

Teme proiect diploma an universitar 2023/2024 program de studii Controlul și expertiza produselor alimentare

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Teme proiect diploma
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	Laborator pentru analiza calității băuturilor
		Laborator pentru analiza pe fluxul tehnologic de producere a berii
		Analiza calității vinului în vederea certificării
2	prof.dr. Florentina MATEI	Analiza conformității microbiologice a unor produse derivate din lapte tradiționale locale
		Analiza conformității microbiologice a unor sucuri din fructe artisanale
3	Conf.dr.ing. Ioana COMĂNESCU	Studii privind influența metodelor de conservare asupra calității și proprietăților fizico-mecanice ale produselor din pește
		Studii privind integrarea practicilor de reducere a deșeurilor provenite din procesarea produselor vegetale
4	Conf. dr.ing Cristina CANJA	Studii privind stabilirea unor criterii de calitate și siguranță alimentară pentru produse lactate acide
		Studii privind influența conservanților alimentari asupra calității conservelor de legume.
		Studii privind stabilitatea alimentelor de origine vegetală și metode de creștere a termenului de valabilitate
		Evaluarea pericolelor biologice de contaminare a alimentelor în diferite etape ale lanțului alimentar
5	Conf.dr. ing. Carmen BĂDĂRĂU	Calitatea unor produse de patiserie preparate cu adaos de făină de topinambur
		Calitatea unor noi soiuri românești de cartof destinate pentru produse congelate (cartofi preprăjiți congelați)
		Calitatea unor sucuri de roșii cu adaos de extracte de plante aromate (cimbru, cimbrisor și salvie)
		Oportunitatea utilizării extractelor de bujor și gălbenele ca antioxidanți naturali pentru unele produse lactate cu un conținut ridicat de grăsime
		Controlul calității pe fluxul de obținere a înghețatei de gutui și dovleac

6	conf.dr. Mirabela LUPU	Controlul calitatii ceaiului Kombucha
		Controlul calitatii mierii de albine
		Aplicabilitatea tehnologiei sous vide in industria alimentara
		Influenta ultrasunetelor asupra procesului tehnologic de obtinere a iaurtului
7	Sef. Lucr.dr. Dorin ENACHE	Studiu de caz referitor la asigurarea trasabilitatii si a depozitarii produselor alimentare intr-o unitate de tip retail.
		Asigurarea controlului organismelor indezirabile-conditie esentiala de mentinere a igienei in unitati de industria alimentara.
		Corelatia dintre trasabilitate si sistemul rapid de alerta in scenariul unui incident alimentar grav.
		Perceptia consumatorilor cu privire la riscurile legate de calitatea alimentelor.
8	Sef. Lucr.dr. Valentin NECULA	Indici microbiologici de apreciere a calitatii unor produse de panificatie fara umpluturi.
		Cercetari privind monitorizarea calitatii mierii de albine prin examene fizico-chimice de laborator
		Staphylococul auriu, ca parametru microbiologic in controlul unor branzeturi obtinute in sistem traditional.
9	Şef lucr. ing. dr. Nicolae ORMENIŞAN	Extracţia și controlul calităţii uleiurilor vegetale aromatizate (dafin)
		Produse lactate fermentate aromatizate cu uleiuri vegetale
		Chipsuri / produse expandate cu arome de semințe oleaginoase
		Ambalaje comestibile pentru produse alimentare
10	şef lucr.dr. Alina MAIER	Controlul calităţii pe fluxul de obţinere a biscuiţilor cu diferite adaosuri
		Controlul calităţii pe fluxul de obţinere a pastelor tartinabile din carne
		Influenţa adaosului de trifoi roşu asupra calităţii siropurilor naturale din fructe
		Controlul calităţii pe fluxul de obţinere a siropurilor din fructe
11	Dr. Geronimo Răducu BRĂNESCU	Evaluarea pericolelor biologice de contaminare a alimentelor în diferite etape ale lanţului alimentar
		Studii privind stabilirea unor criterii de autentificare pe diferite clase de produse alimentare
		Studii privind calitatea produselor alimentare de origine animală din rețelele comerciale.