

REZUMAT

(cuvinte cheie: carne de porc; calități senzoriale, fizico-chimice, tehnologice, microbiologice și sanologice)

Lucrarea de față are ca obiectiv general analiza și valorificarea calității cărnii de porc, printr-o abordare complexă care îmbină cercetarea teoretică cu investigațiile experimentale. Structura lucrării este împărțită în două părți principale: prima tratează aspectele teoretice, iar cea de-a doua evidențiază contribuțiile proprii ale autorului, rezultate în urma cercetărilor desfășurate.

Introducerea prezintă contextul general al temei, subliniind importanța economică și nutrițională a cărnii de porc în industria alimentară. Este pus în evidență rolul cercetării științifice în îmbunătățirea calității cărnii și a produselor derivate, în contextul cerințelor actuale ale consumatorilor și ale standardelor de siguranță alimentară.

Partea I – Cercetări din literatura de specialitate reunește informațiile din literatura de specialitate privind caracteristicile cărnii de porc și factorii care influențează calitatea acesteia, precum și tendințele moderne în valorificarea superioară a cărnii.

Capitolul 1 analizează în detaliu noțiunea de carne de porc și definește calitatea acesteia din punct de vedere fizico-chimic, senzorial, tehnologic și microbiologic. Se studiază factorii interni și externi care influențează aceste caracteristici, de la rasă și alimentație până la condițiile de abatorizare și procesare. De asemenea, sunt prezentate metodele moderne de conservare a cărnii, având în vedere necesitatea extinderii durabilității produselor.

Capitolul 2 explorează modalitățile de valorificare a cărnii de porc, prin clasificarea preparatelor existente și evidențierea diferențelor între industria convențională și unitățile mici și mijlocii de procesare. Se subliniază rolul materiilor prime și auxiliare în obținerea produselor finite, precum și impactul tehnologiilor aplicate asupra calității acestora.

Partea a II-a – Cercetări proprii cuprinde activitatea experimentală desfășurată de autor, pe baza unui plan riguros de cercetare.

Capitolul 3 prezintă cadrul instituțional în care au fost realizate cercetările: Universitatea de Științele Vieții și unitatea de procesare „Fabrica de Fum”, evidențiind infrastructura și resursele implicate în desfășurarea experimentelor.

Capitolul 4 descrie planul general experimental, stabilind etapele de lucru, obiectivele și variabilele analizate.

Capitolul 5 detaliază scopul lucrării, materialele utilizate (materii prime, ingrediente, tehnologii) și metodele de analiză aplicate: metode fizico-chimice, senzoriale, microbiologice și metode statistice de prelucrare a datelor.

Capitolul 6 este dedicat prezentării rezultatelor experimentale, structurate în trei serii de experiențe:

Seria I evaluează calitatea cărnii de porc utilizate în procesare, prin analizarea caracteristicilor senzoriale, fizico-chimice, tehnologice și microbiologice. Este calculat și un indice de calitate sanologică, relevant pentru siguranța și valoarea nutrițională a produsului.

Seria a II-a se concentrează pe valorificarea cărnii prin obținerea de produse derivate cu și fără membrană de protecție (precum cabanos, salam de vară, crenguști, mușchi țigănesc, kaizer și pastramă). Sunt detaliate fluxurile tehnologice specifice fiecărui produs.

Seria a III-a analizează stabilitatea în timp a acestor produse, în funcție de tipul de ambalare și perioada de valabilitate. Sunt evaluate din nou caracteristicile senzoriale, fizico-chimice și sanologice, în diferite momente ale perioadei de depozitare, pentru a stabili durabilitatea minimală acceptabilă.

Secțiunea finală sintetizează concluziile obținute în urma cercetării și formulează recomandări pentru optimizarea proceselor tehnologice și creșterea valorii adăugate a cărnii de porc. Este evidențiată importanța aplicării unor tehnologii moderne și a unui control riguros al calității în toate etapele de procesare.

Lucrarea se încheie cu o bibliografie cuprinzătoare, care include sursele științifice consultate în elaborarea studiului – lucrări de specialitate, articole științifice, reglementări legislative și norme tehnice.