Facultatea de Alimentație și turism
Departamentul de Ingineria și managementul alimentației și turismului

Teme disertatie master PS SPCCPA an universitar 2026/2027

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Teme disertație
1	**prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU**	Analiză senzorială a vinurilor ecologice/Vinuri produse în regim intensiv
		Influența condițiilor climatice asupra compușilor fenolici din vinurile roșii, Fetească Neagră
		Valorificarea subproduselor rezultate din vinificație
2	**prof.dr.ing.Liviu GACEU**	Proiectarea si optimizarea de produse de panificatie cu potential functional
		Utilizari ale Inteligentei Artificiale in valorificarea subproduselor din industria alimentara
3	**Prof. dr.ing Cristina CANJA**	Evaluarea sistemului de trasabilitate într-o unitate de procesare-depozitare a produselor lactate.
		Influența condițiilor de depozitare asupra calității cărnii
4	**prof.dr.ing. Mirabela LUPU**	Cercetări privind îmbunătățirea caracteristicilor de calitate ale jeleurilor
		Cercetări privind obținerea și evaluarea calității unor paste făinoase inovatoare
		Cercetări privind obținerea și evaluarea calității produselor de panificație cu adaos de zaț de cafea valorificat
5	**conf.dr. Laura CISMARU**	Inovarea de produs alimentar bazat pe profilul consumatorului de generație Z. Studiu de caz la alegere (un producător de produse alimentare realizate pe bază de lapte)
		Inovarea de produs prin metoda „rapid prototyping" (stage-gate sau lean startup) aplicată lansării unei arome/linii noi de înghețată. Studiu de caz: Alpin 57 Lux
6	**Conf.dr. ing. Carmen BĂDĂRĂU**	Cercetări comparative privind conținutul de compuși biologic activi din produse apicole (polen, păstură)
		Oportunitatea utilizării extractelor de tămâie și lavandă pentru obținerea de fursecuri
		Cercetări privind evoluția calității nutriționale a cartofului în timpul depozitării
		Cercetări privind conținutul de antioxidanți din băuturi răcoritoare (trandafirata, socata)
7	**Sef. Lucr. dr.ing. Dan DĂNILĂ**	Contribuții privind utilizarea inteligenței artificiale cu scopul menținerii calității legumelor în fluxul de condiționare
		Contribuţii privind utilizarea cartofului electronic cu scopul menţinerii calităţii produselor agricole de origine vegetală
		Contribuții privind mentinerea calității cartofilor în fluxul de conditionare prin amortizarea șocurilor la care sunt expusi

8	**șef lucr.dr. Dorin Valter ENACHE**	Studiu privind managementul masurilor de igiena si metoda alternativa de identificare a PCC in procesarea laptelui;
		Analiza checklist-ului HACCP in activitatea de audit intern in procesarea laptelui;
		Studiu de caz privind auditul conditiilor de procesare in unitati cu specific BIO;
9.	**Șef lucr. ing. dr. Nicolae ORMENIȘAN**	Cercetări privind creșterea parametrilor de extracție ai zahărului prin optimizarea proceselor de prelucrare primară.
		Cercetări privind utilizarea produselor oleaginoase pentru creșterea calității produselor lactate fermentate
		Cercetări privind utilizarea uleiurilor vegetale prentru lubrifierea organelor de tăiere ale mașinilor de
		Cercetări privind creșterea calității produselor alimentare prin utilizarea unor ambalaje comestibile.