



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI

FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ

Splaiul Independenței 105, Sector 5, 050097, București, România

Tel: +40-213-180.469, Fax: +40-213-180.498

E-mail: secretariat@fmvb.usamv.ro

www.fmvb.ro



DÉPARTEMENT : PRODUCTIONS ANIMALES ET SANTÉ PUBLIQUE

Discipline : INSPECTION ET CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

**Enseignant Titulaire du cours : Maître de Conférences Dr Nicoleta CIOCÎRLIE ,
Enseignant Travaux Pratiques- Assistant universitaire Dr. Cătălina BOÎTEANU**

**THEMES ET BIBLIOGRAPHIE POUR L' ÉPREUVE PRATIQUE
de l'examen de fin d'études Médecine Vétérinaire**

Notes de Cours et matériel enseigné pendant les travaux pratiques, basés sur les livres suivants publiés en roumain

1. *Inspection et contrôle des denrées alimentaires d'origine animale* - Tudor Laurențiu , Nicoleta Ciocîrlie ISBN 978-606-011-241-9 Ed. Carol Davila Bucarest 2022
Chapitre III. Évaluation commerciale des animaux de boucherie, p.69- 77
Chapitre IV. Technologie générale d'abattage des animaux, page 78- 108
Chapitre V. Contrôle vétérinaire des viandes et des abats, p.109- 149
Chapitre VI. Altérations et maladies d'origine alimentaire, p.150- 158
Chapitre VII - Classement de la qualité des carcasses - système S E U R O P, p.159- 167
Chapitre VIII. Maladies infectieuses naturellement transmissibles à l'homme par la chair ou les organes - pages 168-231
Chapitre IX. Maladies parasitaires directement transmissibles à l'homme par la consommation de viande ou d'abats, p. 235- 275
Chapitre XII. Contrôle de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale, p.307- 391
2. *Contrôle de la qualité des produits agroalimentaires d'origine animale* - Tudor Laurențiu, Nicoleta Ciocîrlie, &col. Printech Publishing House, Bucarest, 2009; ISBN 978-606-521-521-273-2
Chapitre IV. Qualité des poissons et des produits aquatiques, p 93- 102
Chapitre V. Qualité du lait et des produits laitiers, p 102- 134
Chapitre VI. Contrôle de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale, page 136- 237
3. *Hygiène, inspection et sécurité des denrées alimentaires d'origine animale – volume III -Pratique-* Vasile Stănescu &col- Editure Risoprint, Cluj Napoca, 2010. ISBN 978-973-53-0329-7
Chapitre 2- Analyse des denrées alimentaires d'origine animale par des méthodes de laboratoire de routine - 2.2- Analyser la fraîcheur de la viande p.161-171
2.3- Analyse des préparations de viande - page 174- 185
2.5- Analyse des conserves - page 194- 205
2.7- Analyse des poissons et des œufs de poisson - page 213- 222
2.9- 2.15 - Analyser le lait et les produits laitiers - pages 234-265, 273- 304
2.16- Analyser les œufs et les ovoproduits, pages 305-313
2.17- Analyse du miel d'abeille - page 315- 318

Maître de Conference.Dr Nicoleta CIOCÎRLIE