

Centrul de instruire și transfer tehnologic în industria alimentară

În incinta uzinei „Etalon” a UTM funcționează un **Centru științific de instruire și transfer tehnologic în industria alimentară** al Catedrei „Tehnologia Produselor Alimentare” (CTPA) din cadrul Facultății de

Tehnologie și Management în Industria Alimentară (FTMIA). Acest Centru a apărut pe baza unui Proiect TEMPUS finanțat de Uniunea Europeană, sub conducerea științifico-managerială a profesorului **Jean Barloy** de la Universitatea „Agro Campus-Quest, Rennes, Franța și a dlui **Boris Carabulea**, conf., dr. de la UTM. Centrul funcționează deja de câteva luni și se resimte foarte pozitiv în procesul de studii.

Di **Artur Macari**, conf., dr., șeful CTPA, menționează că studenții de la specialitățile „Tehnologia cărnii și produselor din carne” (sub conducerea dlui profesor **Viorel Gorneț**) și „Tehnologia laptelui” (sub conducerea dnei profesoare **Lilia Popescu**) efectuează la Centru, în condiții apropiate de cele industriale, toate lucrările de laborator prevăzute de programa de studii. Centrul dispune de două hale de producție și două laboratoare: de Microbiologie și de Fizico-chimie.

De altfel, un Laborator de Microbiologie există și în incinta FTMIA, servind mai multe specialități: „Tehnologia panificației”, „Tehnologia și organizarea alimentației publice”, „Tehnologia conservării” etc. Toate specialitățile alimentare au nevoie de microbiologie. Însă laboratorul de la „Etalon” servește doar studenții de la două specialități: „Tehnologia cărnii” și „Tehnologia laptelui”, având și un statut mai înalt pentru cercetările științifice.

În cadrul acestui centru modern de Microbiologie de la „Etalon” studenții își fac practica, fabricând anumite produse. În hala de producție pentru carne – diferite salamuri, în hala pentru lapte – diferite brânzeturi, cașcavaluri, unturi etc. După fabricarea produselor respective, studenții efectuează analizele fizico-chimice și senzoriale ale articolelor produse. Ei parcurg practic întregul

ux tehnologic: de la recepționarea materiei prime până la produsul finit.

Ce se face cu produsul finit? Se studiază mai departe prin analiza senzorială și degustări speciale, oferindu-se aprecierile calitative

organoleptice ale preparatului obținut.

De unde se ia materia primă? De la depozitele UTM, unde, potrivit planificărilor sezoniere, se stochează produsele necesare pentru practică. Achiziționarea acestora se efectuează pe linia cantinei UTM. Există desigur și frigidere pentru a se respecta toate cerințele de păstrare etc. Vom menționa însă că preparatele se fabri-

că aici în cantități destul de mici, atât cât e nevoie ca viitorul inginer-tehnolog să obțină cunoștințele și deprinderile necesare în profesie.

