

Crupele

Obiectul-Tehnici de etalare a marfurilor



Crupe

- *Crupele* sunt produse obtinute prin prelucrarea boabelor de cereale printr-o tehnica speciala. Crupele sunt apreciate pentru valoarea lor nutritiva si pentru faptul ca sunt usor de digerat. Valoarea nutritiva a crupelor este determinata de continutul ridicat de amidon (84-90%), substante proteice (12-15%), lipide si substante minerale. O caracteristica principala a lor este ca fierb repede si prin fierbere isi maresc volumul si isi modifica proprietatile gustative si devin placute la gust. Crupele, datorita calitatii lor gustative si datorita faptului ca se simileaza usor, se utilizeaza mult in alimentatie, fiind recomandate pentru toate varstele. Sunt folosite in egala masura si alimentatia dietetica. Crupele se clasifica in doua grupe, si anume:
 - - dupa modul de prelucrare a boabelor, in: *crupe normale si crupe laminate*;
 - - dupa natura bobului: *crupe de grau, porumb, orez, crupe de grau, porumb, orez, etc.*





Paste fainoase

- *Pastele fainoase* sunt produse alimentare obtinute din aluat nedospit, preparat din faina si apa. Pastele fainoase se clasifica in functie de materiile prime si auxiliare folosite la prepararea aluatului in: paste fainoase simple sau paste fainoase cu adaosuri.
- Pastele fainoase, dupa forma obtinuta in urma modelarii se impart in:
 - - paste fainoase lungi (macaroane, spaghetti, lasagna):
 - - paste fainoase medii (fidea, taitei);
 - - paste fainoase scurte (stelute, litere);
 - - paste fainoase extra (spirale, melci, scoici);
- Pastele fainoase se depoziteaza in incaperi curate, uscate, aerisite. Nu se depoziteaza, pastreaza sau transporta paste fainoase cu produse care au miros patrunzator. Temperatura in spatiile de depozitare ale fainoaselor nu trebuie sa depaseasca 20°C, iar umiditatea relativa a aerului trebuie sa fie de 60-65%



VITALCOMUS SRL

- Una dintre cele mai mari intreprinderi din Republica Moldova care se ocupa cu producerea crupelor si pastelor fainoase.

Emblema



Multumesc pentru atentie

A elaborat: Plesca Cristian Andrei

Grupa:E-21

Controlat: Ina Cernicenco