

Tematica pentru EXAMENUL DE DIPLOMĂ – sesiunea iulie 2020 și februarie 2021
program de studii: Echipamente pentru procese industriale

1. Sedimentarea (generalități, viteza și diametrul limită pentru curgerea laminară);
2. Centrifugarea (sistem solid-solid, viteza de sedimentare în câmp centrifugal, în regim laminar)
3. Filtrarea: bazele teoretice ale operației de filtrare;
4. Procesul tehnologic de fabricare a vinurilor albe;
5. Tehnologia preparării pâinii;
6. Pasteurizarea laptelui: generalități, schema tehnologică, calculul debitului de abur;
7. Sterilizarea laptelui, generalități, sterilizatoare cu placi;
8. Cutere pentru mărunțirea fină a cărnii, schema principală, capacitatea de lucru și puterea de antrenare;
9. Sita plană;
10. Moara cu ciocănele;
11. Mașini și instalații pentru zdrobirea, desciorchinarea și presare a strugurilor;
12. Instalația pentru germinarea orzului;
13. Utilaje și instalații pentru fermentarea mustului de bere.
14. Extracția zahărului prin difuzie, parametri, instalații specifice;
15. Extracția uleiurilor vegetale prin presare, parametri, tipuri constructive de prese de ulei;

Bibliografie

1. Rus, Fl., Operații de separare în industria alimentară, Editura Transilvania Brașov, 2001;
2. Brătucu, Gh., Mașini și instalații de ridicat și transportat în industria alimentară și agricultură, Universitatea Transilvania Brașov, 1994;
3. Csatos, C., Burlea, O., Mașini, instalații și utilaje pentru produse vegetale, Editura Universității Transilvania Brașov, 2000;
4. Țane, N., Gaceu, L., Mașini, instalații și utilaje pentru produse vegetale, Editura Universității Transilvania Brașov, 2000;
5. Banu, C., ș.a. Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I și II Editura Tehnică, București, 1999.