

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
SPECIALIZAREA: Tehnologia prelucrării produselor agricole (TPPA)

PROPUNERI TEME PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMA

SESIUNEA IULIE 2019

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Conținutul de substanțe nutritive și compuși biologic activi din deșeurile de tomate deshidratate. Orientări actuale privind valorificarea acestor subproduse de la procesarea industrială a tomatelor	Prof.univ.dr. hab.Nour Violeta
2.	Caracterizarea compozițională și antioxidantă a subproduselor de la procesarea merelor și elaborarea unei noi tehnologii de valorificare.	Prof.univ.dr. hab. Nour Violeta
3.	Rolul unor aditivi în ameliorarea calității ciocolatei	Prof.univ.dr. hab. Scorei Romulus
4.	Studiu obținerii unui produs funcțional din iaurt și L-Carnitină	Prof.univ.dr. hab. Scorei Romulus
5.	Studiul elementelor tehnologice de productivitate, randament și calitate a unor soiuri de struguri în arealele viticole ale Olteniei.	Conf. univ. dr. Camelia Muntean
6.	Studii privind procesul de maturare la soiurile de struguri negri.	Conf. univ. dr. Camelia Muntean
7.	Studii privind caracteristicile fizico- chimice și tehnologice la fructele sămânțoase.	Conf. univ. dr. Camelia Muntean
8.	Considerații privind obținerea produselor de patiserie din materie primă congelată	Conf.univ.dr. Rosca Adrian
9.	Considerații privind o variantă tehnologică pentru îmbunătățirea fragezimii produselor din carne.	Conf.univ.dr. Rosca Adrian
10.	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale bulbilor de ceapa pe parcursul păstrării acestora în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionică Mira
11.	Controlul microbiologic al unor suprafețe din industria alimentară	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
12.	Cercetări privind evoluția viabilității drojdiei de panificație pe parcursul păstrării	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
13.	Monitorizarea reziduurilor de pesticide în materii prime vegetale	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
14.	Controlul microbiologic al unor produse lactate	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
15.	Cercetări privind însușirile de compoziție și organoleptice ale vinurilor de calitate din Moldova	Conf.univ.dr. Băducă Constantin
16.	Analiza elementelor de inginerie tehnologică pentru o linie de producție brânzeturi cu pasta moale - având o capacitate de 1000L lapte integral pe zi.	Conf.univ.dr. Savescu Petre
17.	Studiu cu privire la proiectarea unor elemente de calcul tehnologic - specifice unei linii de producție având capacitatea de 100 t zahăr/zi.	Conf.univ.dr. Savescu Petre
18.	Proiectarea unei unități de morarit cu capacitate de ...care realizează macinisul.....	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana

19.	Imbunatatirea grisurilor alimentare cu nutrienti de calciu si fosfor.	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
20.	Studii privind fermentația alcoolică și acetică în industria alimentară	Șef lucr.dr. Stoica Felicia
21.	Studii privind importanța calității apei – materie primă în industria malțului și a berii	Șef lucr.dr. Stoica Felicia
22.	Cercetări privind compoziția chimică și senzorială a sortimentelor de bere blondă și brună din comerț	Șef lucr.dr. Stoica Felicia
23.	Studiul privind variabilitatea însușirilor de calitate ale păstăilor la fasolea de grădină pentru procesare, în funcție de genotip.	Lect.univ.dr. Lascu Nicolae
24.	Studiu privind calitatea unor produse pe baza de cacao	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
25.	Studiu utilizării aluatului congelat în alimentație	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
26.	Aspecte biotehnologice întâlnite la obținerea unor produse pe bază de lapte	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
27.	Importanța uleiului in alimentația umană	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
28.	Studiu comparativ privind calitatea uleiului de floarea soarelui în funcție de metoda de obținere	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona

* Notă: se acceptă propuneri de teme suplimentare din partea studenților

Director Departament Horticultură și Știința Alimentului
Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana Maria