

Teme disertatie PS SPCCPA master an universitar 2025/2026

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Program de studii	Teme disertație
1	prof.dr. Vasile PĂDUREANU	SPCCPA	Analiză senzorială a vinurilor ecologice/Vinuri produse în regim intensiv
			Influența condițiilor climatice asupra compușilor fenolici din vinurile roșii, Fetească Neagră
2	prof.dr.ing.habl. Liviu GACEU	SPCCPA	Proiectarea și optimizarea de produse de panificație cu potențial funcțional
			Utilizări ale Inteligenței Artificiale în valorificarea subproduselor din industria
3	Prof. dr.ing Cristina Maria CANJA	SPCCPA	Cercetări privind obținerea unor produse lactate funcționale
			Cercetări privind valorificarea zeamii de cafea
4	prof.dr.ing. Mirabela Ioana LUPU	SPCCPA	Cercetări privind rolul ultrasunetelor în intensificarea extracției uleiurilor esențiale
			Cercetări privind dezvoltarea și caracterizarea unei băuturi de kombucha aromatizate cu extracte vegetale
			Cercetări privind influența băuturii din migdale asupra iaurturilor din lapte de vacă
5	Conf.dr. ing. Carmen Bădărău	SPCCPA	Oportunitatea utilizării făinii de topinambur la obținerea de produse de gelaterie
			Cercetări privind obținerea unor sucuri de legume cu adaos de plante medicinale
			Oportunitatea utilizării unor surse naturale de coloranți pentru obținerea de paste colorate și aromatizate
			Influența unor uleiuri esențiale asupra conservabilității produselor lactate acide
			Cercetări privind conținutul de compuși biologic activi din extracte de trandafiri (ingrediente pentru produse alimentare)
6	Sef. Lucr. dr.ing. Dan DĂNILĂ	SPCCPA	Contribuții privind utilizarea rețelelor neuronale pentru identificarea produselor agricole de origine vegetală afectate de boli
			Contribuții privind utilizarea rețelelor neuronale pentru identificarea produselor agricole de origine vegetală vătămate mecanic
			Contribuții privind utilizarea cartofului electronic cu scopul menținerii calității produselor agricole de origine vegetală
			Contribuții privind menținerea calității cartofilor în fluxul de condiționare prin amortizarea șocurilor la care sunt expuși

7	Sef. Lucr. dr.ing. Daniel Ola	SPPCPA	Dezvoltarea unui ambalaj inovator ce ofera noi functionalitati produsului agro-
			Dezvoltarea de etichete pentru termenul de valabilitate ce țin cont de temperatura de pastrare
			Dezvoltarea de ambalaje din fibre naturale pentru comercializarea produselor agro-alimentare în vrac
8	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	SPPCPA	Metode alternative de identificare a PCC in procesarea carni;
			Analiza riscului operațional al procesului de pasteurizare utilizând metodologia
			Adaptarea programului HACCP la abatorizarea traditionala a suinelor;
9	Şef lucr. ing. dr. Nicolae Ormenisan	SPCCPA	Cercetări privind creșterea gradului de extracție și a calității uleiurilor vegetale din fructe oleaginoase.
			Cercetări privind extracția uleiurilor vegetale din semințe de cucurbitacee
			Cercetări privind creșterea parametrilor de extracție ai zahărului prin optimizarea proceselor de prelucrare primară.
			Cercetări privind utilizarea uleiurilor vegetale pentru lubrifierea organelor de tăiere ale mașinilor de feliat

Coordonator program de studii,
prof.dr. Vasile PĂDUREANU