

Ministerul Educației și Tineretului al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Facultatea de Tehnologie și Management în Industria Alimentară
Catedra Enologie

Admis la susținere
Șef de catedră: dr.prof.univ. Balanuța A.P.

"22 " ianuarie 2016

**Limitarea contaminanților din vinuri în cadrul
companiei S.R.L."Vinia Denovi" prin gestionarea
riscurilor chimice și biologice**

Teza de master

Student: gr. MVV-141 Urumoglova Irina (_____)
Conducător: conf. univ. Gherciu-Musteața Lidia (____)

Chișinău - 2016

Universitatea Tehnică a Moldovei

Management Viti - Vinicol

**Limitarea contaminanților din vinuri în cadrul
companiei S.R.L. "Vinia Denovi" prin gestionarea
riscurilor chimice și biologice**

Studenta:

gr. MVV – 141 Urumoglova Irina

Conducător:

conf. univ. Gherciu-Musteața Lidia

Chișinău – 2016

REZUMAT

Evidențind riscurile chimice și biologice de contaminare a produselor vitivinicole în cadrul întreprinderii S.R.L. "Vinia Denovi", pe baza datelor analizate de la anul 2003 până la prezent am propus măsuri tehnologice de prevenire și corectarea lor, de la struguri până la produsul finit. Aplicarea principiilor HACCP și managementul controlului calității la toate etapele poate în mod esențial să reducă riscurile apariției contaminantului și trecerea practicilor oenologice tradiționale spre vinificația ecologică.

Teza de master este expus pe de pagini, conține 3 capitole, 21 anexe de rapoarte de încercări, 21 tabele, 12 figuri și 39 surse bibliografice.

SUMMARY

Outlining the risks of chemical and biological contamination of wine products within the company SRL "Vinia Denov" based on data examined from 2003 to the present have proposed technological measures to prevent and correct them, from grapes to the finished product. The application of HACCP and management of quality control at all stages can essentially reduce the occurrence risks at traditional oenological practices with contaminant and passing to the organic winemaking.

The master thesis is presented on pages, contains 3 chapters, 21 appendices of test reports, 21 tables, 12 figures and 39 bibliographical sources.

CUPRINS

INTRODUCERE	7
I STURDIUL BIBLIOGRAFIC	11
1. Contaminanții din vin	14
1.1 Dioxidul de sulf	14
1.2 Metalele grele	16
1.3 Reziduuri de pesticide	28
1.4 Antiseptici adăugați în vin.	34
1.5 Lizozima	35
1.6 Ftalații	35
1.7 Ureea și carbamatul de etil	42
1.8 Micotoxine	45
1.9 Amine biogene	47
1.10 Substanțe alergice	49
1.11 Contaminanți biologici	51
II MATERIALE ȘI METODE	56
2.1 Materiale	56
2.2 Metodica efectuării lucrării	56
2.3 Metode de analiza	57
2.3.1 Spectrofotometria de absorbție atomică cu/fără flacără.	57
2.3.2 Cromatografia pe coloana cu faza gazoasă	59
2.3.3 Cromatografia pe coloana cu faza lichidă.	60
III REZULTATE ȘI DISCUȚII	62
3.1. Caracteristica și structura întreprinderii	62
3.2. Caracteristica strugurilor de vin analizați	66
3.3. Scheme tehnologice de producere a vinului materie primă	71
3.4. Identificarea riscurilor conform principiului HACCP	73
3.5. Măsuri tehnologice de prevenire și corecția riscurilor chimice și biologice	76
3.6. Conținutul contaminanților chimici în vinuri materie primă	79
CONCLUZII	81
BIBLIOGRAFIE	82
Anexe	85

