

**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ
- BUCUREȘTI -
FACULTATEA DE ZOOTEHNIE**

Ing. ELENA TUDOR TUDOR

**CERCETĂRI PRIVIND DIVERSIFICAREA
UNOR TEHNOLOGII DE PRELUCRARE
A CĂRNII DE PORC**

**CONDUCĂTOR ȘTIINȚIFIC:
Prof. dr. DINU ION
Membru al Academiei de Științe
Agricole și Silvice**

- 1997 -

C U P R I N S

Pagini:

PREFATĂ

PARTEA I

CAP. 1	CARNEA DE PORC ȘI ROLUL EI ÎN ALIMENTAȚIA OMULUI	3
1.1.	Producția și consumul de carne de porc	3
1.2.	Valoarea nutritivă a cărnii de porc	5
1.2.1.	Proteinele cărnii de porc	7
1.2.2.	Lipidele din carnea de porc	11
1.2.3.	Vitaminele din carnea de porc	16
1.2.4.	Substanțele minerale în carnea de porc	17
CAP. 2	TEHNOLOGII MODERNE DE PRELUCRARE A CĂRNII DE PORC PENTRU OBȚINEREA SPECIALITĂȚILOR DIN CARNE, COMPARATIV CU CELE CLASICE	19
2.1.	Schema tehnologiei clasice de prelucrare a cărnii, pentru obținerea șuncii presate. Faze tehnologice și utilaje	20
2.2.	Caracteristicile tehnice ale utilajelor de cea mai înaltă tehnicitate utilizate în lume, la prelucrarea cărnii pentru obținerea specialităților din carne, comparativ cu restul tehnologiilor și utilajelor	21
2.3.	Caracteristicile procesului tehnologic de prelucrare a cărnii, pentru obținerea specialităților din carne, cu utilaje de înaltă productivitate	27
2.4.	Schema tehnologiei moderne de prelucrare a cărnii, pentru obținerea șuncii presate. Faze tehnologice și utilaje	35
CAP. 3	ADAOSURILE UTILIZATE LA PRELUCRAREA CĂRNII, PENTRU OBȚINEREA SPECIALITĂȚILOR DIN CARNE	37

PARTEA II

CAP. 4	IMPORTANȚA ȘI SCOPUL CERCETĂRILOR	46
CAP. 5	MATERIAL, METODĂ DE LUCRU ȘI LOCUL DESFĂȘURĂRII CERCETĂRILOR	48
5.1.	Cercetări efectuate pentru testarea tehnologiilor de prelucrare a cărnii pentru obținerea produselor nedietetice din grupa “specialități”	49
5.2.	Cercetări efectuate în vederea realizării de produse dietetice, din grupa “specialități”	50
CAP. 6	REZULTATELE OBȚINUTE ȘI INTERPRETAREA LOR	55
6.1.	Tehnologii de prelucrare a cărnii în vederea obținerii <i>mușchiului file</i> - produs nedietetic și dietetic	55
6.2.	Tehnologii de prelucrare a cărnii în vederea obținerii <i>șuncii</i> <i>presate</i> - produs nedietetic și dietetic	63
6.3.	Tehnologii de prelucrare a cărnii în vederea obținerii <i>pastramei</i> - produs nedietetic și dietetic	71
6.4.	Tehnologii de prelucrare a cărnii în vederea obținerii <i>ruladei</i> - produs nedietetic (Gloria) și dietetic	78
6.5.	Tehnologii de prelucrare a cărnii în vederea obținerii <i>mușchiulețului</i> - produs nedietetic (Montana) și dietetic	84
CAP. 7	DOCUMENTAȚIA TEHNICĂ	91
7.1.	Specificația tehnică pentru “specialități dietetice”	91
CAP. 8	INSTRUCȚIUNI TEHNOLOGICE PENTRU “SPECIALITĂȚI DIETETICE”	97
8.1.	Instrucțiuni tehnologice - <i>mușchi file dietetic</i>	97
8.1.1.	Buletin de analiză - <i>mușchi file dietetic</i>	100
8.1.2.	Fișa de valoare nutritivă - <i>mușchi file dietetic</i>	101
8.2.	Instrucțiuni tehnologice - <i>șuncă presată dietetică</i>	102
8.2.1.	Buletin de analiză - <i>șuncă presată dietetică</i>	106

8.2.2.	Fișa de valoare nutritivă - <i>șuncă presată dietetică</i>	107
8.3.	Instrucțiuni tehnologice - <i>pastramă dietetică</i>	108
8.3.1.	Buletin de analiză - <i>pastramă dietetică</i>	111
8.3.2.	Fișa de valoare nutritivă - <i>pastramă dietetică</i>	112
8.4.	Instrucțiuni tehnologice - <i>ruladă dietetică</i>	113
8.4.1.	Buletin de analiză - <i>ruladă dietetică</i>	117
8.4.2.	Fișa de valoare nutritivă - <i>ruladă dietetică</i>	118
8.5.	Instrucțiuni tehnologice - <i>mușchiuleț dietetic</i>	119
8.5.1.	Buletin de analiză - <i>mușchiuleț dietetic</i>	123
8.5.2.	Fișa de valoare nutritivă - <i>mușchiuleț dietetic</i>	124
CAP. 9	CONCLUZII	125
	BIBLIOGRAFIE	132

PREFAȚĂ

Lucrarea de față se ocupă de utilizarea cărnii de porc în alimentația omului, precum și de prelucrarea cărnii de porc sub formă de preparate din carne.

Deoarece, sunt 9 grupe de preparate de carne (salamuri, cârnați, afumături, caltaboși, etc.) cu o mare diversitate în tehnologii, lucrarea s-a axat pe o singură grupă și anume: “specialitățile din carne de porc”.

Specialitățile din carne, sunt o grupă de preparate, fabricate în principal din piese anatomice întregi, din regiunile musculare cele mai valoroase și anume: mușchi spinali, pulpă, mușchiuleț.

În această lucrare ne-am propus să realizăm două obiective majore și anume:

1. Analizarea tehnologiilor de prelucrare a cărnii pentru obținerea specialităților din carne, de la cele clasice la cele mai performante, cu scopul de a stabili cele mai bune tehnologii care să conducă la realizarea de produse competitive din punct de vedere al cerințelor economiei de piață.

2. Realizarea a cinci sortimente de specialități dietetice din carne de porc, destinate bolilor metabolice, hepatice, gastrice și diabetului.

Pentru rezolvarea acestor obiective s-au efectuat următoarele:

În prima parte a lucrării s-a făcut o analiză despre:

- carnea de porc și rolul ei în alimentația omului.

Analiza se ocupă de: producția și consumul de carne de porc în lume, precum și de valoarea nutritivă a cărnii de porc, în comparație cu carnea altor specii.

- tehnologiile moderne de prelucrare a cărnii pentru obținerea specialităților din carne de porc, comparativ cu cele clasice.

Analiza se ocupă atât de utilajele folosite în cele două tehnologii dar și de fazele tehnologice specifice precum și de avantajele și dezavantajele celor două tehnologii. De asemenea tot legat de tehnologiile moderne sunt analizați și descriși adjuvanții care se folosesc în prezent la fabricarea specialităților din carne.

În a doua parte a lucrării, s-au efectuat cercetările proprii, care s-au ocupat de:

- experimentări în vederea stabilirii diferențelor între tehnologia clasică și cea performantă, pentru verificarea caracteristicilor acestora, precum și pentru alegerea tehnologiilor optime pentru fabricarea produselor dietetice.

- elaborarea și experimentarea a cinci produse dietetice din carne de porc, care au sortimente corespondente în nomenclatorul de produse din carne, nedietetice.

La elaborarea rețetelor și tehnologiei de prelucrare a cărnii pentru obținerea produselor dietetice din grupa “specialități”, s-a ținut cont de cerințele dieteticienilor de la Institutul “Dr. N.C. Paulescu” din București.

Menționăm că produsele dietetice din grupa “specialități” sunt o noutate, deoarece produse dietetice din această grupă nu există în nomenclatorul de produse din carne și ca atare nici pe piață.

Subliniem de asemenea, că produsele dietetice sunt foarte necesare pentru persoanele afectate de boli metabolice, hepatice, gastrice și diabet, cu atât mai mult că ele nu se pot importa.

Tot ca o noutate se poate considera și folosirea aerului cald în loc de fum, în faza de tratament termic, pentru prima oară utilizat în România.