



Cartea este structurată în cinci capitole și anume: 1. Tehnologia de abatorizare; 2. Structura morfologică și compoziția chimică a cărnii; 3. Calitatea senzorială a cărnii; 4. Calitatea igienică a cărnii; 5. Controlul de laborator al cărnii.

Capitolul 1 prezintă etapele tehnologice ale procesului de abatorizare și criteriile de apreciere obiectivă a calității carcaselor.

Capitolul 2 descrie carnea din punct de vedere morfologic și al compoziției chimice plecând de la fibra musculară ca unitate structurală și funcțională a mușchiului până la nivel de miofilamente, sarcomer și compoziție în proteine, lipide, săruri minerale, vitamine și enzime.

În capitolul 3 este prezentată calitatea cărnii din punct de vedere senzorial iar în capitolul 4 sunt tratate aspectele igienice ale țesutului muscular și principalele riscuri de contaminare a acestuia.

Capitolul 5 prezintă metodele de analiză fizico-chimice prin care poate fi pusă în evidență calitatea de consum al cărnii.

The book is structured in five chapters, namely: 1. Slaughtering technology; 2. Morphological structure and chemical composition of the meat; 3. Sensory quality of the meat; 4. Hygienic quality of the meat; 5. Laboratory control of the meat.

Chapter 1 presents the technological stages of the slaughtering process and the criteria for objective judgement of carcass quality.

Chapter 2 describes meat in terms of morphology and chemical composition, starting from the muscle fiber, as a structural and functional unit of muscle tissue to myofilaments, sarcomere until proteins, lipids, mineral salts, vitamins and enzymes.

Chapter 3 presents the quality of the meat from the sensory point of view, while the Chapter 4 deals with the hygienic aspects of muscle tissue and its main risks of contamination.

Chapter 5 presents the physic-chemical analysis methods by which the quality of the meat consumption can be highlighted.

CLAUDIU-ȘTEFAN URSACHI

*Tehnologii generale în industria alimentară Tehnologia de obținere a cărnii*

ISBN 978-973-752-859-9

Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, Arad, 2021, nr. pag. 174