

**Teme lucrari de disertație an universitar 2021/ 2022 - Program de studiu master Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare**

Nr. crt.	Conducător științific	Teme lucrare de disertație
1.	<b>Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU</b>	Substanțe biologice active din oțetul de fructe Cercetări privind fermentația alcoolică a mustului de struguri
2.	<b>Profesor dr. ing. Carol CSATLOS</b>	Cercetări privind obținerea unor sortimente de produse lactate fermentate cu adaos de extrase naturale cu conținut ridicat de caroten Cercetări privind amprenta de carbon a unor produse alimentare de origine animală. Posibilități de reducere a acesteia Cercetări privind realizarea unor ferme de creștere a vacilor de carne cu adaptabilitate ridicată la condiții climatice și rasă
3.	<b>Profesor dr. ing. Nicolae ȚANE</b>	Studiu privind obținerea produselor expandate din cereale Optimizarea procesului de deshidratare a prunelor
4.	<b>Profesor dr. ing. Liviu GACEU</b>	Studii privind optimizarea energetică a unui linii tehnologice pentru panificație Cercetări privind utilizarea extractelor din produse vegetale pentru obținerea de produse funcționale Studii privind optimizarea tehnico-funcțională a unui echipament pentru frământarea produselor de
5.	<b>Conferențiar dr. ing Cristina Maria CANJA</b>	Studii și cercetări privind obținerea unor iaurturi de băut probiotice cu adaos de ceai verde Studii și cercetări privind reutilizarea unor deșeuri din industria de panificație pentru obținerea de noi produse Studii privind obținerea vinurilor de gheață
6.	<b>Conferențiar dr. ing. Carmen Liliana BĂDĂRĂU</b>	Proprietăți antioxidante ale unor sortimente de băuturi răcoritoare cu extracte din malț și caramel Influența adaosurilor de extracte de măceș asupra calității unor noi sortimente de înghețată Cercetări privind influența procesării termice asupra conținutului total de polifenoli din cartof Extracte din fructe de măceș - posibilități de valorificare în industria băuturilor răcoritoare Cercetări privind proprietățile antioxidante ale unor frunze comestibile

7.	<b>Conferențiar dr. Laura CISMARU</b>	Utilizarea metodelor proiective în marketingul strategic al produselor alimentare.
8.	<b>Conferențiar dr. ing. Mirabela Ioana LUPU</b>	Cercetări privind obținerea produselor de panificație
		Cercetări privind obținerea alimentelor fortificate
		Cercetări privind obținerea alimentelor de protecție
9.	<b>Șef lucrări dr. ing. Daniel DĂNILĂ</b>	Contribuții privind menținerea calității produselor de origine vegetală în fluxul de condiționare
10.	<b>Șef lucrări dr.ing. Daniel OLA</b>	Dezvoltarea unui ambalaj inovator ce ofera noi funcționalități produsului agro-alimentar
11.	<b>Șef lucrări dr. Dorin Valter ENACHE</b>	Studiu de caz privind obiceiurile de consum generate de pandemia COVID 19
		Generarea programelor preliminare și a planurilor de igienizare în unități de procesarea cărnii
		Generarea programelor preliminare și a planurilor de igienizare în unități de prelucrarea laptelui
12.	<b>Șef lucrări dr. Valentin NECULA</b>	Cercetări privind calitatea microbiologică a apei folosită în fluxul tehnologic din industria alimentară
		Cercetări privind impactul conținutului de grăsime din unele produse lactate și carnee, asupra sănătății consumatorului
		Studiu privind monitorizarea calității mierii de albine, florale, destinate consumului alimentar
13.	<b>Șef lucrări dr. ing. Nicolae Alexe ORMENIȘAN</b>	Cercetări privind realizarea unor produse tartinabile din materii prime oleaginoase
		Optimizarea energetică a procesului de extracție a uleiurilor vegetale prin presare
		Cercetări privind realizarea unor sortimente de zahăr cu arome naturale (lămâie, portocale, mentă etc.)
14.	<b>Dr.ing. Sorin Claudian CHIRU</b>	Implementarea managementului calității totale în unități de industrie alimentară
		Bunele practici agricole aplicate în obținerea de produse agroalimentare de calitate
		Interacțiunea sistemului de trasabilitate cu alte sisteme ale calității