SUPORT DE CURS

CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

MODULUL M 2

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE ALE GRUPELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Principala condiție pentru obținerea unui preparat de calitate este asigurarea unor materii prime de calitate. De aceea verificarea calității materiilor prime primite spre prelucrare reprezintă o condiție obligatorie a asigurării calității preparatelor culinare și a celor de patiserie-cofetărie.

Verificarea calității se realizeză prin:

- Metoda organoleptică (senzorială)
- Metode de laborator (metode fizice, chimice, fizico-chimice, mecanice)

Analiza senzorială a produselor alimentare presupune examinarea acestora cu ajutorul organelor de simț: văz, miros, gust, pipăit, urmată de o apreciere a impresiilor senzoriale înregistrate și de prelucrarea statistică a datelor obținute.

VĂZUL este folosit pentru a aprecia:

- Aspectul (forma și dimensiunile unui produs, luciul, structura/aspectul interior/secțiune, ambalajul)
- Culoarea
- Consistența/limiditatea

MIROSUL este folosit pentru:

- a analiza: aroma, buchetul, diverse mirosuri
- oferă numeroase informații privind comestibilitatea unui aliment
- este un element care anticipează gustul

SIMȚUL TACTIL poate oferi informații despre caracteristicile alimentelor prin:

- atingerea cu degetele
- degustare

➢ Caracteristicile sesizabile prin contactul pielii și al degetelor cu consistența produsului sunt reprezentate prin : fermitate, elasticitate, vâscozitate, suculență, conținut de umiditate.

➢ Caracteristicile sesizabile prin degustare sunt:

a. Senzații de masticație. Un produs poate fi:onctuos, crocant, fondant (se topește în gură), moale, fin, făinos, fibros, cuagulant, pulpos, celular, aerat, nisipos, lipicios, uleios, pufos, cleios,etc
b. Senzații termice- cald, fierbinte, rece

c. Senzații gustative: dulce, acru, amar, sărat sau combinații ale acestora (picant, astringent)

SENZAȚII ACUSTICE – se referă la zgomotul auzit în diferite acțiuni: rupere, masticare, turnare în pahar, în relație cu consistența.

Senzațiile acustice apar în procesul de prăjire a cărnii, a peștelui, a legumelor, la desfacerea unei sticle de băutură carbogazoasă, evaporarea apei,etc.

Caracteristicile organoleptice vor fi analizate pentru principalele grupe de mărfuri alimentare:

1. Cerealele și produsele din cereale
2. Legumele și fructele. Produsele rezultate din prelucrarea lor
3. Carnea și subprodusele din carne
4. Peștele, subprodusele din pește și alte produse marine
5. Laptele și produsele lactate
6. Condimentele, stimulentele și alte adaosuri

CEREALE ȘI PRODUSE DIN CEREALE

Cerealele sunt palante cultivate pentru boabe, care ocupă un rol important în alimentația omului. Principalele cereale folosite în alimentație sunt: grâul, porumbul, orezul, secara, orzul, ovăzul.

Produsele obținute prin prelucrarea boabelor sunt: **făinurile și crupele**.

Produsele rezultate prin prelucrarea făinii sub formă de aluat sunt: **pastele și produsele de panificație**.

Făina se obține prin măcinarea boabelor de cereale în diferite granulații urmată de separarea particulelor rezultate, prin cernere, cu ajutorul sitelor. Cea mai utilizată este făina de grâu. În funcție de gradul de extracție, aceasta poate fi de mai multe tipuri.

-făină albă –extracție 30% obținută din miezul bobului

-făină semialbă – extracție 75% cu eliminarea parțială a tărâțelor

-făină intermediară – extracție 85% cu particule de tărâțe

-făină neagră –extracție 90-95%

Făina este apreciată în funcție de culoare, miros și gust, prin comparare cu o probă-etalon. Pe un suport de lemn se pun alăturat, în cantități egale, probe din făina de analizat și făina-etalon. Se scufundă în apă timp de 1-2 minute, se zvântă și se analizeză culoarea și urmele de tărâțe. Mirosul se determină prin încălzirea probei în apă la cca 70°C, apoi urmează răcirea și scurgerea apei și mirosirea probei. Gustul se determină prin mestecare.

Condițiile de calitate a făinii de grâu sunt următoarele:

Tipuri / Caracteristici	Făină albă	Făină semialbă	Făină integrală și neagră
Aspect	Pulbere cu granule fine	Pulbere cu o granulație fină, urme vizibile de tărâțe	Pulbere, conține particule de tărâțe
Culoare	Alb-gălbui, slab cenușiu	Alb-gălbui, cu nuanțe cenușii	Cenușiu deschis, cu nuanță albă sau gălbuie
Miros	Plăcut, specific de făină de grâu, fără miros de mucegai sau alt miros străin		
Gust	Dulceag, plăcut, specific, puțin dulceag, fără gust amar sau acru, fără scrâșnet la mestecare		
Infestare	Nu se admite prezența insectelor, în nici un stadiu de dezvoltare		

Crupele sunt produse obținute prin prelucrarea boabelor de cereale prin tehnici speciale.

Din categoria crupelor fac parte:

- orezul, arpacașul, mălaiul, grișul
- fulgi de ovăz, fulgi de porumb
- pufarin (din grâu și din orez), pufuleți (din porumb)

Mălaiul este o crupă care se obține prin măcinarea boabelor de porumb în mori. În funcție de granulație, acesta se clasifică în:

-mălai grișat

-mălai superior

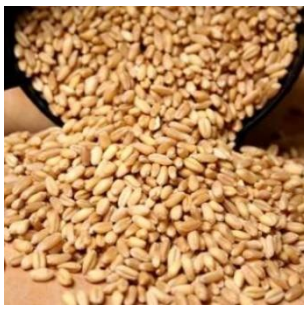
-mălai obișnuit

Mălaiul grișat se prezintă sub forma unor granule mari, de culoare galbenă-portocalie, fără urme de tărâțe. Gustul este dulceag, mirosul caracteristic. Nu se admite gust acru, amar, rânced, de mucegai, de încins. De asemenea nu sunt admise impurități sau urme de infestare.

Mălaiul superior – se prezintă sub formă de pulbere fină, de culoare galben-pai, cu urme de tărâțe

Orezul se obține prin decorticarea (îndepărtarea învelișului), șlefuirea, polizarea și glasarea orezului brut. Orezul se prezintă sub formă de boabe decorticate, sănătoase, uniforme. Culoarea poate varia de la alb până la alb-gălbui. Mirosul este caracteristic, gustul plăcut, dulceag, specific. Nu este admisă infestarea.

Grișul este o crupă cu o compoziție aproximativ identică cu cea a făinii albe, mai bogat însă în proteine. Este obținut concomitent cu făina. Grișul este de culoare alb-gălbuie, miros plăcut, gust specific, puțin dulceag, fără gust amar sau acru, fără scrâșnet la mestecare. Nu se admite prezența insectelor, miros de mucegai sau de încins.



Arpacașul se obține prin decorticarea și șlefuirea boabelor de grâu sau de orz. Arpacașul se prezintă sub forma unor boabe ovale, rotunjite (orz) sau rotunde (grâu), decorticate și șlefuite,

fără urme de coajă, gust plăcut, specific, fără miros străin. Culoarea poate fi de la alb-gălbui la brun-roșcat.

Fulgii de porumb sunt de culoare galben – aurie, uniformă, fără urme de arsuri, prezintă miros și gust plăcut.

Pastele făinoase sunt produse obținute dintr-un aluat crud, nedospit (nefermentat), modelat în diferite forme și uscat până la o umiditate de 12-13%. Aluatul este preparat din făină de grâu și apă, cu sau fără adaosuri (ouă, pastă de tomate, spanac, sare, etc).

Pastele făinoase sunt apreciate după aspect, culoare, miros și gust. La examinarea vizuală, se observă suprafața netedă, fără urme de făină, se admit mici asperități, îndoituri ușoare. Culoarea este albă, uniformă, iar la cele cu adaosuri, nuanța specifică. Gustul și mirosul sunt caracteristice, fără gust și miros străin. După fierbere în apă, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze cocoloașe. Să crească în volum la fierbere.

Pâinea – se apreciază în funcție de volum, culoare, aspectul cojii, miezul, aroma și gustul. Nu se admit deformări, aplatizări, rupturi, arsuri, crăpături mari. Mirosul se apreciază după secționarea pâinii și presarea acesteia de câteva ori. Nu se admite miros de mucegai, rânced. Gustul se determină prin degustare și este dulceag.

Aspect	Formă regulată, neturtită
Coajă	Netedă, lucioasă, fără lipituri
Culoare	Uniformă, specifică fiecărui tip (brun-dechis, auriu) nearsă dar nici palidă
Miezul	Porozitate uniformă, elastic, fără urme de făină, fără straturi compacte sau corpuri străine
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice, fără miros sau gust de mucegai sau rânced, fără scrîșnet la mestecare cauzat de impuritățile minerale
Semne de alterări microbiene	Lisă (prin ruperea pâinii să nu se formeze fire mucilaginoase)

Temă

Alegeți un sortiment de biscuiți. Prezentați caracteristicile organoleptice pentru sortimentul de biscuiți ales. Se vor prezenta următoarele caracteristici organoleptice:

- aspect exterior
- aspect în secțiune
- culoare
- consistență
- miros și gust

MODALITĂȚI DE APRECIERE A CALITĂȚI PRODUSELOR ALIMENTARE FOLOSIND SCARA PUNCTAJULUI

METODA PUNCTAJULUI constă în evaluarea caracteristicilor de calitate/ organoleptice/senzoriale ale produsului analizat, prin compararea cu o scară de punctaj care cuprinde 4 trepte/ sistemul de apreciere în 3 puncte.

TREPTE DE APRECIERE ÎN SISTEMUL CU 3 PUNCTE

Nr. puncte	Treapta de apreciere	Descrierea generală a treptei de apreciere (Caracteristicile produsului analizat)
3	Foarte bun (calități excelente)	Produsul prezintă caracteristici specifice, foarte bine conturate, nu prezintă niciun fel de lipsuri sau defecte perceptibile, încadrându-se în clasa de calitate: extra
2	Bun (cu ușoare defecte)	Produsul prezintă însușiri specifice destul de bine conturate cu mici lipsuri sau defecte
1	Satisfăcător (cu defecte evidente)	Produsul prezintă lipsuri sau defecte evidente, din cauza cărora calitatea se situează la nivelul minim admis prin standardul de produs, iar produsul poate fi folosit doar în consumul dirijat.
0	Alterat	Produsul prezintă defecte accentuate ale caracteristici, specifice de produs alterat și nu mai poate fi consumat.

EXEMPLU

Caracteristicile organoleptice și verificarea calității făinii

Tipuri / Caracteristici	Făină albă	Făină semialbă	Făină integrală și neagră
Aspect	Pulbere cu granule fine	Pulbere cu o granulație fină, urme vizibile de tărâțe	Pulbere, conține particule de tărâțe
Culoare	Alb-gălbui, slab cenușiu	Alb-gălbui, cu nuanțe cenușii	Cenușiu deschis, cu nuanță albă sau gălbuie
Miros	Plăcut, specific de făină de grâu, fără miros de mucegai sau alt miros străin		
Gust	Dulceag, plăcut, specific, puțin dulceag, fără gust amar sau acru, fără scrâșnet la mestecare		
Infestare	Nu se admite prezența insectelor, în nici un stadiu de dezvoltare		

DEFECTELE FĂINII

Defecte aceptabile	Defecte inacceptabile
-Ușoare diferențe de culoare -Rare particole de tărâțe (pentru făina albă și intermediară -Ușor scrâșnet la mestecare	-prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare -gust strain: acru, amar, încins -miros impropriu
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția cernerii în cadrul etapei de prelucrare primară	Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot provoca alergii.

SCARA DE PUNCTAJ PENTRU FĂINĂ

3 puncte	2puncte	1punct	0 puncte
Pulbere cu granule fine	Pulbere cu granule fine	Pulbere cu granulații diferite	Pulbere cu granulații diferite
Culoare -Albă -Albă cu nuanță gălbuie la făina	**Culoare** -albă cu nuanțe gălbui -cu nuanță gălbuie și cu rare particule de	**Culoare** -albă, cu nuanțe gălbui -cu nuanță gălbuie și	**Culoare** Albă cu nuanță gălbuie la făina integrală

intermediară -albă cu nuanță cenușie la făina neagră	tărâțe, la făina intermediară -albă,cu nuanță cenușie, cu particole vizibile de tărîțe la făina neagră	cu rare particule de tărâțe, la făina intermediară -albă,cu nuanță cenușie, cu particole vizibile de tărîțe la făina neagră	-cenușie la făina neagră
Mirosul este plăcut, caracteristic	**Mirosul** este plăcut,caracteristic	**Mirosul** este plăcut,caracteristic	**Miros** neplăcut de încins, rânced
Gustul este plăcut, ușor dulceag	**Gustul** este plăcut	**Gustul** este plăcut	**Gust** neplăcut (amar, acru, de pește)
Nu se admite prezența insectelor,în nici un stadiu de dezvoltare	Nu se admite prezența insectelor,în nici un stadiu de dezvoltare		Prezintă acarieni în diverse stadii de dezvoltare

FIȘA DE LUCRU

Caracteristici analizate	**Constatările analizatorului**
Aspectul	
Culoarea	
Mirosul	
Gustul	
Gradul de infestare	
Concluzii	**Punctajul acordat:**

FIȘĂ DE LUCRU

În cursul dimineții s-a primit o comandă pentru 300 de chifle. Pentru că solicitantul era un client fidel, managerul s-a grăbit să accepte comanda. Dar clientul a pus condiția: să fie gata în 3-4 ore

Sarcina prelucrării primare a făinii în vederea obținerii aluatului i-a revenit ajutorului de bucătar. Dar în momentul preluării materiei prime, acesta a constatat că făina existentă în depozit este insuficientă, îi mai lipseau 2kg. Inspirat, ajutorul de bucătar și-a adus aminte că a văzut o pungă cu făină de 2kg în dulapul din bucătărie.

În momentul deschiderii pungii a constatat însă că făina din bucătărie are acarieni în diferite stadii de dezvoltare, inclusiv fluturi. Și pentru că i s-a părut comod, a hotărât să folosescă făina afectată, pe care a cernut-o peste cealaltă.

Exact când operația de cernere era aproape de final, a venit CHEF.

Care a fost reacția acestuia? Alegeți varianta care asigură pierderi minime fără să afecteze sănătatea consumatorilor.

a) L-a felicitat pentru că a găsit soluția optimă de a economisi timp și bani?
b) A acceptat situația pentru a onora comanda la timp, dar l-a atenționat ca pe viitor să nu mai facă.
c) A aruncat întreaga cantitate de făină, sancționându-l pe ajutorul de bucătar.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE ȘI VERIFICAREA CALITĂȚII CRUPELOR

CRUPELE sunt produse obținute prin prelucrarea boabelor de cereale prin tehnici speciale. Cele mai cunoscute crupe sunt: mălaiul, grișul, orezul, arpacașul.

Caracteristicile organoleptice ale crupelor

Tipuri / Caracteristici	Mălai extra	Mălai superior	Griș	Orez	Arpacaș
Aspect	Granule fără urme vizibile de tărâțe	Granule cu ușoare urme de tărâțe	Granule uniforme	Boabele trebuie să fie sănătoase, uniforme ca mărime	De grâu: boabe rotunde De orz: boabe ovale, decorticate și șlefuite
Culoare	Galben portocaliu	-galben	Alb-gălbui	Alb până la alb-gălbui	De grâu: alb-gălbui,cu nuanță roșcată De orz: alb-gălbui
Miros	Plăcut, caracteristic, fără miros de mucegai sau alt miros străin				
Gust	Plăcut,specific		Specific, ușor dulceag	Plăcut,specific	Plăcut, dulceag, specific
Infestare	Fără impurități sau infestare				

Defectele crupelor

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
-ușoare diferențe de culoare -rare particole de tărâțe (pentru mălai) -spărturi 20% maximum (orez) -ușor scrâșnet la mestecare (mălai) -impurități (semințe de burieni, de alte culturi, boabe nedecorticate, boabe arse	-prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare -aglomerări stabile -prezența punctelor negre la griș -gust străin: acru, amar,încins -miros impropriu

(orez)	
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția: -cernerii/alegerii și spălării în cadrul etapei de prelucrare primară -utilizării doar la obținerea acelor preparate la care integritatea bobului nu este obligatorie.	Produsele sunt scoase din consum deoarece pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor.

Scară de punctaj pentru verificarea calității orezului

3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
• Boabe întregi, complet decorticate, uniforme, sănătoase • De culoare alb strălucitoare, uniformă	• Boabe întregi, complet decorticate, uniforme, sănătoase. • De culoare alb strălucitoare, uniformă • Se admit fragmente de boabe mai mici de 2/3 din mărimea bobului normal	• Boabe întregi, incomplet decorticate • Neuniforme • De culoare alb-gălbuie • Se admit: -fragmente de boabe mai mici de 2/3 din mărimea bobului normal -cantități reduse de impurități	• Boabe sfărmate, incomplet decorticate. • Neuniforme • De culoare alb-gălbuie • Prezintă cantități mici de impurități (semințe de burieni și alte culturi). • Boabe nedecorticate, arse,atacate de insecte sau mucegăite, cu impurități minerale (pământ, nisip, pietriș), particole metalice sau orice corpuri străine de natura orezului.
-**mirosul** este plăcut, caracteristic, fără miros străin (de mucegai, încins, de rozătoare) -**gustul** este plăcut, specific orezului sănătos -nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare	-**mirosul** este plăcut, caracteristic, fără miros străin (de mucegai, încins, de rozătoare) -**gustul** este plăcut, specific orezului sănătos -nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare	**mirosul** este plăcut, caracteristic, fără miros străin (de mucegai, încins, de rozătoare) -**gustul** este plăcut, specific orezului sănătos -nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare	**Mirosul** este neplăcut, cu miros străin (de mucegai, încins, de rozătoare) **Gustul** este neplăcut -Prezintă acarieni în diferite stadii de dezvoltare

DILEMA

Restaurantul se aprovizionează periodic cu produse de băcănie printre care și orez. De data aceasta însă furnizorul nu a livrat decât orez cu bobul lung. Și cum în meniul restaurantului cu autoservire preparatul zilei era "Sărmăluțe tradiționale în foi de varză servite cu smântână și ardei iute", la prima oră materiile prime au fost prelucrate de către ajutorul de bucătar, carnea a fost tocată, varza a fost pusă la desărat, orezul a fost călit împreună cu ceapa....

Dar când Chef a verificat compoziția, a observat că în locul bobului rotund a fost folosit orezul cu bob lung, care din cauza conținutului redus de amidon are proprietăți scăzute de legare, existând riscul ca aspectul sarmalelor să fie necorespunzător (turtite) sau chiar să se împrăștie.

Care a fost reacția acestuia? Alegeți varianta care asigură pierderi minime fără să fie afectată sănătatea consumatorilor/clienților.

A. A aruncat întreaga compoziție, sancționându-l pe ajutorul de bucătar
B. Le-a solicitat bucătarilor o modalitate de utilizare creativă a compoziției într-un alt preparat
C. A preparat sarmale fără orez

CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE ALE LEGUMELOR ŞI A PRODUSELOR REZULTATE DIN PRELUCRAREA ACESTORA

Caracteristicile organoleptice ale principalelor legume rădăcinoase

Tipuri de rădăcinoase Ccaracteristici	Morcov	Pătrunjel/ Păstârnac	Țelină	Sfeclă	Ridichie	
					De lună	De iarnă
Aspect	Rădăcină ovală, rotundă sau conică	Rădăcină lemnoasă,lipsită de suculență Rădăcină spongioasă,cu pulpa fibroasă,suculentă	Rădăcină sferică, acoperită cu o pieliță.Pulpa este spongioasă,aromată	Rădăcină cărnoasă, suculentă, de formă sferică sau fusiformă	-formă rotundă-turtită,conică sau alungităcu miezfraged, suculent	-au rădăcina mare, cărnoasă -de formă lunguiață sau sferică cu pulpa suculentă
Culoare	Portocalie sau roșiatică, dar poate avea sau alte culori: galben pal, violet, negru, alb,	-Rădăcină alb-gălbuie sau alb-roșie -rădăcină albă sau gălbuie	Alb-gălbuie Alb-cenușie sau albă cu dungi cafenii	Culoarea variază în funcție de soi, de laroșu închis la roșu deschis sau galbenă lainterior și roz laexterior, cu dungi	-culoare albă până la roșie, cu miezul alb sau roz	-de culoare neagră cu miezul alb gălbui

	roșula exterior și roz la interior (înJaponia)			roșii și albe		
Miros	specific	specific	specific	specific	specifică	
Gust	Dulceag, plăcut	Ușor dulceag aromat, datorită uleiurilor eterice Ușor picant, aromă specifică	Dulceag,aromat	Dulce, plăcut	Plăcut, specific	Plăcut,specific,gust înțepător, datorită compușilor cu sulf

Defectele rădăcinoaselor

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
• Mărime neuniformă, cu tăieturi, cu formă neregulată, cu ramificații, cu lovituri mecanice, cu urme de pământ • O ușoară lipsă de prospețime și turgescență • Ușoare defecte la nivelul epidermei: fisuri, crăpături vindecate, care nu afectează miezul • Cilindrul central de volum maimare, cu structură fibroasă • Cu defecte de colorație, colorație pală, vîrfuri verzi sau violete/ purpurii de până la 2-3cm lungime • Tendință de încolțire	• Lignificare, pieliță cu zbârcituri • Umiditate exterioară • Atacate de boli sau dăunători • Mucegăirea • Urme de contact cu rozătoarele • Miros și gust străine, impropprii produsului

Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate sau a utilizării lor la obținerea preparatelor la care integritatea acestora nu este necesară	**Produsele sunt scoase din consum deoarece pot reprezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor**

Scara de punctaj pentru verificarea calității morcovilor

3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
• Întregi,sănătoși,curați, turgesceți/cu aspect proaspăt • Cu formă regulată/neramificați, netezi • Uniformi ca mărime • Fără lovituri mecanice, fără crăpături, fără defecte provocate deboli sau dăunători • Cilindrul central de volum redus • Fără vârfurile verzi sau violete • Fără mirossau gust străin	• Întregi, sănătoși,curați, turgesceți/cu aspect proaspăt • Cu formă regulată/neramificați, netezi,curați, dar neuniformi ca mărime • Cu ușoare crăpături (cauzate de manipulare sau spălare) vindecate, care nu afectează miezul. • Fără lovituri mecanice • Cu ușoare defecte de colorație (pale) • Fără defecte provocate de boli sau dăunători	• Bucăți întregi • Demărime neuniformă, cu tăieturi, cu formă neregulată,cu ramificații, cu lovituri mecanice sau crăpături, cu urme de pământ • De turgescență medie • Cilindrul central de volum mai mare, cu structură fibroasă • Cu defecte de colorație, cu vârfurile verzi sau violete/purpurii de până la 2-3cm lungime • Fără gust sau miros străin	• Bucăți întregi, cu tăieturi cu formă neregulată, cu ramificații cu lovituri mecanice sau crăpături care afectează în mare măsură miezul. • Lignificați • Cu defecte provocate de boli și dăunători (umiditate crescută, țesuturi moi, mucegai) în proporție foarte mare • Cu miros și gust neplăcut

	• Fără miros sau gust străin		

FIȘĂ DE LUCRU

Analizați caracteristicile organoleptice și acordați punctajul pentru o cantitate de 10 morcovi din cantitatea de morcovi pregătită de furnizor pentru aprovizionarea unui restaurant.

Caracteristicile analizate	Modul de lucru	Constatările analizatorulului
Starea de sănătate, curățenie și prospețime	• Examinează vizual fiecare probă urmărind: -starea de curățenie, eventualele leziuni -turgescența produsului (prospețimea)	
Aspectul și culoarea pieliții (cojii)	• Apreciază vizual fiecare probă -aspectul cojii, urmărind: netezimea, asprimea, luciul,crăpăturile, zbârciturile -conformitatea formei și a culorii cu proba etalon	
Aspectul în secțiune și culoarea pulpei	• Taie fiecare probă în felii • Vizual, analizează aspectul în secțiune alfiecărei probe, urmărind eventualele defecte	
Mirosul	• Așează pe rând,câte o felie de morcov din fiecare probă pe o farfurioară • Miroase fiecare probă câteva secunde	
Consistența, suculența	• Apasă cu degetul câteva secunde fiecare probă, observând fermitatea și suculența acesteia	
Gustul și aroma pulpei	• Degustă pe rând fiecare probă urmărind cât de pronunțată este aroma	
Condiții optime pentru desfășurarea analizei: spațiu adecvat, aerisit, temperatură:18-20°C, iluminat natural		

Aparatură și materiale necesare: blat alb, cuțit, farfurioară	
Concluzii:	Punctajul acordat

Caracteristicile organoleptice ale legumelor tuberculifere – cartofii

Caracteristici organoleptice	**Descrierea acestora**
Aspect	Tuberculi întregi, uniformi,cu suprafață netedă, cu forme diferite, în funcție de soi:rotunzi, ovali, alungiți, neîncolțiți
Culoare	Corespunzătoare soiului: albi,roșii, violeți
Miros	specific
Gust	Nu se apreciază gustul în stare crudă

Defectele legumelor tuberculifere

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
• Mărime neuniformă/formă neregulată • Urme de pământ • Înverziți maximum 20% • Încolțiți (colți maximum 3 mm) • Tipici soiului, nedigerați • Ușoare defecte la nivelul epidermei: fisuri, crăpături vindecate, care nu afectează miezul • O ușoară lipsă de prospețime și turgescență	• Umiditate exterioară • Atacate de boli sau dăunători • Mucegăirea • Înmuierea • Pătare ruginie, găuri sau inimi negre sau alte defecte interne • Vătămări datorate înghețului • Miros și gusturi străine, improprii produsului
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților	Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot prezenta un pericol

afectate	pentru sănătatea consumatorilor.

3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
• Cartofi întregi, sănătoși,curați, turgescenți, uniformi, fără nici o deteriorare exterioară anormală, neînverziți. • Tipici soiului, nedegenerați, fără lovituri mecanice, neîncolțiți • Fără defecte provocate de boli sau dăunători • Culoare corespunzătoare soiului • Fără gust sau miros străin	• Cartofi întregi, relativ sănătoși, curați, turgescenți. • Tipici soiului • Cu ușoare abateri de mărime • Fără o deteriorare exterioară anormală • Neînverziți,neîncolțiți • Nedegenerați, cu rare și ușoare lovituri mecanice • Fără defecte provocate de boli sau dăunători • Fără gust sau miros străin	• Cartofi întregi, cu urme de pământ, de mărime neuniformă, cu formă neregulată,tipici soiului, nedegenerați • O ușoară lipsă de prospețime și turgescență • Înverziți maxim 20% • Încolțiți (colți max. 3mm) • Ușoare defecte la nivelul epidermei,fisuri,crăpături vindecate, care nu afectează miezul • Fără gust sau miros străin	• Cartofi murdari, cu consistență moale,cu lovituri mecanice. • Încolțiți • Înverziți • Cu urme de boli sau dăunători • Cu umiditate exterioară foarte mare • Miros străin, neplăcut

FIȘĂ DE LUCRU

Analizați caracteristicile organoleptice și acordați punctajul pentru o cantitate de 10 cartofi din cantitatea de cartofi pregătită de furnizor pentru aprovizionarea unui restaurant.

Caracteristicile analizate	**Modul de lucru**	**Constatările analizatorulului**
Starea de sănătate, curățenie și prospețime	• Examinează vizual fiecare probă urmărind: -starea de curățenie, eventualele leziuni -turgescența produsului (prospețimea)	
Aspectul și culoarea cojii	• Apreciază vizual fiecare probă -aspectul cojii, urmărind: netezimea, asprimea, luciul,crăpăturile, zbârciturile -conformitatea formei și a culorii cu proba etalon	
Aspectul în secțiune și culoarea pulpei	• Taie fiecare probă în felii • Vizual, analizează aspectul în secțiune al fiecărei probe, urmărind eventualele defecte	
Mirosul	• Așează pe rând,câte o felie de cartof din fiecare probă pe o farfurioară • Miroase fiecare probă câteva secunde	
Consistența	• Apasă cu degetul câteva secunde fiecare probă, observând fermitatea și suculența acesteia	
Condiții optime pentru desfășurarea analizei: spațiu adecvat, aerisit, temperatură:18-20°C, iluminat natural Aparatură și materiale necesare: un castron cu apă, blat alb, cuțit, farfurioară		
Concluzii:		Punctajul acordat

Caracteristicile organoleptice ale legumelor bulboase

Tipuri Caracteristici	Ceapa uscată	Ceapa verde	Usturoiul	Prazul
Aspect	• Bulbul rotund, turtit,oval, alungit, acoperit cu foițe subțiri	• Bulbul alungit,cu frunze verzi, lucioase	Bulbul (căpățâna) format din mai mulți bulbi fixați peundisc lemnos, acoperiticu foițe subțiri	Bulbul mai micdecât laceapă sau usturoi, alungit,cu o tulpină falsă,format din foi albe, subțiri și cărnoase.
Culoare	• Galben închis, galben cărămiziu,roșu-vinețiu,albă	• Bulbul alb, frunzele verzi	Culoare albă sau roz	
Miros	• Specific	• specific	specific	specific
Gust	• Caracteristic, iute	• Caracteristic,iute	Caracteristic,iute	Caracteristic

Defectele legumelor bulboase

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
• Cu abateri de la forma caracteristică • Se admit maximum 25% bulbi încolțiți • Ușoare vătămări, striviri,răni cicatrizate înproporție de maximum 25% • Se admite exfolierea parțială a frunzelor pergamentoase în	• Bulbi striviți, loviți, murdari înproporție ridicată • Bulbi încolțiți în proporție mare • Cu atacuri vizibile de boli sau dăunători • Cu exfolierea/desprinderea frunzelor pergamentoase și atacarea miezului

proporție de maximum 5%.	• Bulbi mucegăiți, cu consistență moale • Cu umiditate exterioarăanormală • Culoare nespecifică • Miros neplăcut, înțepător
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate	Produsele sunt scoase din consum deoarece pot reprezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor.

TEMĂ

Sunteți managerul restaurantului. În urma verificării calității a 10 kg de ceapă, necesară obținerii supei de ceapă (pentru un grup de turiști francezi) și tocăniței pentru restaurantul cu autoservire, au fost identificate următoarele defecte: începuturi de muguri,vizibili di exterior în proporție de 10% din total, pete care nu afectează ultima peliculă uscată ce protejează pulpa, pe un sfert din suprafață bulbului; fisuri în peliculă care nu afectează pulpa.

Ce decizie luați astfel încât pierderile să fie minime și sănu fie afectată sănătatea clienților?

- Introduceți în consum, după o prelucrare primară adecvată.
- Aruncați întrega cantitate de ceapă pentru că pune înpericol sănătatea consumatorilor.
- Retrimiteți furnizorului deși a stat o lună în depozitul nostru.

Caracteristicile organoleptice ale legumelor frunzoase

Tipuri caracteristici	Salata verde	Spanacul	Andivele (cicoarea de grădină)
Aspect	Căpățână cu frunze mai mult sau mai puțin îndesate Frunze proaspete,zvântate,curate și sănătoase fără urmă de inflorescență	Frunze proaspete, fragede, cărnoase, zvântate Fără frunze rănite, pătate Fără pământ sau tulpini florale	Frunze late, groase, cărnoase, formând o păpușă mare alungită, de consistență fragedă Proaspete, fragede, fără frunze verzi sau desfăcute Neatacate de insecte, nepătate
Culoare	Verde de diferite nuanțe	Verde de diferite nuanțe dar există și roșu	Culoare albă
Gust	Caracteristic, ușor amărui	caracteristic	Caracteristic, amărui
Miros	specific	specific	specific

Defectele legumelor frunzoase

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
Căpățâni insuficient de bine formate Fărămiez Cu defecte de colorație Ușoare vătămări cauzate de dăunători Culoare verde palid/gălbui/ușorîngălbenite Miros slab pronunțat	Frunze ofilite, cu pete sau decolorate Cu umezeală excesivă Atinse de putregai sau atacate de insecte Miros/gust străin Vătămări datorate înghețului Miros și gust străine, improprii produsului

Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate	**Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot reprezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor.**

TEMĂ

Este vară și cod roșu de caniculă, iar clienții solicită preparate ușoare,printre care salata verde ocupă un loc important. Deci este momentul pentru noi cumpărături.

Și cum restaurantul primise și o comandă suplimentară de produse de catering, aprovizionarea s-a realizat cu mașina proprie care are însă o capacitate de transport mai redusă. Din dorința de a câștiga spațiu,alimentele au tot fost rearanjate în mașină, prelungindu-se astfel timpul de menținere a legumelor la o temperatură ridicată. Ca urmare, în momentul recepției, salata avea deja frunzele pălite/ își pierduseră aspectul proaspăt.

Ce decizie credeți că a luat Chef referitor la salată,astfel încât pierderile să fie minime și să nu fie afectată sănătatea clenților?

- A separat frunzele ofilite de cele cu aspect proaspăt și le-a folosit în consumul dirijat
- A aruncat toată salata pentru că reprezintă un pericol pentru sănătatea consumatorilor și i-a trimis din nou la magazin, la cumpărături.
- A folosit-o așa cum este la toate salatele din meniu, doar n-o să iasă în pierdere restaurantul.

Caracteristicile organoleptice ale legumelor vărzoase

Tipuri Caracteristici	**Varză albă**	**Varză roșie**	**Varză de Bruxelles**	**Gulia**	**Conopida**	**Brocoli**
Aspect	Căpățâni complet formate bine îndesate, frunze proaspete, sănătoase, zvântate	Căpățâni mai mici și mai îndesate decât la varza albă, frunze subțiri, fragede	Căpățâni foarte mici, așezate în formă de ciorchine pe un lujer	Tulpina îngroșată, care poate ajunge de la 200g la 3kg, în funcție de soi și de condițiile de creștere	Căpățâni sub formă de inflorescență, proaspete,sănătoase,curate. zvântate,complet formate,bine îndesate, fără frunzulițe	Căpățâni sub formă de inflorescențe, susținute pe o tulpină de circa 15-30cm. Partea superioară a tulpinii trebuie să fie moale, iar cea inferioară, tare și lemnoasă.
Culoare	Alb-verzui	Roșu-violaceu	Verde, roșie,mov	Verde-deschis	Albă (inflorescența cu frunze verzi) Dar există și mov, verde sau portocalie	Verde închis (coroana) Sau albă
Gust	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic
Miros	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
Pentru toate soiurile de varză Căpățâna este mai puțin îndesată Primul rând de frunze are nuanță gălbuie/veștede **Pentru conopidă/brocoli** Inflorescență cupete gălbui sau cenușii Frunzele sunt moi și nu asigură o foarte bună acoperire a inflorescenței, de culoare verde cu nuanță gălbuie Greutate sub medie	**Pentru toate soiurile de varză** Căpățâna este mai ușoară, este deshidratată, prezintă crăpături Este vizibilă prezența dăunătorilor **Pentru conopidă/brocoli** Inflorescența prezintă numeroase pete cenușii, atacată de mucegai Consistență moale, putrezită Frunzele sunt moi, veștede și nu asigură o foarte bună acoperire a inflorescenței Este vizibilă prezența dăunătorilor
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate	**Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor**

TEMĂ

La verificarea calității s-a constat că, în ceea mai mare parte,conomida prezenta o serie de defecte: căpățâna era mai ușoară, frunzele moi, veștede și nu asigurau o foarte bună acoperire a inflorescenței, aceasta prezenta pete cenușii, cavități mici și crăpături, consistența era moale.

Ce decizie a luat Chef pentru c pierderile să fie minime și să nu fie afectată sănătatea clinților?

- Se folosește ca atare în supe-cremă
- Seîndepărtează părțile necomestibile și restul se folosește laprepararareaConopidei gratinate

- Se aruncă, pentru că pune în pericol sănătatea consumatorilor

Caracteristicile organoleptice ale legumelor fructoase

Tipuri Caracteristici	**Tomatele**	**Ardeiul**	**Vinetele**	**Castraveții**	**Dovleceii**	**Pepenii**	
						galbeni	verzi
Aspect	Fructul foarte zemos și cărnos, acoperit cu o pieliță subțire cerată. Cu forme diferite,în funcție de soi Suprafață netedă sau cu muchii	Fructul mai puțin cărnos, cu cavități interioare. Are consistența moale, mijlocie sau tare. Cu grosimea cuprinsă între 1 și 4 mm Are forme, dimensiuni diferite, suprafețe netede	Fructe de diferite forme: ovală,sferică,cilindrică Acoperite cu pieliță netedă, lucioasă. Consistență elastică.	Fructul de formă alungită,oval,cilindric. Forma și diametrul diferă, în funcție de soi. Suprafața netedă sau acoperită cu perișori. Pulpa tare,miezul fraged.	Fructul fraged, suculent, cu semințe mici și albe. Formă cilindrică, suprafață netedă	Formă sferică, turtită, alungită,de mărimi diferite. Coaja netedă sau brăzdată. Miezul suculent, dulce, aromat.	Coaja netedă. Miezul suculent.
Culoare	Roșie, galbenă sau mov, purpurie,verde,	Verde închis la început, apoi se diferențiază în	Violetă, de diferite nuanțe, lucioasă,	Verde,de diferite nuanțe, trecând spre	Culoare alb-lăptoasă până la verde	Coaja: galbenă, galben-	Coaja: verde, de diferite

	albă, neagră	funcție de soi,devenind verde albicioasă,alb-gălbuie iar la maturitate fiziologică, roșie sau portocalie. Mov,coajă ciocolatie și pulpa roșiatică, negri	fructele ajunse la maturitate de consum au culoare închisă sau albă.	galben, pe măsură ce fructul se apropie de maturitatea fiziologică și miezul alb		verzuie sau roșiatic. Miezul: galben, galben-verzui până la portocaliu	nuanțe. Miezul: roșu de diferite nuanțe.
Miros	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	
Gust	Plăcut,dulce-acrișor	Dulce, iute sau mai puțin iute.	Plăcut	Plăcut	Plăcut în urma preparării	Plăcut, suculent, dulce, aromat.	

Defectele legumelor fructoase

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
• Mărimi neuniforme • Defecte de formă • Supracoapte/fermitate scăzută a pulpei	• Bucăți neuniforme, cu numeroase defecte deformă, de culoare, cu crăpături necicatrizate • Semne de alterare, mucegăire

• Defecte ale epidermei: urme de lovituri, cu condiţiasănu afecteze serios fructul • Crăpături cicatrizate • Lignificare parţială • Uşoare variaţii de culoare	• Umiditate exterioară excesivă • Miros puternic înţepător, neplăcut • Deteriorări cauzate de paraziţi: formă, deculoare, cu crăpături necicatrizate.
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiţia îndepărtării părţilor defecte	**Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor**

TEMĂ

Ce roşii cumpăraţi pentru prepararea sosului de roşii?

- Cele mai bune roşii, chiar dacă sunt mai scumpe, pentru că aşa se va obţine un sos de calitate superioară şi în cantitate mare.
- Roşii, indiferent de calitate, pentru că se poate obţine un sos excelent din acestea, oricum nu se vede forma, se paseză, iar costul este mai mic.

Caracteristicile organoleptice ale legumelor păstăioase

Tipuri Caracteristici	**Fasolea verde**	**Fasolea uscată**	**Linte boabe**	**Mazăre**	**Soia**	**Bame**
Aspect	Păstăi fragede, cărnoase și suculente, cu forme diferite: turtite sua cilindrice, late sau înguste, groase sau subțiri	Boabe de dimensiuni diferite (mari, mijlocii sau mici), ajunse la maturitate deplină.	Boabe rotunde, de dimensiuni diferite (mari, mijlocii sau mici)	Boabe verzi, fragede, proaspete, cele ajunse la maturitate au formă rotundă sau zbârcită	Boabe asemănătoare cu cele de fasole	Păstăi tinere cu fructul sub formă de capsulă, cu suprafața acoperită de perișori aspri.
Culoare	În funcție de soi: verde, galbenă, verde cu pete violacee sau chiar violet	Albă, colorată și pestriță	Verde-gălbuie sau verde-brună de toate nuanțele	Verde, mov, albă	Galben-auriu cu varietăți de culoare neagră	verde
Miros	Caracteristic, fără miros încins, de mucegai sau alt miros străin					
Gust	specific	Caracteristic,nici acru, nici amărui	specific	Dulce, plăcut	Dulce, specific	specific

Defectele fasolei verzi

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
• Păstăi neuniforme, parțial deshidratate • Cu boabe mai bine dezvoltate • La rupere nu pocnesc ușor • Destul de fragede și pot prezenta ațe, mici pete de rugină cu condiția ca fasolea să își păstreze caracteristicile esențiale în privința calității • Culoare specifică soiului, cu mici abateri de culoare	• Păstăi veștede, cu pete de rugină,ațe,semințe mari,tari,bine definite • Prezintă daube produse deparaziți, urme de mucegai și putrefacție • Umiditate exterioară excesivă • Miros neplăcut
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate	**Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor**

TEMĂ

Astăzi s-a introdus un preparat nou pe bază de fasole verde. Și cum pentru acest preparat Chef a solicitat produse ecologice, restaurantul a încheiat un contract cu un nou furnizor, care va livra periodic o serie de legume direct de la ferma sa. Comanda s-a făcut telefonic și a fost garantată calitatea.

Deși toate celelalte legume primite anterior au fost de cea mai bună calitate, la analiza senzorială s-a constatat că fasolea depășise stadiul de maturitate optim (avea ațe). Ce decizie credeți că a luat Chef astfel încât pierderiile să fie minime și să nu fie afectată sănătatea clienților?

- A returnat-o și a reziliat contractul
- A sortat-o și a folosit-o în consum dirijat
- A aruncat-o pentru că reprezintă un pericol pentru sănătatea consumatorilor.

Caracteristicile organoleptice ale ciupercilor

Caracteristici organoleptice	Detalierea acestora
Aspect	Pălării cărnoase, proaspete, fragede,curate, nepătate, neatacate
Culoare	Alb-cenușiu
Gust,miros	Specific (sunt apreciate pentru gustul plăcut și aroma caracteristică)

Defectele ciupercilor

Defecte acceptabile	Defecte inacceptabile
• Defecte de formă • Ușoare defecte de colorație • Cuntuzii superficiale • O ușoară alterare și umiditate internă a picioruș ului • Rare pelicole decolorate • Urme de pământ pe picoruș la ciupercile netăiate	• Ciuperci atinse de putregai • Colorație maronie intensă a piciorului • Corpuri străine vizibile, altele decât pământul de acoperire • Paraziți • Umiditate exterioară anormală • Mirosul și gustul sunt neplăcute
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate	**Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor**

CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE ALE FRUCTELOR ȘI VERIFICAREA CALITĂȚII ACESTORA

- **CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE ALE FRUCTELOR AUTOHTONE**

Grupa/ Caracteristica	**Semințoase**	**Sâmburoase**	**Fructe de arbuști**	**Nucifere**
	• Mere, pere • gutui	• cireșe, vișine, caise, piersici • prune, coarne	• căpșuni, fragi, zmeură, mure,coacăze, afine • struguri	• nuci • alune
Aspect	Pielița colorată Pulpa cărnoasă, densă Semințele în loje pergamentoase	Pielița puternic și diferit colorată față de miez. Pulpă suculentă Sâmbure tare, care închide sămânța	Pulpă zemoasă Semințe mici, răspândite în pulpăsausituate spre suprafață	Uleioase
Gust și aromă	• gustul poate fi: acrișor, dulce acrișor, dulceag, dulce, foarte dulce • aroma poate varia de la slab pronunțată de ex:mere,pere în funcție de sortiment la foarte pronunțată: căpșuni, zmeură, fragi • astringente: gutuia, coarnele			

Defectele fructelor proaspete

Defecte acceptabile	**Defecte inaceptabile**
• neuniforme • supracoapte/fermitate scăzută a pulpei • defecte ale epidermei : urme de lovituri, cu codița să nu afecteze serios fructul • leziuni, fisuri cicatrizate • leziuni mecanice care nu afectează majorpulpa	• înmuierea, putrezirea pulpei: mere, cireșe,etc • petrificarea pulpei:pere • mărimea insuficientă a miezului • mucegăirea • atacate de boli sau dăunători • scleroza: la fructele cu coaja tare, structura interioară,

• lemnoase • cu variații de culoare	• semne vizibile de ofilire sau ridare • atinse de putregai sau cu alterări de paraziți • umiditate exterioară anormală • mirosuri sau/și gusturi străine
Produsele pot fi acceptate în consum cu condiția îndepărtării părților afectate	**Produsele sunt scoase din consum, deoarece pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorilor**

Scară de punctaj pentru verificarea calității merelor

3puncte	2 puncte	1punct	0 puncte
• întregi, sănătoase • uniforme • turgescente, fără defecte • prezintă forma, calibrul și coloraţia caracteristice soiului. • Au atașat un peduncul intact • Miros plăcut, caracteristic • Gust plăcut, dulce-acrișor în funcție de soi.	• Întregi, sănătoase • Cu ușoare variații de mărime • Turgescente • Peduncululpoate lipsi • Ușoare defecte ale epidermei • Culoare specifică soiului, cu ușoare variații de culoare • Fără defecte provocate de boli sau dăunători • Miros plăcut, caracteristic • Gust plăcut, dulce-acrișor în funcție de soi	• Întregi, neuniforme • Cu turgescenţămedie • Cu leziuni mecanice care nu afectează major pulpa • Leziuni, fisuri cicatrizate mici și rare pete brune • Culoare specifică soiului, cu variații de culoare • Fără defecte provocate de boli sau dăunători • Miros plăcut, caracteristic • Gust plăcut, dulce-acrișor în funcție de soi	• Nesănătoase, atinse de putregai, cu arsuri solare grave • Cu lovituri mecanice sau de grindină • Cu semne vizibile de ofilire sau ridare • Cu materii străine vizibile, cu putregai în cavitatea pedunculară • Atacate de paraziți • Cu umiditate exterioară anormală • Atinse de putregaiul sau

			mucegaiul miezului • Cu mirosuri și/sau gusturi străine • Cu miros și gust de fermentat

FIȘĂ DE LUCRU

Analizați caracteristicile organoleptice și acordați punctajul pentru o cantitate de 10 mere din cantitatea de mere pregătită de furnizor pentru aprovizionarea unui restaurant.

Caracteristici analizate	**Mod de lucru**	**Constatările analizatorului**
Starea de sănătate curățenie și prospețime	• Examinează vizual fiecare probă urmărind: -integritatea, starea de sănătate,prezența eventualelor leziuni, pete -prospețimea produsului și prezența pedunculului	
Aspectul și culoarea peliței	• Apreciază vizual fiecare probă urmărind: - Aspectul cojii: netezimea, luciul, crăpăturile,zbârciturile, gradul de maturitate • Conformitatea formei și culorii cu proba etalon	

Culoare pulpei	• Taie fiecare probă în jumătate/sferturi și analizează vizual aspectul în secțiune urmărind: eventualele defecte, numărul semințelor	
Mirosul	• Așeză pe rând, câte o bucată/felie de mîr din fiecare probă pe o farfurioară • Miroase fiecare probă	
Consistența,suculența, gustul pulpei	• Apasă cu degetul, câteva secunde, fiecare probă observând fermitatea și suculența acesteia.	
Gustul și aroma	• Degustă pe rând fiecare probă urmărind conformitatea cu proba etalon și cât de pronunțată este aroma.	
Condițiile examinării organoleptice:spațiu adecvat, aerisit, temperatură:18-20°C, iluminat natural **Aparatură și materiale necesare**: blat alb, cuțit, farfurioară		
Concluzii:		**Punctaj acordat:**

CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE ALE ÎNDULCITORILOR NATURALI

CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE ALE MIERII

Caracteristici organoleptice	Detalierea acestora
Aspect	• Clar, limpede, consistență vâscoasă, fluidă, uniformă
Culoare	• Este variabilă de la incolor la galben, până la brun-roșcat -galben aurie, la mierea de salcâm -galben-roșcată sau galben-vierzuie la mierea de zmeură -galben –portocalie sau roșcată la cea de tei -galben-portocalie la mierea de floarea soarelui -brun-închis la cea de pădure
Miros	Plăcut, specific
Gust	Dulce: nu se admite gustul acru care indică un proces de fermentare
Aromă	Caracteristică, dată de specia florală care stă la bază

CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE ALE AMIDONULUI ȘI GLUCOZEI

Produse Caracteristici	Glucoza solidă	Glucoza lichidă
Aspect	Masă solidă	Lichid vâscos, transparent
Culoare	Albă până la galben deschis	Incolor sau ușor colorat în galben deschis
Miros, gust	Fără miros Gust dulceag, ușor amărui sau specific esenței	Fără miros Gust dulce, caracteristic

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE ALE ZAHĂRULUI

Tipuri Caracteristici	Zahăr tos	Zahăr pudră	Zahăr cubic
Aspect	• Cristale uscate, uniforme, nelipicioase, fără aglomerări • Fără corpuri străine	• Pulbere fină, nelipicioasă • Fără puncte negre, fără impurități	• Bucăți curate, uscate • Fără pete • uniforme
Culoare	• alb lucios	• alb mat	alb mat
Miros și gust	Dulce, fără miros și gust străin		

TEMĂ

Una din prăjiturile cele mai solicitate în restaurantul cu autoservire este prăjitura “Frumoasa Adormită”, ale cărei foi au în compoziție miere.

Așa că a trebuit verificată calitatea mierii. Dar la o primă verificare s-a constatat că mierea este zaharisită. Ce decizie credeți că a luat Chef?

- Au aruncat întreaga cantitate de miere pentru că era pusă în pericol sănătatea consumatorilor
- Au amestecat mierea zaharisită cu apă caldă, în proporții egale
- Au topit mierea redându-i forma lichidă, încălzind-o pe baie cu apă, la o temperatură de până la 40°C.