ITEMI TIP ESEU STRUCTURAT

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatire profesionala | Industrie alimentară |
| Calificarea profesionala | 1. Tehnician în industria alimentară extractivă |
| Modulul | MODUL II  Fabricarea uleiului și a margarinei |
| Clasa | XI |

**1.** Alcătuiţi un eseu cu titlul **„Analiza senzorială a uleiului”** după următorul plan de idei: **30 puncte**

a. Indicarea a trei condiţii obligatorii pentru executarea analizei senzorial.

b. Descrierea următorilor indici de calitate ai uleiului: aspect, culoare, miros şi

gust.

c. Precizarea modalităţilor de examinare a acestor indici de calitate.

**Nivelul de dificultate: mediu**

**Barem de corectare şi notare**

*Se notează orice formulare corectă ce respectă ideile dezvoltate în barem.*

a. Condiţii obligatorii pentru executarea analizei senzoriale:

- în încăperi luminoase (lumină naturală);

-  în încăperi fără mirosuri străine;

-  la 20oC.

*Pentru fiecare răspuns corect şi complet se acordă câte 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia , 0p.*  **3x2p=6p**

b.Indici de calitate ai uleiului:

**Aspectul** corespunzător uleiurilor comestibile este: (la 60°C)  lichid limpede, fără suspensii şi sediment.

**Culoarea** corespunzătoare uleiurilor comestibile este: galbenă până la galbenă-roşcat. Uleiul de rapiţă şi uleiul de salată au culoarea galbenă până la galbenă-verzuie.

**Mirosul şi gustul** corespunzător  uleiurilor comestibile : trebuie să fie plăcut, fără gust sau miros străin (amar, rânced). Pentru uleiul de rapiţă şi de soia se admite un miros slab specific.

*Pentru fiecare răspuns corect şi complet se acordă cîte 4p. Pentru fiecare răspuns parţial corect sau incomplet se acordă câte 2p, iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0p.* **3x4p=12p**

c. Modalități de examinare:

**Aspectul** uleiurilor se observă prin transparenţa, asupra unui strat de 100 mm înălţime. Se va observa dacă uleiul este tulbure, emulsionat sau dacă conţine impurităţi mecanice. Tulbureala trebuie să dispară prin încălzire la 60°C.

**Mirosul**  se examinează fie prin încălzirea probei la 50°C pe baia de apă, fie frecând o mică cantitate din probă în palmă.

**Gustul** se apreciază prin degustarea unei mici cantităţi, din proba, la temperatura obişnuită, făcând comparaţia cu gustul specific seminţei din care provine uleiul.

*Pentru fiecare răspuns corect şi complet se acordă cîte 4p. Pentru fiecare răspuns parţial corect sau incomplet se acordă câte 2p, iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0p.* **3x4p=12p**