

**Teme proiect diploma an universitar 2022/2023 - Program de studiu licență Controlul și Expertiza
Produselor Alimentare**

Nr. crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1.	Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU	Influența sistemului de îmbuteliere asupra calității vinurilor. Cercetări teoretice și experimentale privind analiza calității vinului
2	Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA	Studiu privind calitatea produselor de ciocolaterie cu adaos de tescovină Studiu privind influența adaosului unui mix de condimente locale asupra produselor din carne de oaie din zona Bran Studiu privind influența făinii de cartof dulce asupra produselor de panificație. Valorificarea subproduselor din industria viti-vinicola în produse de patiserie Controlul calității pe fluxul tehnologic de obținere a pastelor făinoase cu umpluturi Controlul calității pe fluxul tehnologic de obținere a produselor de cofetărie
3	Conferențiar dr. ing. Carmen Liliana BĂDĂRĂU	Obținerea unor produse lactate cu adaos de flori comestibile (inghețată cu trandafiri) Controlul calității pe fluxul de obținere a biscuiților cu făinuri bogate în proteine Controlul calității pe fluxul de obținere a unor paste făinoase colorate și aromatizate Oportunitatea utilizării pulberii de cicoare la obținerea de produse zaharoase funcționale Controlul calității pe fluxul de obținere a chips-urilor din cartof violet
4	Conferențiar dr. ing. Ioana Sonia COMĂNESCU	Studii privind proprietățile mecanice ale unor produse pe bază de făină de carob Elaborarea, studiul caracteristicilor unor produse hipercalorice destinate bolnavilor cu tulburări de alimentație.
5	Conferențiar dr. ing. Mirabela Lupu	Valorificarea afinelor în produsele alimentare Paste făinoase aglutenice îmbunătățite cu compuși bioactivi din subprodusele alimentare Valorificarea drojdiei de bere în industria pateului vegetal Controlul calității fructelor în timpul procesului de uscare

6	Şef lucrări dr. Dorin Valter ENACHE	Studiu aplicativ privind implementarea procedurilor Pest-Control în unități de abatorizare păsări.
		Studiu privind implementarea conceptului de flexibilitate prevazut de Pachetul European privind Igiena. Orientari pentru operatorii din sectorul alimentar.
		Contributii științifice la conceperea si implementarea Ghidului de Bune Practici de Igiena, specifice administratiei Pietelor en Gros.
7	Şef lucrări dr. Valentin NECULA	Cercetări privind indicii de prospețime ai cărnii de pasăre refrigerată destinată consumului uman.
		Aspecte fizico-chimice ale calității unor leguminoase folosite ca sursa de hrană.
		Cercetări privind unele produse de origine nonanimală, ce permit dezvoltarea bacteriilor din genul Salmonella.
8	Şef lucrări dr. ing. Nicolae Alexe ORMENIȘAN	Extractia și controlul calității uleiurilor vegetale aromatizate (dafin)
		Produse lactate fermentate aromatizate cu uleiuri vegetale
		Influența ambalajelor inteligente/biodegradabile asupra calității produse alimentare
		Creșterea calității sucurilor de fructe indigene cu ajutorul citricelor
9	Şef lucr. dr. ing. Alina MAIER	Controlul calității pe fluxul tehnologic de obținerea a sucurilor din fructe