

Domeniul de pregătire: Comerț/ Servicii

Calificarea profesională: Tehnician în activități de comerț

Conținutul învățării: Produse gustative

Clasa a IX-a

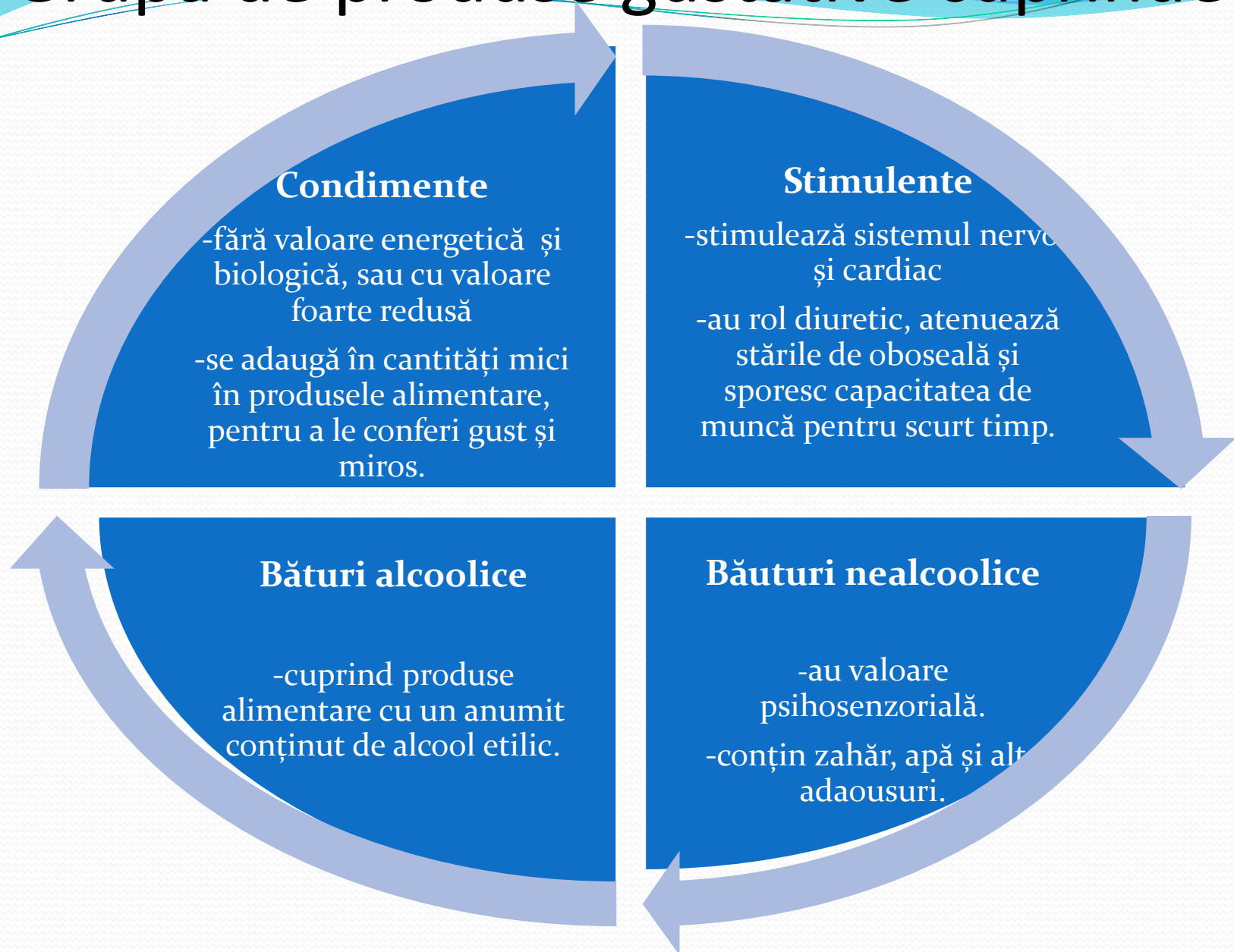
Modulul 3- Calitatea produselor și serviciilor



Sursa: <http://shutterstock.com>

Prof. Zokorias Carmen-Gabriela
Colegiul Economic „Transilvania” Tg. Mureș

Grupa de produse gustative cuprinde:



CONDIMENTE



ACIDE

- Oțet
- Sare de lămâie

NATURALE

- Muștar, chimen
- Piper, cuișoare, dafin

VEGETALE PICANTE

- Piper, muștar, boia

SALINE

- Sarea de bucătărie

Vegetale aromatate (mirodenii)

- Vanilie, scorțisoare,
cuișoare, șofran

STIMULENTE

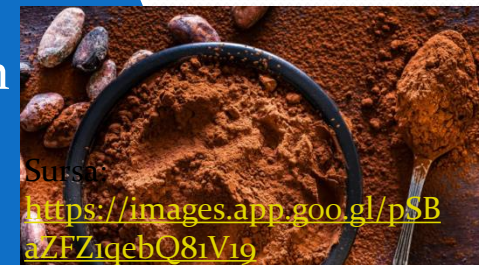
CAFEA boabe crude, prăjite, măcinată, decofeinizată, aromată, solubilă



CEAI olong, verde, alb, negru



Cacao și produse prelucrate: pudră de cacao integrală (se utilizează în amestec cu unt de cacao în industria ciocolatei), pudră de cacao alcalizată (se folosește în amestec cu apă sau lapte, la băuturi sau la producerea articolelor de cofetărie)



BĂUTURI NEALCOOLICE

APĂ	plată minerală
SIFON	obținut artificial în aparate speciale
SUC DE FRUCTE	mere, pere etc
NECTAR DE FRUCTE	caise, piersici, portocale
SUC DE LEGUME	roșii, țelină, morcovi
SIROP	zmeură, căpșuni
BAUTURI RACORITOARE	oranjadă, citronadă pe baza de extract de cola.

Băuturi alcoolice

NEDISTILATE	SLAB ALCOLIZATE (0,5-6%vol)	Bere blondă Bere brună
	MODERAT ALCOLIZATE	Vin de masă Vin de masă superior Vin alb sec, demisec, dulce Vin roșu sec și demisec
DISTILATE	BAUTURI TARI (24-50% vol)	rachiuri naturale de fructe, cereale rachiuri artificiale, industriale, lichior

Sifonul și apa minerală

- Sifonul presupune îmbogățirea apei cu dioxid de carbon adăugat în urma creșterii presiunii. Concentrația de CO₂ este între 0,2 și 1% și conduce la formarea de acid carbonic, conferindu-i un gust puțin acidulat.
- Sifonul este diferit de apa minerală acidulată. Aceasta din urmă poate fi carbogazoasă (conținând dioxid de carbon în mod natural) sau carbogazificată (cu CO₂ adăugat artificial)
- Sifonul nu poate fi obținut ca atare din izvoare, ci este realizat printr-un proces de carbogazificare.

Nectarul și băuturile răcoritoare



- Nectarul este obținut din sucul unor fructe, la care se adaugă apă și zahăr sau alți îndulcitori. Comparativ cu sucul făcut din fructe 100%, nectarul de fructe conține de obicei mai puțin suc de fructe și poate include și alte ingrediente pentru a îmbunătăți gustul sau pentru a prelungi durata de valabilitate.
- Băuturile carbogazoase conțin mai multe ingrediente, printre care apă, acid citric, acid tartric și dioxid de carbon (CO₂), un gaz incolor și fără gust care produce bule. Aceste băuturi inhibă setea prin dioxidul de carbon, anestezind membranele mucoase ale cavității bucale, dar provoacă și un sentiment de sațietate, pe măsură ce dilată pereții stomacului. Băuturile sunt preparate dulci prin adăugarea de zaharoză sau dextroză.

Băuturi nedistilate

- Băuturile nedistilate se mai numesc și băuturi fermentate. Fermentarea este procesul prin care bacteriile sau drojdia transformă chimic zahărul în etanol. Vinul și berea sunt ambele băuturi alcoolice fermentate, nedistilate.
- Vinurile naturale se obțin prin fermentația alcoolică a mustului din struguri. Obținerea vinului presupune limpezirea și corectarea compoziției chimice, fermentarea, limpezirea și stabilizarea, pritocirea (separarea vinului de drojdie), cupajarea (amestecarea mai multor tipuri de vin pentru obținerea unui anumit gust sau arome) și învechirea.
- Berea este o băutură naturală, fabricată dintr-un lichid care conține amidon, provenit din surse vegetale variate, în general cerealele (orz, grâu și porumb), iar, în unele regiuni ale lumii, se folosesc cartofii sau rădăcinile de manioc.

Distilarea

- Distilarea este o metodă de separare termică care se bazează pe faptul că două lichide pot avea puncte de fierbere diferite. Pentru a înțelege acest proces, trebuie mai întâi definit punctul de fierbere al unui lichid.
- În cazul băuturilor alcoolice naturale, distilarea poate fi privită ca o operație tehnologică de extragere a alcoolului etilic și a altor componente volatili din materiile alcoolice fermentate (borhoturi sau terciuri de fructe, tescovină și drojdii) cu ajutorul instalațiilor de distilare.
- Rachiul este numele dat diferitelor băuturi alcoolice obținute prin distilarea sucurilor rezultate din fermentarea fructelor sau a cerealelor. Dat fiind că este produs prin distilare, rachiul are un conținut de alcool - și deci o tărie - mai mare decât vinurile.

Caracteristici de calitate la CAFEA

- **Aspect-** boabe sănătoase, relativ egale ca mărime, cu pelicula de la suprafață detașată.
- **Culoare-** sunt mai apreciate boabele de culoare deschisă, față de cele de culoare brun-cenușie, care sunt predispuse la depreciere în timpul procesului de prelucrare și păstrare.
- **Aromă-** la cafeaua prăjită, aroma se pierde în timp, ceea ce impune păstrarea limitată.
- **Gust-** fără gust și miros străin, specific, de cafea crudă sau prăjită.



Caracteristici de calitate la VIN

- **Limpiditate**- cristalin, limoede, strălucitor.
- **Culoare**- în funcție de soi: roze, roșu, alb etc.
- **Aromă sau buchet** – specifică, fără miros de mucegai, doagă sau altele.
- **Gust** – specific, pronunțat-acru, dulce, amar etc.

Bolile vinului:

- borșirea sau băloșirea, provocate de microorganisme anaerobe;
- floarea vinului sau oțetirea, provocate de microorganismele aerobe.

Știați că...?

- Scorțisoara scade colesterolul și ajută la scăderea în greutate.
- Oregano previne apariția cancerului și ține infecțiile departe de organism.
- Curryul ține cancerul la distanță și previne demența.
- Menta calmează tractul intestinal și ajută digestia.
- Cuișoarele ameliorează durerile de dinți și combat infecțiile.
- Cimbrul are efect împotriva tusei.
- Ardeiul iute grăbește arderile.
- Ceapa ajută la menținerea unei siluete suple.
- Ghimbirul înlătură starea de greață.
- Patrunjelul protejează inima.

Știați că...?

- Acidul din băuturile răcoritoare poate dizolva conținutul mineral al smalțului, favorizând apariția cariilor dentare.
- Acidul fosforic din băuturile carbogazoase poate afecta absorbția calciului, ceea ce duce la slăbirea oaselor și creșterea riscului de osteoporoză.
- Fiecare litru de băutură răcoritoare conține echivalentul a 20 lingurițe de zahăr, similar cu 2 felii mari de tort de ciocolată.
- Un pahar de cola (250 ml) conține echivalentul de cafeină dintr-o ceașcă de cafea (25 mg).

Bibliografie

1. Brumar Constanța, Dorin Viorica, Manole Mariana, Negoianu Nicoleta- Calitatea produselor și serviciilor, filiera tehnologică, Ed. CD Press, București, 2018
2. Bărbulescu Georgeta- Merceologie alimentară, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2003
3. Iordache Gabriela, Petre Tănțica- calitatea produselor și serviciilor, caiet de lucru, clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2013
4. Șerbulescu Luminița- Merceologia mărfurilor alimentare, Ed. Fundației România de Mâine, București, 2002
5. www.anpc.ro
6. www.king.ro
7. www.pixabay.com
8. www.reginamaria.ro

1

Recapitulare

Cum pot fi
clasificate
produsele din
grupa gustative?

Ce rol au
stimulentele
în organism?

Care sunt caracteristicile
de calitate ale cafelei,
privind aspectul?

Cum se
grupează
stimulentele?

Dați 5
exemple de
mirodenii.

2. Faceți corespondența între elementele din cele două coloane, A și B.

Categoria	Produse alimentare
1. Condimente naturale	a) oțet
2. Condimente vegetale picante	b) muștar, piper
3. Mirodenii	c) dafin, chimen
4. Condimente acide	d) cuișoare, vanilie



3. Apreciați cu A (adevărat) sau F (fals) următoarele enunțuri.

- A. Condimentele au valoare energetică foarte redusă sau deloc.
- B. Pudra de cacao alcalizată se utilizează în procesul de obținere a ciocolatei.
- C. Stimulentele nu au efect benefic pe termen lung.
- D. Distilarea este procesul utilizat pentru obținerea vinului.
- E. Fermentarea este procesul prin care se obțin băuturile alcoolice slab sau moderat alcoolizate.
- F. Nectarurile sunt băuturi 100% naturale, fără alte adaosuri.

4. Activitate pe grupe

- În grupe de câte 4 elevi, aceștia trebuie să studieze eticheta de pe ambalajul unui produs primit și să determine:
 - În ce categorie de produse gustative se încadrează?
 - Care sunt ingredientele principale și cele secundare?
 - Ce rol pozitiv/negativ poate avea consumul acestui produs asupra organismului?
 - Care este metoda de obținere a produsului?
- Elevii notează răspunsurile pe post-it-uri, iar la final le așează pe flipchat.



Materiale pentru activitatea pe grupe





Sursa: <https://images.app.goo.gl/k1MyWikVkRJig4jx6>

Zokorias Carmen-Gabriela
Colegiul Economic „Transilvania” Tg. Mureș