



**UMAMI AL CINCILEA GUST DE BAZA SI NOI SURSE
PENTRU ECHILIBRAREA PROFILULUI DE GUST SI
AROMA. APLICAREA INTELIGENTEI ARTIFICIALE
PENTRU RECUNOASTEREA AUTOMATA A
COMPUSILOR CARACTERISTICI.**

**Director de proiect
Conf.dr.ing. Gabriela Iordăchescu**

**ID 647
314/ 2007**

UMAMI - ECHIPA



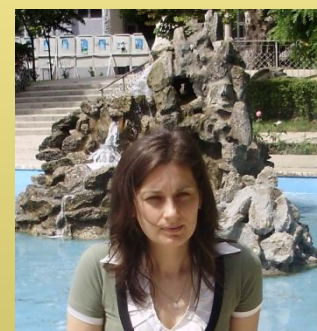
GABRIELA
IORDACHESCU

MIRELA
PRAISLER

GABRIELA
VLASCEANU

IULIA
BLEROANCA

CORINA
NEAGU



PROIECT ID 647 - 8 IULIE 2009



UMAMI



- BRILLIAT SAVARIN – 1825 The future of gastronomy belongs to chemistry. – Gustul meaty
- Dr. KIKUNAE IKEDA de la Tokyo Imperial University - *Kombu* produce un gust bun
- oo- MA- mee **Umai** - *delicious* și **Mi** - *essence*
- Identifica substanta responsabila de acest gust MSG.
- Ajinomoto Corporation in Japonia.
- 5' inozin monofosfat
- 5'guanozin monofosfat



MSG



- PENTRU ASIGURAREA PALATABILITATII PRODUSELOR SE UTILIZEAZA MSG
- SINDROMUL RESTAURANTULUI CHINEZESC (CHINESE RESTAURANT SYNDROME – CRS).
- SE IMPUNE IDENTIFICAREA UNOR NOI SURSE DE PRODUSE CARE SA ECHILIBREZE SENZORIAL PRODUSELE ALIMENTARE



OBIECTIVE - 2008

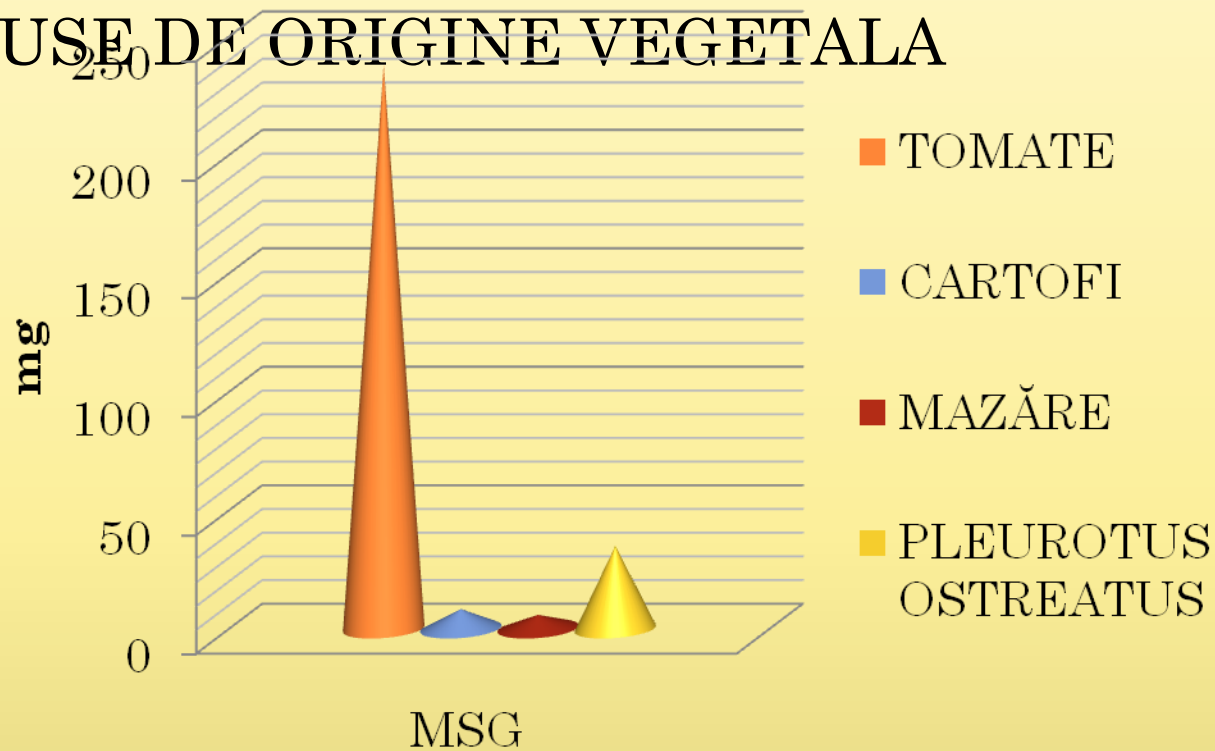


- Identificare compuși prezenți în produse.
- Construirea sistemului expert pentru recunoașterea automată a compușilor caracteristici gustului umami.
- Evaluarea senzorială a produselor selecționate.



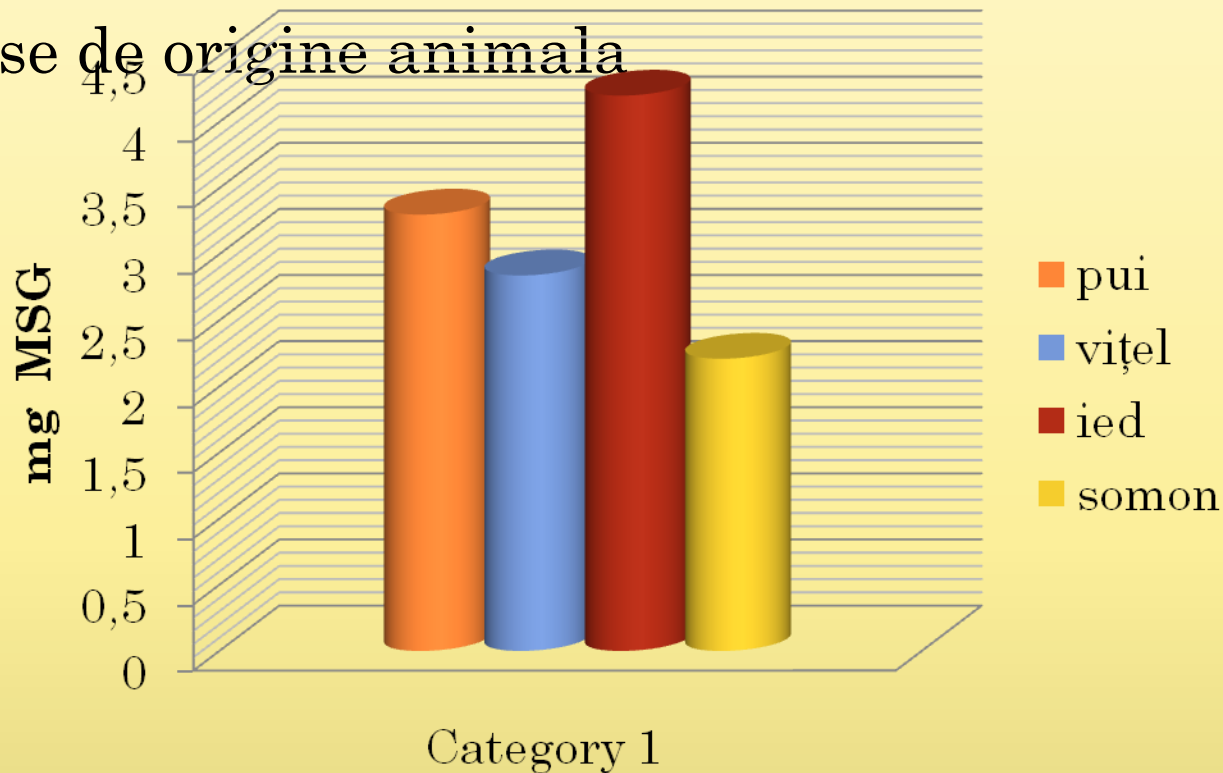
IDENTIFICARE COMPUȘI PREZENȚI

○ PRODUSE DE ORIGINE VEGETALĂ



IDENTIFICARE COMPUȘI PREZENȚI

○ Produse de origine animală



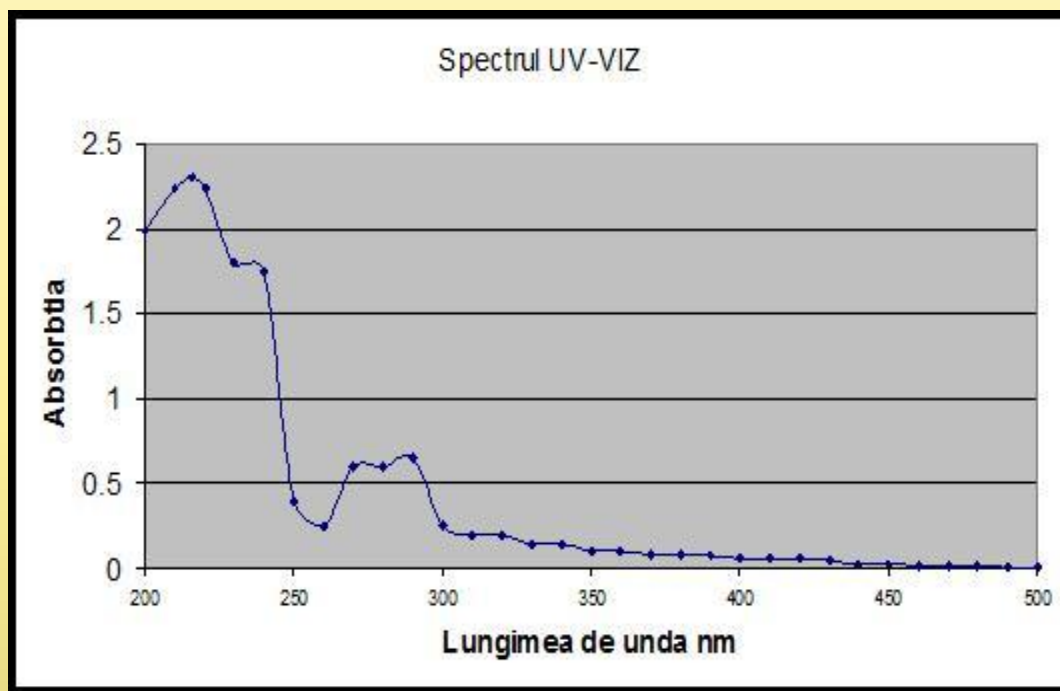
CONSTRUIREA SISTEMULUI EXPERT PENTRU RECUNOAȘTEREA AUTOMATĂ A COMPUȘILOR CARACTERISTICI GUSTULUI UMAMI.



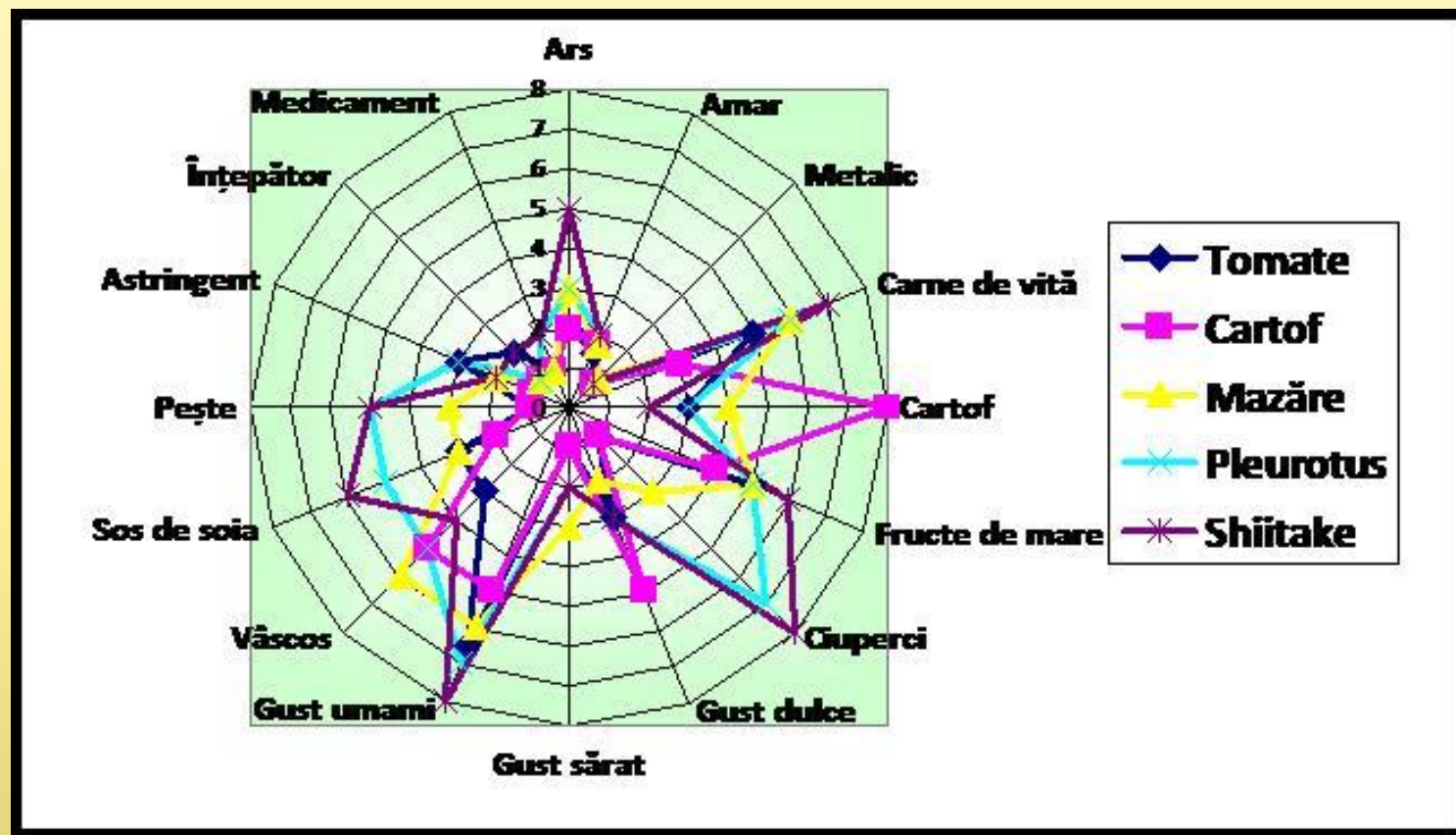
- variabilele care trebuiesc reținute pentru modelarea similarității probelor de origine vegetala sunt “MSG”, “umiditate” și “glucide”. Tragem și concluzia că pentru analiza
- Reținem deci ca variabile importante “umiditatea” , “lipide”, “MSG”.
- Pentru analiza multidimensională a caracteristicilor senzoriale se impune caracterizarea tuturor probelor prin metode spectrometrice, care să furnizeze informație analitică mai specifică și astfel să asigure o mai mare putere de discriminare a diferitelor tipuri de probe.



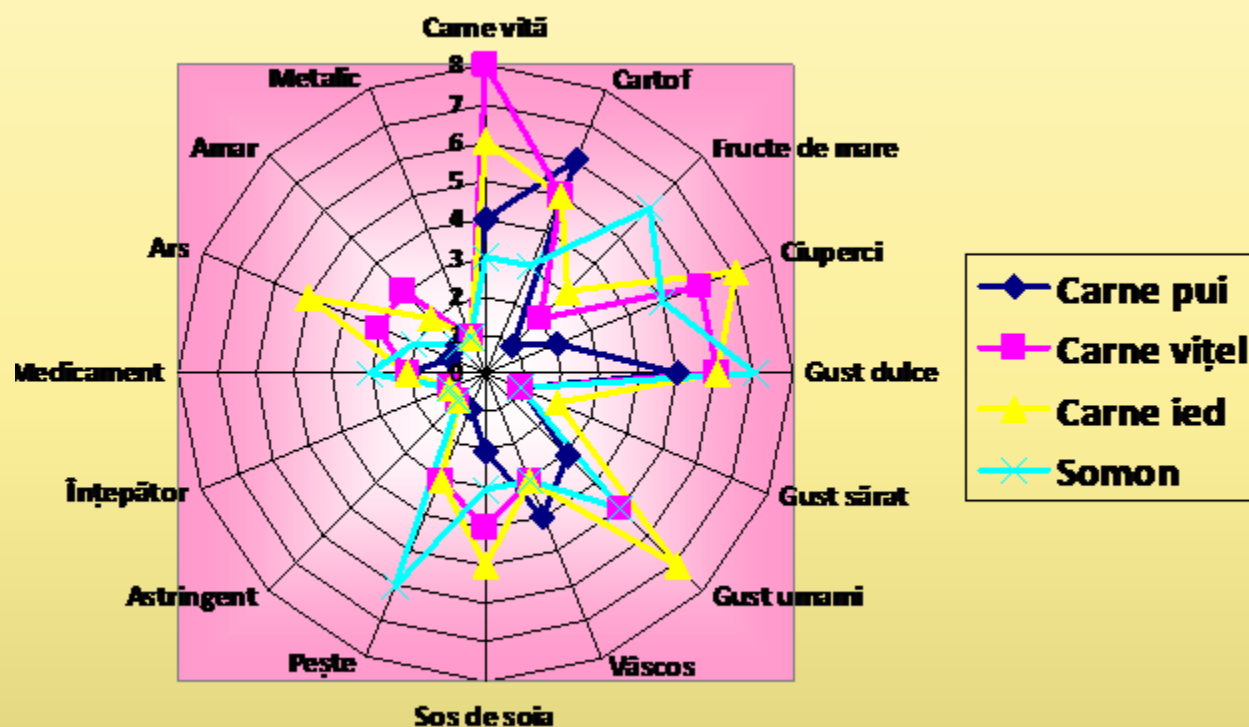
SPECTRU MSG



ANALIZA SENZORIALA



ANALIZA SENZORIALĂ



LABORATOR ANALIZA SENZORIALA



PROIECT ID 647 - 8 IULIE 2009



INDICATORI DE PERFORMANȚĂ



- Gosav S., Dinica R., **Praisler M.**, (2008), Choosing between GC-FTIR and GC-MS spectra for an efficient **intelligent identification** of illicit amphetamines, *Journal of Molecular Structure*, In Press, Corrected Proof, Available on line 4 April 2008. *key word artificial intelligence*
- Iordachescu, G., (2008), The food – need or pleasure, Binding Training and Research for Industry and the Wider Community, ESB, Porto, Portugal ISBN: 978-972-99060-7-7. *key word umami*
- Iordachescu G., Vlasceanu G., Bleoanca I, Neagu C, Iordachescu A., (2008), **Umami** taste and the consumer perception, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, New Series Year II (XXXI), p. 51-56, ISSN 1843–5157-
<http://www.ann.ugal.ro/tpa/>.
- *key word umami*

TINERII CERCETĂTORI

