor crud-afumate	4
Influența șpicului asupra calității salamurilor crude afumate	9
Influența culturilor starter asupra calității și inofensivității salamurilor crude afumate	11
Influența materialelor auxiliare asupra calității și inofensivității salamurilor crud-afumate	14
1. Influența nitritului de sodiu (E250) asupra calității și inofensivității salamurilor crude.....	15
2. Influența acidului ascorbic asupra calității și inofensivității salamurilor crud-afumate	17
3. Influența zahărului asupra calității produsului finit	18
4. Influența sării de uz alimentar asupra calității și inofensivității salamurilor crud-afumate.....	19
IMBUNĂȚĂȚIREA ȘI CONTROLUL PROCESULUI TEHNOLOGIC DE FABRICARE A SALAMULUI CRUD-AFUMAT DE TIP «MOSCOVA».....	23
Imbunătățirea procesului de recepție și depozitare a materiilor prime și materialelor auxiliare	23
1. Depozitarea cărnii refrigerate.....	24
Imbunătățirea procesului de formare a compoziției salamului crud-afumat.....	26
Îmbunătățirea procesului de îndesare pentru a asigura calitatea și inofensivitatea salamurilor crud-afumate	28
Îmbunătățirea procesului de afumare	28
Îmbunătățirea procesului de uscare a salamurilor	31
Imbunătățirea procesului de răcire la fabricarea salamurilor crud-afumate	32
Îmbunătățirea procesului de ambalare și depozitare pentru obținerea unui produs de calitate și sigur.....	32
PLANIFICAREA CALITĂȚII ȘI SECURITĂȚII PRODUSULUI FINIT.....	34
Planul calității privind controalele la recepție materie primă și materiale auxiliare.....	34
Planul calității în procesul de fabricare salam crud-afumat de tip "Moscova"	40
Planul calității produsului finit salam crud afumat de tip "MOSCOVA"	43
Planul tratării sanitare echipamente și utilaje tehnologice	44
Planul tratării sanitare spații de producere	48
Hygiene Personalului.....	52
Descrierea produsului finit salam crud-afumat de tip "Moscova",	54
Descrierea materialelor auxiliare	55
Diagrama procesului de producere a salamului crud-afumat de tip "MOSCOVA", calitate superioară.....	48
1. Identificarea și analiza pericolelor	59

