

Tematica licenta iulie 2010 TEHNOLOGII GENERALE IN INDUSTRIA ALIMENTARA

1. Tehnologia abatorizării animalelor; metode de abatorizare; tehnologii de abatorizare pe specii (pag. 85 - 95).
2. Biochimia cărnii; modificările cărnii după tăierea animalelor; rigiditatea musculară; maturarea cărnii; maturarea avansată a cărnii (pag. 121 - 128).
3. Tehnologia generală de procesare a cărnii prin temperaturi scăzute; tehnologia generală de procesare a cărnii prin temperaturi ridicate (pag. 141 - 163).
4. Tehnologia generală de procesare a produselor din carne; preparate din carne în membrană; tehnologia generală a bradului și șrotului; tehnologia generală a produselor din carne obținute prin sărare (pag. 164 - 168).
5. Importanța tehnologică a principalelor componente din lapte; destabilizarea grăsimii; evaluarea tehnologică a proteinelor laptelui și tipuri de transformare tehnologică; acțiunea microorganismelor asupra componentelor laptelui (pag. 14 - 32).
6. Procesarea primară a laptelui; pasteurizarea laptelui; omogenizarea; evaporarea, aglomerarea și instantizarea (pag. 41 - 61).
7. Tehnologia produselor lactate deshidratate (pag. 62 - 69); tehnologia produselor lactate acide (pag. 72 - 82); tehnologia smântânii (pag. 85); tehnologia untului (pag. 89 - 98); tehnologia margarinei (pag. 101); tehnologia înghețatei (pag. 112); tehnologia brânzeturilor (pag. 123 - 129).

TOTAL - 65 pagini