

Operatii si Utilaje in Industria Alimentara

Acest **curs** prezinta **Operatii si Utilaje in Industria Alimentara**.

In acest PDF poti vizualiza cuprinsul si bibliografia (daca sunt disponibile) si aproximativ doua pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site contine 14 fisiere, intr-un numar total de **125 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: doc.

Extras

Capitolul I

MATERIALE UTILIZATE ÎN TEHNOLOGIILE AGROALIMENTARE

Materiile utilizate în industria agroalimentară au ca și caracteristică principală, definitorie, faptul că se regăsesc ca elemente componente în alimentul rezultat în urma unui proces tehnologic.

Materiile sunt de două feluri: materii prime și materii auxiliare.

Materiile prime sunt materii de bază, fără a căror participare nefiind posibilă fabricarea unui produs alimentar. Pentru o anumită familie de produse alimentare, materiile prime constituie factorul comun care se regăsește în toate sortimentele respectivei familii.

Materiile auxiliare sunt acele materii, care adăugate la materiile prime, contribuie la completarea și modificarea caracteristicilor acestora.

Materialele reprezintă, în accepțiunea larg răspândită în industria alimentară, celelalte categorii de materiale care participă, împreună cu materiile, la fabricație, însă nu se regăsesc în alimentul propriu-zis: materiale necesare pentru desfășurarea diferitelor procese tehnologice, materiale de ambalare, materiale pentru igienizarea sălilor și echipamentelor de fabricație, etc.

În continuare se prezintă mai multe criterii de clasificare a materiilor și materialelor.

a) Clasificare după proveniență

Funcție de acest criteriu, se deosebesc materii și materiale naturale, respectiv artificiale.

Materiile naturale, denumite și materii prime naturale sau brute, se utilizează așa cum provin din natură, sau sunt supuse în prealabil unor prelucrări primare. Aceste materii provin din lumea minerală, din floră și din faună, ca de exemplu săruri, apă, fructe, frunze, semințe, tulpini, rădăcini și tuberculi de plante, mamifere, păsări, pești, crustacei și alte viețuitoare.

Materialele artificiale sau sintetice sunt acele materiale, care rezultă în urma unor transformări structurale în procese tehnologice adecvate. Exemple de astfel de materiale sunt aromatizanzii, coloranzii chimici.

b) Clasificare după compoziția chimică de bază

Funcție de acest criteriu, se deosebesc materiale organice și materiale anorganice.

Materialele organice se compun din câteva elemente chimice principale (C, H, O, N), la care se asociază un număr foarte mare de alte elemente, rezultând astfel compoziții și structuri foarte variate.

Materialele anorganice sunt substanțe simple sau compuse, de tipul oxizilor, sărurilor, halogenurilor, etc.

Pentru fabricarea alimentelor, cea mai mare parte a materialelor sunt organice, provenind din regnul animal și vegetal. Materialele anorganice rezultă din regnul mineral și, cu toate că se utilizează în cantitate mai mică, sunt importante pentru alimentație (de exemplu apa, apele minerale, diferite săruri folosite drept condimente).

c) Clasificare după starea în care se prezintă

Funcție de acest criteriu, se deosebesc materiale lichide, materiale vâscoase și solide.

Materialele lichide sunt de exemplu apa, siropurile, grăsimile lichide, semifabricatele extrase din fructe și legume.

Materialele vâscoase au caracteristici particulare date de compoziția și structura în care se găsesc. Cel mai des acest tip de materiale sunt caracterizate de o mare labilitate în raport de diferiți parametri de mediu (temperatură, umiditate relativă, conținut de apă și alte substanțe, etc.).

Materialele solide sunt de exemplu alimente sub formă cristalină (zahăr, unele produse zaharoase, etc.), unele alimente concentrate (pudre, produse uscate, etc.), materiale de ambalare etc.

d) Clasificare după stabilitatea în timp

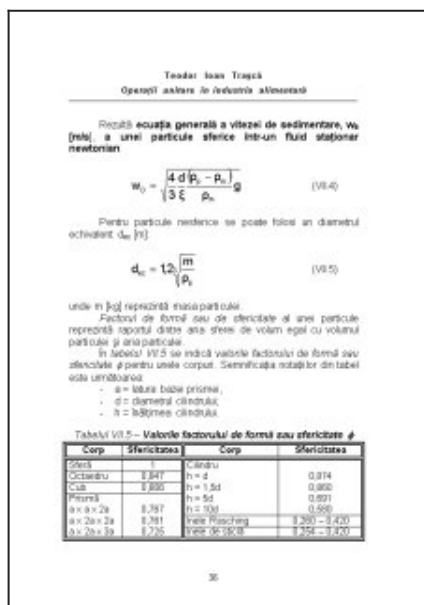
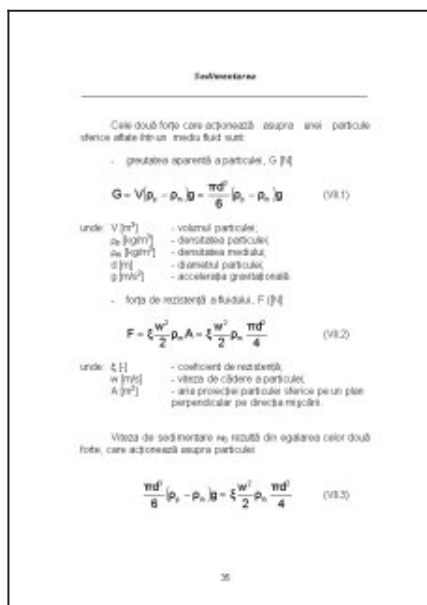
Funcție de acest criteriu, se deosebesc materiale sub formă stabilă și materiale sub formă instabilă.

Materialele stabile sunt acele materiale care își conservă componentele și structura în condițiile normale ale mediului ambiant, sau în condițiile la care sunt supuse pe parcursul condiționării, prelucrării tehnologice, manipulării și depozitării, etc.

Materialele instabile sau perisabile sunt acele materiale, care datorită diverșilor factori de risc (temperatură, umezeală relativă a aerului, lumină, surse de impurificare, etc.), își modifică însușirile calitative.

Documentul complet de 125 pagini îl poți citi dacă îl descarci din Biblioteca.RegieLive.ro

Imagini din documentul complet:



Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului](#) din [Biblioteca.RegieLive.ro](#)