Facultatea de Aliemntație și Turism
Departamentul de Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului

Teme proiect diploma PS CEPA an universitar 2026/2027

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Teme proiect diploma
1	**prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU**	Analiza calității berii
		Analiza calitățți băuturilor obținut din fructe
		Control calităților vinurilor
2	**prof.dr. Florentina MATEI**	Utilizarea mierii in obtinerea unor bauturi functionale
		Oportunități de valorificare a zerului pentru obținerea produselor alimentare funcționale
		Dezvoltarea unui produs de tip inghetata pe baza de kefir
		Optimizarea obținerii de biomasă de drojdii ca ingrediente alimentare
		Obtinerea și condiționarea unor preparate cu potențial probiotic
3	**Prof. dr.ing Cristina CANJA**	Controlul calității produselor crud-uscate cu adaos de fructe deshidratate
		Controlul calității produselor de patiserie cu diferite tipuri de îndulcitori
		Controlul calității produselor de tip biscuiți cu un conținut ridicat de proteină
		Controlul calității pâinii fără gluten
		Controlul calității brânzeturilor cu pastă moale
4	**prof.dr.ing. Mirabela LUPU**	Influenței metodei de obținere a cafelei asupra caracteristicilor fizico-chimice ale zațului destinat valorificării alimentare.
		Influenței ingredientelor funcționale asupra proprietăților fizico-chimice și senzoriale ale pastelor făinoase.
		Influența adaosului de ingrediente vegetale bioactive asupra proprietăților fizico-chimice, și senzoriale ale unei băuturi cu electroliți.
		Influența adaosului de culturi probiotice asupra proprietăților fizico-chimice, reologice și senzoriale ale ciocolatei.
5	**Conf.dr.ing. Ioana COMĂNESCU**	Dezvoltarea și expertizarea unei creme tartinabile funționale pentru îmbunătățirea performanței cognitive și evaluarea influenței compușilor bioactivi asupra proprietăților reologice.
6	**Conf.dr. ing. Carmen BĂDĂRĂU**	Calitatea unor tipuri de iaurt din lapte de capră cu adaos de fulgi de cocos
		Dezvoltarea și evaluarea unor produse zaharoase tip jeleu cu lichior
		Oportunitatea utilizării uleiului de rozmarin ca și conservant pentru produse de panificație
		Calitatea cremei de miere cu diferite adaosuri vegetale
		Evaluarea calității pe fluxul de obținere a biscuiților cu un conținut ridicat de inulină

7	**șef lucr.dr. Dorin Valter ENACHE**	Bune practici de igiena in contextul trasabilitatii pe directia ferma – abator;
		Controlul parametrilor de calitate si igiena intr-o unitate de tip cash &carry;
		Evaluarea respectarii conditiilor de igiena in unitati de procesarea laptelui;
		Evaluarea influentei practicilor de igienizare asupra termenului de valabilitate a produselor de origine animala in supermarket;
8	**Sef. Lucr.dr. Valentin NECULA**	Aspecte privind controlul microbiologic de laborator al unor sortimente de gem și ducelțuri
		Indici microbiologici de consum privind controlul de laborator al unor mâncăruri gătite
9	**Șef lucr. ing. dr. Nicolae ORMENIȘAN**	Extracția și controlul calității uleiurilor vegetale din coaja citricelor
		Extracția și controlul calității uleiurilor vegetale din semințe de cucurbitacee (pepene galben)
		Creșterea duratei de păstrare /conservare a produselor alimentare prin congelare sub vid.
		Creșterea calității produselor lactate fermentate cu ajutorul pudrelor oleaginoase / uleiurilor vegetale.
10	**șef lucr.dr. Alina MAIER**	Evaluarea calității băuturilor fermentate din fructe
		Evaluarea calității băuturilor distilate
		Evaluarea calității berii
		Evaluarea calității băuturilor din pere
11	**șef lucr.dr. Geronimo BRĂNESCU**	Controlul calității caşcavalului afumat.
		Evaluarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice de producție al brânzei Brie..
		Impactul falsificării laptelui materie primă asupra proprietăților fizico-chimice și tehnologice ale produselor lactate fermentate.
		Analiza calității brânzei de burduf în coajă de brad.
		Monitorizarea punctelor critice de control pe fluxul tehnologic in procesul de obținere a iaurtului din lapte de capră.