

Teme proiect diploma PS CEPA an universitar 2025/2026

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Program de studii	Teme proiect diploma
1	prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU	CEPA	Analiza calității berii
			Analiza calității băuturilor obținut din fructe
			Control calităților vinurilor
2	prof.dr. Florentina MATEI	CEPA	Studii asupra obținerii unor produse pe bază de cafea îmbogățită cu probiotice
			Utilizarea biomasei de drojdii in obținerea de suplimente alimentare
3	Prof. dr.ing Cristina Maria CANJA	CEPA	Controlul calității unor băuturi alcoolice pe bază de pepene roșu
			Evaluarea calității produselor lactate fermentate inovatoare
			Controlul calității unor brâzeturi cu pastă tare
4	prof.dr.ing. Mirabela Ioana LUPU	CEPA	Analiza calității pâinii obținute cu agenți de fermentare diferiți (drojdie vs. maia naturală)
			Impactul tipului de sare utilizat asupra calității pâinii
			Analiza influenței adaosului de zer asupra calității produselor lactate fermentate
			Analiza proprietăților reologice ale aluaturilor destinate produselor de panificație
5	Conf.dr. ing. Carmen Bădărău	CEPA	Controlul calității pe fluxul de obținerea a iaurtului cu produse din cătină
			Controlul calității pe fluxul de obținere a mierii și a unor produse din miere
			oportunitatea utilizării unor legume rădăcinoase la obținerea de produse zaharoase
			Controlul calității pe fluxul de obținere a biscuiților cu adaos de făinuri din cereale
			Controlul calității pe fluxul de obținerea a gemului de dovleac
6	Sef. Lucr. dr.ing. Dan DĂNILĂ	CEPA	Analiza calității într-un flux tehnologic de obținerea a sucului natural din mere
7	Sef. Lucr.dr. Dorin Enache	CEPA	Controlul materiilor prime in fabricarea produselor din carne;
			Controlul materiilor prime in fabricarea produselor din lapte;
			Controlul eliminarii subproduselor necomestibile rezultate din abatorizarea pasarilor;

8	șef lucr.dr. Valentin NECULA	CEPA	Controlul microbiologic al unor preparate culinare tratate termic
9	Șef lucr. ing. dr. Nicolae ORMENIȘAN	CEPA	Extracția și controlul calității uleiurilor vegetale din semințele plantelor aromate.(mărar, anason, fenicul, cimbru, oregano, busuioc)
			Extracția și controlul calității sucurilor din fructe congelate (struguri)
			Extracția și controlul calității uleiurilor vegetale din semințe de cucurbitacee (pepene)
			Creșterea duratei de păstrare /conservare a fructelor de pădure prin congelare sub vid
10	șef lucr.dr. Alina MAIER	CEPA	Analiza calității băuturilor fermentate din prune
			Analiza calității cidrului din mere
			Analiza calității unor paste tartinabile vegetale
11	șef.lucr.dr. Geronimo Branescu	CEPA	Optimizarea fluxului tehnologic de obținere a produselor din carne în vederea creșterii siguranței alimentare

**Coorodnator program de studii,
prof.dr. Cristina Maria CANJA**