

Teme proiect diploma an universitar 2022/2023 Program de studiu licență Ingineria Produselor Alimentare

Nr. crt.	Conducător științific	Teme proiect diploma
1	Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU	Proiectarea unei secții de procesare a strugurilor albi în vederea obținerii vinurilor spumante prin metoda fermentării în sticle Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea distilatelor din vin
2	Profesor dr. ing. Carol CSATLOS	Unitate specializată în procesarea cărnii de vită și pasare pentru produse dietetice Tehnologie de producție a babicului și ghiudemului Linie tehnologică de producere a unor sortimente de tobă cu adaos de ciuperci Linie tehnologică specializată în producerea unor branzeturi cu adaos de vegetale oleaginoase Secție de procesare a organelor de pasare pentru realizarea unor paste tartinabile
3	Profesor dr. ing. Liviu GACEU	Ingrediente functionale in industria panificatiei. Tehnologii inovatoare in industria panificatiei. Gestionarea, valorificarea si minimizarea deseurilor din industria panificatiei.
4	Conferențiar dr. ing. Ioana Sonia COMĂNESCU	Studii privind influența modului de preparare asupra frăgezimii produselor din carne de vânat Studii privind influența mirodeniilor asupra proprietăților fizico-mecanice ale preparatelor din carne de vită
5	Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA	Linie tehnologică de obținere a cașcavalului din lapte de vacă cu diverse adaosuri vegetale Linie tehnologică de obținere a brânzei de vaci cu adaosuri Linie tehnologică de obținere a sucului de aronia Linie tehnologică de obținere a pâinii cu 3 maiele. Linie tehnologică de obținere a cârnaților de casa conservați prin afumare
6	Conferențiar dr. ing. Carmen Liliana BĂDĂRĂU	Linie tehnologică de obținerea sucului de mere, catina și ghimbir Linie tehnologică de obținere a unor produse de panificație cu adaos de făină de dovleac Linie tehnologică pentru obținerea iaurtului cu busuioc

7	Conferențiar dr. ing. Mirabela Ioana LUPU	Linie tehnologică pentru prelucrarea boabelor de cafea
		Linie tehnologică pentru obținerea conservelor destinate bebelușilor
		Linie tehnologică pentru obținerea bezelelor
		Linie tehnologică pentru obținerea fulgilor din porumb
8	Șef lucrări dr.ing. Daniel OLA	Studiul sistemelor de dozare gravimetrice cu vibrații utilizate în liniile de ambalare cu capete multiple pentru produse sfărâmicioase aplatizate
9	Șef lucrări dr. Dorin Valter ENACHE	Implementarea procedurilor de prevenire a fraudelor alimentare în unități de procesare a cărnii.
		Implementarea programelor Food fraud și Food defence în procesarea alimentelor.
		Întocmirea Ghidului pentru implementarea planului de prevenire a fraudelor alimentare la produsele organice.
10	Șef lucrări dr. Valentin NECULA	Controlul calității microbiologice pe fluxul tehnologic de obținere a produselor de patiserie cu umpluturi.
		Controlul indicilor microbiologici de consum pe fluxul tehnologic de obținere a produselor din carne crud uscate
		Studiu privind dezvoltarea bacteriilor de genul Campylobacter în unele produse alimentare
11	Șef lucrări dr.ing. Nicolae Alexe ORMENIȘAN	Linie tehnologică pentru obținerea produselor peletizate/expandate din subproduse oleaginoase.
		Linie tehnologică pentru extracția uleiurilor vegetale din semințe de mac
		Extracția uleiului prin presare din semințele plantelor aromate (anason)
		Linie tehnologică pentru obținerea unor sortimente de zahar aromatizat
		Linie tehnologică pentru obținerea fulgilor de leguminoase
12	șef lucr.dr. Alina MAIER	Proiectarea unei secții sustenabile pentru vinificarea strugurilor roșii

