

Calitatea Produselor Alimentare

Acest **laborator** prezintă **Calitatea Produselor Alimentare**.

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

Arhiva completa de pe site contine un fisier, intr-un numar total de **61 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: doc.

Extras

Valoarea alimentară

Condițiile principale pe care trebuie să le îndeplinească un produs pentru a fi aliment sunt următoarele: să fie salubru (să prezinte inocuitate), să aibă valoare nutritivă și să posede calități senzoriale corespunzătoare. Toate aceste trei elemente definesc valoarea alimentară.

Valoarea energetică a unui produs alimentar se exprimă în kilocalorii (kcal), unitate adoptată în 1971 de FAO (Food and Agriculture Organisation) / OMS (Organizația Mondială a Sănătății) și este utilizată acum în multe țări. Consumul total de energie al omului constă, în special, din energia necesară pentru metabolismul bazal, energia pentru consumarea hranei și energia pentru activitatea fizică (musculară).

Metabolismul bazal reprezintă totalitatea schimburilor energetice ale repausului absolut (energie consumată pentru sinteza compușilor organici proprii organismului, pentru travaliul intern, pentru circulația sângelui, pentru mișcarea diafragmei în respirație, precum și pentru menținerea homeostaziei organismului). Consumul energetic pentru metabolismul bazal al unui adult este de 1 kcal / kilogram corp și oră.

Consumul de energie și necesarul indivizilor de vârstă, greutate corporală și ocupații diferite se exprimă în comparație cu cel al unui bărbat și al unei femei de 25 de ani care cântăresc 65, respectiv 55 kg, denumiți "bărbat și femeie de referință" (FAO/OMS - 1974). Aceste consumuri depind de tipul activității pe care o desfășoară aceștia (lejeră, moderată, intensă sau excepțională), de vârstă de perioada de creștere în care se găsesc etc.

Surse alimentare de energie. Ca regulă generală, alimentele cu proporție relativ mare de glucide, lipide și protide pe unitatea de greutate au o valoare energetică mai mare. Exemple: unt, zahăr, cașcaval, carne grasă de porc, carne grasă de vită, parizer etc.

Efectele aportului neadecvat de energie. Deficitul energetic determină o scădere a intensității proceselor metabolice, antrenează un deficit de alte substanțe nutritive care se reflectă în final asupra creșterii și vigourii fizice a tineretului, precum și asupra capacității de muncă și a sănătății persoanei adulte. În plus, subalimentația afectează potențialul defensiv al organismului față de agresiunile mediului ambiant, mărinđ incidența și gravitatea bolilor cauzate de diverși agenți patogeni. Se întâlnește tot mai des pericolul unei alimentații hipercalorice, determinat pe de o parte de reducerea cheltuielilor energetice (mecanizare, sedentarism) și pe de altă parte, de consumul unor alimente concentrate, rafinate, hipercalorice. Surplusul de energie se transformă în grăsimi, ce se depun în țesutul adipos instalându-se obezitatea, care la rândul ei determină instalarea bolilor cardiovasculare, precum și a altor complicații (Segal, 1986).

Valoarea nutritivă a unui produs alimentar este dată de compoziția sa în substanțe nutritive (proteine, glucide, lipide, vitamine și săruri minerale), de raportul în care există între aceste componente, de calitatea lor, de gradul de utilizare digestivă și de modul în care produsul respectiv satisface necesitățile organismului.

Valoarea nutritivă variază de la un aliment la altul în raport cu natura, varietatea, condițiile de dezvoltare,

tehnologia de prelucrare.

Proteinele sunt constituenți universal și indispensabili ai tuturor formelor de viață, asigurând organizarea și menținerea structurii morfologice a celulelor, precum și manifestarea funcțiilor și activităților vitale ale acestora. Sunt biomacromolecule constituite din unități de monomeri cu masă moleculară mică denumiți aminoacizi, care se unesc covalent prin condensare. Proteinele au caracter informațional aflându-se într-o interdependență cu acizii nucleici. Protidele îndeplinesc diferite roluri:

- structural (plastic) reprezentând principalii constituenți ai citoplasmei și ai organelor celulare, a umorilor și lichidelor biologice;
- catalitic și de reglare, intervenind în calitate de enzime și hormoni în realizarea reacțiilor biochimice metabolice specifice vieții, în coordonarea și reglarea acestora în condiții compatibile cu viața;
- imunologic, de apărare sub forma imunoglobulinelor;
- de transport al unor substanțe importante pentru viață, - proteine transportoare;
- contractil și de rezistență mecanică - actina și miozina implicate în mecanismul contracției musculare ;
- energetic - prin catabolizarea în organism determină obținerea de energie - coeficientul calorigen al proteinelor fiind 4,1 kcal/g ;
- fizico-chimic - intervin în realizarea echilibrului acido-bazic și a homeostaziei celulare

În organismul uman, proteinele provin din alimente de origine animală și vegetală și există un permanent echilibru între aportul și eliminarea lor după o prealabilă degradare, raport care constituie "bilanțul azotat al organismului".

Nutriționiștii recomandă pentru un organism adult un aport de 1,2-1,5 g proteine / kilocorp și zi, din care minimum 35% (de preferat 40-50%) să provină din alimente de origine animală. Această cantitate satisface necesarul organismului adult indiferent de profesie și condițiile de muncă (Segal, 2002).

Lipidele sunt componente de bază ale produselor alimentare și conform concepției actuale sunt substanțe indispensabile vieții, cu rol important în activitatea organismului:

- energetic - sunt elemente calorigene și furnizează organismului o cantitate din energia necesară, eliberând dublu de energie comparativ cu celelalte substanțe calorigene (proteine și glucide);
- structural sau plastic fiind constituenți structurali ai celulelor și membranelor celulare;
- funcțional sunt compuși de plecare în sinteza unor substanțe indispensabile organismului: fosfatide, acizi grași nesaturați, steroli, tocoferoli, prostaglandine (care au un rol central);
- solvenți și vehiculanți ai vitaminelor liposolubile.

Cercetările efectuate pentru elucidarea rolului lipidelor în alimentația omului au demonstrat că aceste substanțe posedă proprietăți biologice de prim ordin datorită aportului lor în compuși biologic activi cum sunt acizii grași polinesaturați, fosfatidele, steridele, vitaminele D etc.

.....
.....
.....

Documentul complet de 61 pagini il poti citi daca il descarci din Biblioteca.RegieLive.ro

Imagini din documentul complet:

Metoda de lucru
 Pentru a se realiza un control simplu si eficient al calitatii produselor de beton care se fabrica la instalatia tehnica. Cu toate acestea se aplică pe site metode de laborator pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator. Se lucrează în laborator de beton si concrete pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator. Se lucrează în laborator de beton si concrete pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Metoda de lucru
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator. Se lucrează în laborator de beton si concrete pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

2. Determinarea caracteristicilor
 În practica caracteristicilor, pe caracteristicile betonului se lucrează metodele de lucru pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Aplicarea metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Metoda de lucru
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

... metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator. Se lucrează în laborator de beton si concrete pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Metoda de lucru
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator. Se lucrează în laborator de beton si concrete pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

Principiul metodei
 Metodele de lucru se aplică pe baza de proba de beton care se lucrează în laborator.

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