

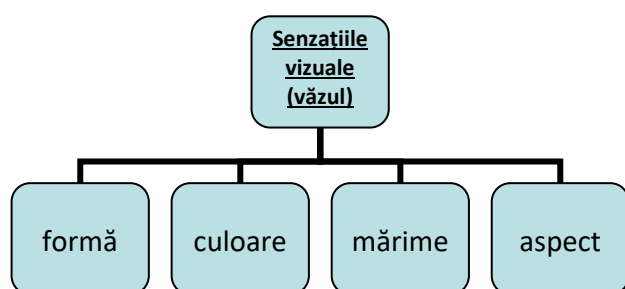
Conținuturi sistematizate ale lecției: Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare

ORGANOLÉPTIC(dex) Care se bazează pe simțuri. ♦ *Examen organoleptic* = apreciere a calității produselor alimentare cu ajutorul văzului, mirosului, gustului și, uneori, al pipăitului.

Calitatea produselor alimentare se referă la proprietățile organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică a acestora.

Proprietățile organoleptice se pot determina la produsele neambalate și sunt caracteristici stabilite cu ajutorul văzului, mirosului, gustului, pipăitului și auzului. Pe baza acestor caracteristici se poate stabili dacă produsele sunt sau nu de calitate.

Senzațiile vizuale (văzul) au un rol important în recunoașterea, aprecierea și acceptarea alimentului prin caracteristicile acestuia: formă, culoare, mărime și aspect.

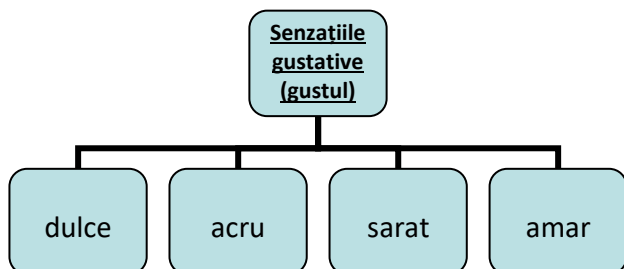


📖 Se vor alege acele produse care au un aspect plăcut, fără pete, și culoarea specifică alimentului.

Senzațiile olfactive (mirosul) au rolul de a determina mirosul specific alimentelor

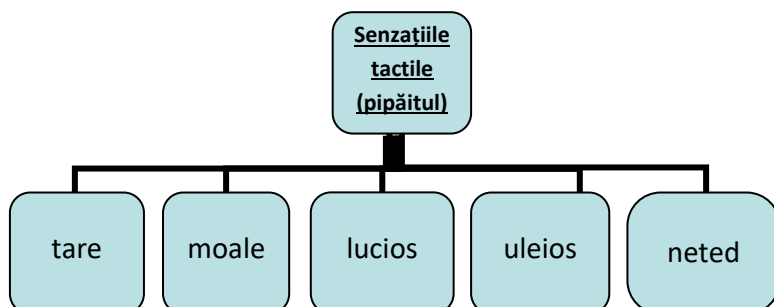
📖 Produsele care au un miros „înțepător”, care dau o senzație de „respingere”, nu se vor consuma.

Senzațiile gustative (gustul) sunt determinate de cele patru gusturi principale: dulce, acru, sărat și amar.



📖 Preparatele culinare pot avea și combinații de gusturi (dulce-acrișor).

Senzațiile tactile (pipăitul) apar în urma contactului pielii cu alimentul, având rolul de a determina textura acestuia.



📖 Cu ajutorul acestor senzații se pot evidenția o serie de caracteristici ale produselor alimentare: tare, moale, aspru, lucios, neted, uleios etc.

Senzațiile auditive sunt mai puțin evidente în ceea ce privește determinarea caracteristicilor produselor alimentare.

📖 Cu ajutorul auzului se percepe intensitatea zgomotului la destuparea băuturilor carbogazoase și se identifică formele de fermentare a unor produse (compoturi, conserve de legume, sucuri etc.)

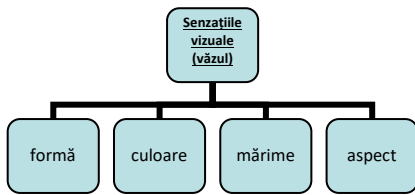
Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare

ORGANOLÉPTIC (dex) Care se bazează pe simțuri. *Examen organoleptic* = apreciere a calității produselor alimentare cu ajutorul văzului, mirosului, gustului și, uneori, al pipăitului.

CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE se referă la proprietățile organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică a acestora.

Proprietățile organoleptice se pot determina la produsele neambalate și sunt caracteristici stabilite cu ajutorul văzului, mirosului, gustului, pipăitului și auzului. Pe baza acestor caracteristici se poate stabili dacă produsele sunt sau nu de calitate.

⇒ **Senzațiile vizuale (văzul)** au un rol important în recunoașterea, aprecierea și acceptarea alimentului prin caracteristicile acestuia: formă, culoare, mărime și aspect.



📖 Se vor alege acele produse care au un aspect plăcut, fără pete, și culoarea specifică alimentului.

⇒ **Senzațiile olfactive (mirosul)** au rolul de a determina mirosul specific alimentelor

📖 Produsele care au un miros „înțepător”, care dau o senzație de „respingere”, nu se vor consuma.

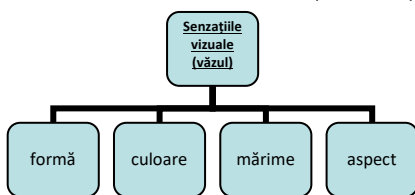
Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare

ORGANOLÉPTIC (dex) Care se bazează pe simțuri. *Examen organoleptic* = apreciere a calității produselor alimentare cu ajutorul văzului, mirosului, gustului și, uneori, al pipăitului.

CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE se referă la proprietățile organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică a acestora.

Proprietățile organoleptice se pot determina la produsele neambalate și sunt caracteristici stabilite cu ajutorul văzului, mirosului, gustului, pipăitului și auzului. Pe baza acestor caracteristici se poate stabili dacă produsele sunt sau nu de calitate.

⇒ **Senzațiile vizuale (văzul)** au un rol important în recunoașterea, aprecierea și acceptarea alimentului prin caracteristicile acestuia: formă, culoare, mărime și aspect.

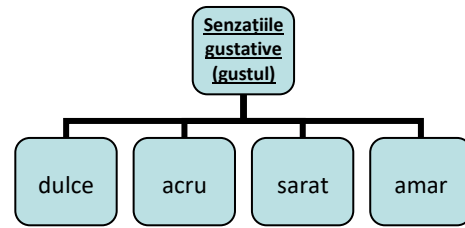


📖 Se vor alege acele produse care au un aspect plăcut, fără pete, și culoarea specifică alimentului.

⇒ **Senzațiile olfactive (mirosul)** au rolul de a determina mirosul specific alimentelor

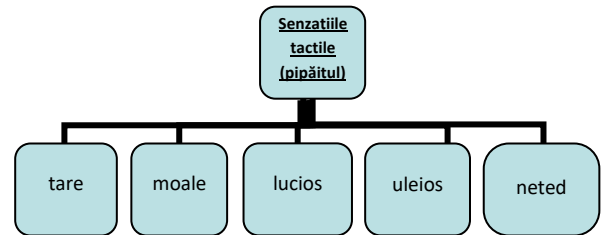
📖 Produsele care au un miros „înțepător”, care dau o senzație de „respingere”, nu se vor consuma.

⇒ **Senzațiile gustative (gustul)** sunt determinate de cele patru gusturi principale: dulce, acru, sărat și amar.



📖 Preparatele culinare pot avea și combinații de gusturi (dulce-acrișor).

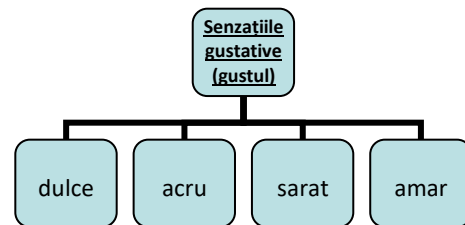
⇒ **Senzațiile tactile (pipăitul)** apar în urma contactului pielii cu alimentul, având rolul de a determina textura acestuia.



⇒ **Senzațiile auditive** sunt mai puțin evidente în ceea ce privește determinarea caracteristicilor produselor alimentare.

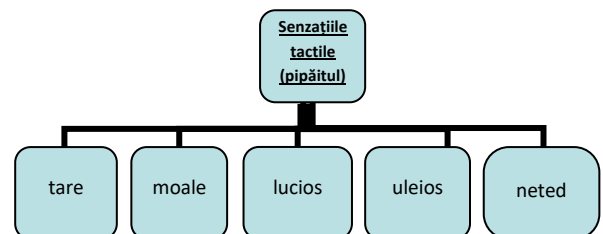
📖 Cu ajutorul auzului se percepe intensitatea zgomotului la destuparea băuturilor carbogazoase și se identifică formele de fermentare a unor produse (compoturi, conserve de legume, sucuri etc.)

⇒ **Senzațiile gustative (gustul)** sunt determinate de cele patru gusturi principale: dulce, acru, sărat și amar.



📖 Preparatele culinare pot avea și combinații de gusturi (dulce-acrișor).

⇒ **Senzațiile tactile (pipăitul)** apar în urma contactului pielii cu alimentul, având rolul de a determina textura acestuia.



⇒ **Senzațiile auditive** sunt mai puțin evidente în ceea ce privește determinarea caracteristicilor produselor alimentare.

📖 Cu ajutorul auzului se percepe intensitatea zgomotului la destuparea băuturilor carbogazoase și se identifică formele de fermentare a unor produse (compoturi, conserve de legume, sucuri etc.)