

Teme proiect diploma an universitar 2023/2024 program de studii Ingineria produselor alimentare

Nr. Crt.	Cadru didactic îndrumator	Teme proiect diploma
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Linie tehnologica pentru producerea berii
		Linie tehnologica pentru producerea vinului
2	prof.dr.ing.habl. Liviu GACEU	Proiectarea unei fabrici modulare pentru procesarea alimentară
		Linie tehnologică pentru fabricarea de produse de panificație cu adaos de ingrediente de natura vegetala
		Linie tehnologică pentru fabricarea de produse de panificație prin metoda directa
		Linie tehnologică pentru fabricarea de produse de panificație prin metoda indirecta
3	Prof.dr. Florentina MATEI	Testarea potențialului fermentativ al unor drojdii non-Saccharomyces
		Testarea activității inhibitorii a unor probiotice asupra fungilor de alterare
4	Conf.dr.ing. Ioana COMĂNESCU	Studii privind tehnologiile sustenabile de procesare a vânatului
		Studii privind integrarea practicilor de reducere a deșeurilor provenite din procesarea produselor vegetale
5	Conf. dr.ing Cristina CANJA	Flux tehnologic pentru obținerea de noi produse alimentare de origine vegetală
		Flux tehnologic de minimă procesare pentru obținerea produselor din carne
		Linie tehnologică pentru prelucrarea cafelei
6	Conf.dr.ing. Ec. Nicolae BOIAN	Tehnologia conservării fructelor proaspete în fermele mici. Depozit mere
		Linie tehnologică pentru obținerea gemului de revent aromatizat cu busuioc și vanilie
		Linie tehnologică pentru obținerea biscuiților cu făină de dovleac
		Linie tehnologică pentru obținerea sucului de pere
		Linie tehnologică pentru obținerea jeleurilor cu aromă de ciocolată și mentă
		Linie tehnologică entru obținerea unor sortimente de brânză topită condimentată
		Controlul calității pe fluxul de obținere a înghețatei de gutui și dovleac

8	conf.dr. Mirabela LUPU	Proiectarea unei linii tehnologice pentru obtinerea ginului
		Linie tehnologica pentru obtinerea sosului de soia
		Proiectarea unei linii tehnologice pentru fabricarea halvitei
		Linie tehnologica pentru obtinerea branzeturilor maturate
9	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel DĂNILĂ	Flux tehnologic pentru obtinerea produselor de tip chips din cartof
		Contributii privind mentinerea calitatii produselor agricole de origine vegetala prin utilizarea retelelor neuronale
10	şef lucr.dr.ing. Dorin ENACHE	Studiul de caz privind bunele practici de igienă pentru prevenirea și combaterea microorganismelor patogene, într-un abator de pasari.
		Aspecte privind obtinerea si gestionarea subproduselor necomestibile in activitatile de abatorizare.
		Studiu de caz privind implementarea programului de igienizare în fabrica de produse din carne LEFRUMARIN.
11	Sef. Lucr.dr. Valentin NECULA	Monitorizarea calitatii microbiologice a ceaiurilor din plante destinate a fi preparate prin infuzie
		Aspecte privind controlul carnii tocate prin examene de laborator din unitatile de procesare.
		Indicii de control privind salubritatea unor preparate de tip fast-food.
12	Şef lucr. ing. dr. Nicolae ORMENISAN	Linie tehnologică pentru exytația uleiurilor din cucurbitacee (Ulei din sâmburi de pepene verde)
		Produse alimentare cu ulei / componente din semințe de cânepă
		Linie tehnologică pentru recuperare uleiurilor din semințe de legume
		Linie tehnologică pentru valorificarea superioară a fructelor de pădure (Sirop, suc, dulceață
		Linie tehnologică pentru prelucrarea fructelor de mare (rapane-midii)
13	şef lucr.dr. Alina MAIER	Influența adaosului de trifoi roșu asupra calității siropurilor naturale din fructe
		Linie tehnologică de obținere a băuturilor carbogazoase cu conținut redus de alcool (de tip cocktail)
		Linie tehnologică de obținere a siropurilor din fructe