

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
DEPARTAMENTUL: HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
Specializarea: IPA

PROPUNERI TEME PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMA
-SESIUNEA IULIE 2027-

Nr.crt.	Tema	Coordonator
1	Studiu privind impactul maturării strugurilor și a vinificației primare asupra calității vinurilor albe	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
2	Evaluarea indicatorilor de calitate și randament ai strugurilor pentru vinuri albe..	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
3	Studiul elementelor tehnologice la soiurilor de struguri negri destinate producerii vinurilor roșii.	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
4	Evaluarea senzorială și nutrițională a unor subproduse vinicole	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
5	Valorificarea subproduselor din procesarea unor legume pentru obținerea de pudre funcționale.	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
6	Valorificarea subproduselor din procesarea unor fructe pentru obținerea de pudre funcționale.	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
7	Posibilități de îmbunătățire calitativă a produsului „Maioneză clasică,, prin utilizarea unor subproduse vegetale	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
8	Efectul dezinfectanților aplicați asupra microflorei suprafețelor din industria alimentară	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
9	Studii privind igiena personalului din câteva unități de industrie alimentară	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
10	Studii privind efectul temperaturilor scăzute asupra drojdiilor de tip fermentativ	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
11	Studii privind efectul unor factori chimici asupra bacteriilor implicate în fermentarea legumelor	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
12	Cercetări privind însușirile de calitate și senzoriale ale diferitelor tipuri de oțet	Ș.l. dr. ing. Stoica Felicia
13	Cercetări privind compoziția chimică și analiza senzorială a unor tipuri de bere specială	Ș.l. dr. ing. Stoica Felicia
14	Evaluarea potențialului calitativ al siropurilor din zmeură	Ș.l. dr. ing. Stoica Felicia
15	Variația proprietăților fizico-chimice ale morcovilor în timpul păstrării în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionică Mira Elena
16	Caracterizarea fizico-chimică, compozițională și antioxidantă a unor produse obținute prin valorificarea corcodușelor (Prunus cerasifera)	Prof.univ.dr. Nour Violeta
17	Reformularea produselor din carne prin înlocuirea grăsimii animale adăugate cu geluri emulsionate pe bază de uleiuri vegetale	Prof.univ.dr. Nour Violeta

18	Folosirea extractului de tescovină de coacăze negre ca antioxidant natural în produse din carne reformulate	Prof.univ.dr. Nour Violeta
19	Caracterizarea fizico-chimică, compozițională și antioxidantă a pudrelor obținute prin deshidratarea subproduselor de la procesarea perelor	Prof.univ.dr. Nour Violeta
20	Fenomene de transport în gaze	Prof.univ.dr.Cimpoiasu Rodica
21	Utilizarea făinurilor alternative în panificație și impactul asupra calității produselor	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana Maria
22	Rolul adaosurilor funcționale în îmbunătățirea valorii nutritive a produselor de panificație	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana Maria
23	Studiu privind influența procesului de fermentație asupra calității pâinii	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana Maria

Director Departament Horticultură și Știința Alimentului
Conf.univ.dr. Ionică Mira-Elena