

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
SPECIALIZAREA: Siguranta alimentara si protectia consumatorului (SAPC)

PROPUNERI TEME PENTRU PROIECTUL DE DISERTATIE

SESIUNEA IUNIE 2019

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Cuantificarea atacului produs de molia cafenie a cerealelor în unele spații de depozitare	Prof.univ.dr. Mitrea Ion
2.	Identificarea si cuantificarea atacului produs de unele organisme dăunătoare din unele spații de depozitare din industria morăritului	Prof.univ.dr. Mitrea Ion
3.	Monitorizarea atacului produs de molia fructelor uscate în depozitare	Prof.univ.dr. Mitrea Ion
4.	Monitorizarea atacului produs de unele specii de rozatoare cu implicatii directe în transmiterea trichinelozei la om si animale	Prof.univ.dr. Mitrea Ion
5.	Cercetări privind influența adaosului unor extracte vegetale asupra proprietăților fizico-chimice și senzoriale ale unor produse din carne crude și procesate și evoluția lor în timpul păstrării	Prof.univ.dr. Nour Violeta
6.	Conținutul de substanțe nutritive și compuși biologic activi din deșeurile de la fabricarea sucului de cătină și posibilități de valorificare a acestora.	Prof.univ.dr. Nour Violeta
7.	Ouă cu conținut ridicat de carotenoizi obținute prin includerea în dieta găinilor ouătoare a unor subproduse (coji+semințe) de la procesarea tomatelor.	Prof.univ.dr. Nour Violeta
8.	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. Nour Violeta
9.	Tehnici de control și expertiză a vinurilor tratate împotriva casărilor.	Conf.univ.dr Muntean Camelia
10.	Tehnici de control și expertiză a vinurilor roșii.	Conf.univ.dr Muntean Camelia
11.	Tehnici de control și expertiză a vinurilor dulci naturale.	Conf.univ.dr Muntean Camelia
12.	Caracteristicile fizico-chimice ale fructelor de căpșun la maturitatea de recoltare și posibilități de valorificare a acestora	Conf.univ.dr. Ionică Mira
13.	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale pătlăgelelor vinete pe parcursul creșterii și maturării acestora	Conf.univ.dr. Ionică Mira
14.	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale strugurilor pentru masă în timpul creșterii și maturării acestora	Conf.univ.dr. Ionică Mira
15.	Cercetari privind încarcatura micotica a cerealelor si efectul micotoxigen al acestora	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
16.	Controlul microbiologic al pestelui	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia

17.	Controlul microbiologic al unor suprafete si echipamente din industria alimentara	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
18.	Studii privind compoziția chimică și senzorială a distilatelor naturale din tescovină	Sef. lucrari dr.Stoica Felicia
19.	Managementul calitatii produselor agro-alimentare ecologice	Sef lucr.dr.Poenaru Magdalena
20.	Managementul calitatii produselor cu indicații geografice protejate (IGP)	Sef lucr.dr.Poenaru Magdalena
21.	Managementul calitatii specialităților tradiționale garantate (STG)	Sef lucr.dr.Poenaru Magdalena
22.	Evaluarea conformitatii specialităților tradiționale garantate (STG) in acceptiunea reglementarilor UE si nationale	Sef lucr.dr.Poenaru Magdalena
23.	Evaluarea conformitatii produselor cu indicații geografice protejate (IGP) in acceptiunea reglementarilor UE si nationale	Sef lucr.dr.Poenaru Magdalena
24.	Evaluarea conformitatii produselor agro-alimentare ecologice in acceptiunea reglementarilor UE si nationale.	Sef lucr.dr.Poenaru Magdalena
25.	Controlul calității și autenticității vinurilor aromate dulci naturale	Sef. lucrari dr.Stoica Felicia
26.	Identificarea naturaleței și a falsurilor în industria uleiului	Sef. lucrari dr.Stoica Felicia
27.	Controlul principalilor parametrii de calitate și naturalețe la mierea de albine	Sef. lucrari dr.Stoica Felicia

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

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