

**Universitatea de Științe
Agronomice și Medicină Veterinară
București
Facultatea de Zootehnie**

**TEZA DE DOCTORAT
VALORIFICAREA SUPERIOARA A
CARCASEI SI CĂRNII DE PORC PRIN
REALIZAREA DE PRODUSE NOI**

Prof. Asociat Dr.Dumitru Simionescu
Membru titular al Academiei
de Științe Agricole și Silvice

Doctorand:
Ing. Canelea Daniela-Cristina

2007

CUPRINS

PREFAȚĂ

INTRODUCERE.....pag.7

PARTEA I – STADIUL CUNOAȘTERII

CAPITOLUL 1.

Producția și consumul cărnii de porc

- 1.1.Producția și consumul mondial de carne de porc.....pag.11
 - 1.1.1.Producția de carne de porc în primele 20 de țări producătoare
 - 1.1.2.Consumul mondial de carne de porc
- 1.2.Consumul și producția în Uniunea Europeană.....pag.17
 - 1.2.1.Producția de carne de porc în Uniunea Europeană
 - 1.2.2.Consumul de carne de porc în Uniunea Europeană
 - 1.2.3. Investiții în industria alimentară și agricultură în țările Est Europene
 - 1.2.4.Implicarea firmelor străine în industria alimentară din țările nou integrate în Uniunea Europeană
 - 1.2.5.Producția și consumul de carne de porc în România

CAPITOLUL 2.

Cercetări bibliografice privind factorii care influențează calitatea cărnii și a produselor din carne de porc

- 2.1.Relatii între caracteristicile țesutului muscular și calitatea cărnii de porc.....pag.32
- 2.2.Factori de variație a calității țesutului muscular la porc..pag.37
- 2.3.Factorii genetici.....pag.44

2.4.Factorii anteriori tăierii.....pag.49

CAPITOLUL 3.

Promovarea imaginii sănătoase a carni și produselor din carne

3.1.Compoziția în nutrienți a cărnii roșii.....pag.54
3.2.Carnea și produsele din carne ca alimente funcționale....pag.63
 3.2.1. Modificarea componentelor acizilor grași și a nivelului
 colesterolului în carne
 3.2.2. Adăugarea de ulei vegetal produselor din carne de porc
 3.2.3. Adăugarea proteinei din soia
 3.2.4. Adăugarea de extracte naturale cu proprietăți
 antioxidante
 3.2.5. Controlul sării
 3.2.6. Adăugarea de ulei de pește
 3.2.7. Adăugarea de produse vegetale
 3.2.8. Adăugarea de fibre

CAPITOLUL 4.

Studiu privind comportamentul de consum și cumpărare al
produselor alimentare

4.1.Ce doresc consumatorii ?.....pag.75

PARTEA aII-a - CERCETĂRI PROPRII

CAPITOLUL 5.

Material și metodă

5.1. Ipoteza de lucru și obiectivele cercetării.....	pag.77
5.2. Preferințele consumatorilor în legatură cu o alimentație sănătoasă.....	pag.81
5.3. Îmbunătățirea valorii nutritive prin intermediul ingredientelor.....	pag.84
5.3.1. Compoziția complexă a germeilor de cereale	
5.3.2. Fibrele alimentare	
5.3.3. Efectele fiziologice ale produselor cerealiere	
5.3.3.1. Efectele fiziologice ale grâului	
5.3.4. Proteinele din lapte au un important rol de jucat în procesarea modernă a cărnii	
5.3.5. Aromatizanți naturali	
5.4. Material și metodă.....	pag.97
5.5. Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne de porc.....	pag.112
5.5.1. Cârnați proaspeți de porc cu conținut de fibre	
5.5.2. Lebăr Mozaic cu germeni de grâu	
5.6. Rezultate și discuții.....	pag.116
5.7. Realizarea microproducției.....	pag.119
5.8. Studiu privind termenul de valabilitate al produselor....	pag.127

CAPITOLUL 6.

Concluzii generale.....	pag.130
Concluzii și Recomandări referitoare la produsele obținute.....	pag.134
Note privind realizarea de microproducție și generalizarea în producția de serie a celor două produse, la un abator cu capacitatea anuală de procesare a 14400 tone anual.....	pag.140
Bibliografie.....	pag.142

INTRODUCERE

Alimente și Alimentație Producția de alimente

Producția de alimente la o anumită etapă și într-o anumită arie geografică este influențată de o multitudine de factori, printre care amintim:

- Creșterea demografică;
- Disponibilitatea materiilor prime, auxiliare, ambalaje;
- Cerințele pieței, având în vedere puterea reală de cumpărare și preferințele consumatorilor;
- Gradul de urbanizare regional/național;
- Gradul de implicare al științei alimentare și în special a nutriției în elaborarea de alimente noi cât și în determinarea opțiunilor consumatorilor către anumite tipuri de alimente (educația nutrițională a consumatorilor).

În contextul în care există tendința generală evidentă către globalizare (mondializare) manifestată mai în toate domeniile (producția primară, industrializare, comerț, social, cultural), din păcate există încă decalaje serioase în ceea ce privește nivelul de trai al oamenilor din țările cu economie dezvoltată și cele cu economie slab dezvoltată sau în curs de dezvoltare, nu numai din punct de vedere al cantității de alimente consumate dar mai ales sub aspectul calității lor. Pe de altă parte, în țările dezvoltate din punct de vedere economic, al științei alimentare și nutriției umane, paradoxal, s-a manifestat cel puțin până în prezent, o “industrializare a

alimentelor” în sensul că s-au oferit consumatorilor alimente cu aspect senzorial deosebit dar cu o valoare nutrițională neechilibrată din punct de vedere al conținutului și calității nutrienților (proteine, lipide, hidrați de carbon), dar mai ales în ceea ce privește conținutul de substanțe biologice active (minerale, vitamine, pigmenți).

În această direcție sunt evidențiate producerea de alimente cu o concentrație mare energetică consumată de segmente ale populației care nu fac eforturi fizice deosebite, ceea ce conduce la supraponderabilitate și chiar la obezitate cu consecințele ce decurg de aici. În altă ordine de idei, tehnologiile aplicate au condus (și conduc încă) la pierderi sensibile de calitate nutrițională mai ales în cazul “asa - ziselor produse alimentare rafinate” (paine din făină albă, ulei cu limpiditate ridicată și cu luciu, zahăr cât mai alb, orez cât mai polisat, etc).

Trebuie de asemenea să remarcăm și faptul că tratamentele aplicate materiilor prime, în special cele termice au fost relativ brutale contribuind, în special, la pierderi însemnate de vitamine.

În prezent, cel puțin în domeniul prelucrării există câteva tendințe care să contribuie la o mai bună păstrare a calității senzoriale și nutriționale a produselor alimentare.

- O tendință ce se manifestă în ceea ce privește structura industriei alimentare, în sensul că industria alimentară trebuie să fie cât mai apropiată de agricultură pentru a cunoaște cât mai exact originea produsului, pe de o parte, iar pe de altă parte să fie cât mai apropiată de partenerii de distribuție și respectiv de consumatori.
- O tendință de divizare a industriei alimentare într-o ramură pentru transformarea primară a materiilor prime (producția de zahăr, amidon, ulei, malț) apropiată de agricultură și de piețele internaționale de materii prime, ramură care va oferi consumatorilor produse de bază și ingrediente pentru industria alimentară; a doua ramură a industriei alimentare va fi apropiată de distribuitori și de consumatori și va produce alimente mai elaborate (exemplu: Cereale + carne; lapte + fructe). Această divizare va conduce la ruperea lanțului tradițional alimentar de la producător la consumator, mai ales în contextul că se oferă industriei alimentare noi ingrediente alimentare, inclusiv o multitudine de aditivi.
- O tendință de înlocuire a procedurilor clasice de tratare termică cu procedee noi, atermice, inclusiv cu noi procedee termice mai blânde.