

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA

FACULTATEA DE HORTICULTURĂ

Departamentul HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI

Specializarea: Tehnologia prelucrării produselor agricole

**PROPUNERI TEME PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMA
SESIUNEA IULIE 2021**

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Obținerea tescovinei de mere deshidratate și folosirea acesteia pentru realizarea de produse alimentare îmbogățite în fibre.	Prof.univ.dr.Nour Violeta
2.	Valorificarea unor șroturi oleaginoase (nuci, dovleac, susan) ca materie primă pentru realizarea de produse de patiserie cu funcționalitate ridicată	Prof.univ.dr.Nour Violeta
3.	Efectul unor factori fizici asupra dezvoltării microorganismelor prezente în alimente	Conf.univ.dr.Tuțulescu Felicia
4.	Efectul unor factori chimici asupra microorganismelor prezente în alimente	Conf.univ.dr.Tuțulescu Felicia
5.	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale bulbilor de ceapă pe parcursul păstrării acestora în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionica Mira
6.	Considerații privind politici și strategii globale de securitate alimentară	Șef lucrări Poenaru Maria Magdalena
7.	Securitate alimentară – agricultură durabilă	Șef lucrări Poenaru Maria Magdalena
8.	Măsurarea securității alimentare (studiu comparativ)	Șef lucrări Poenaru Maria Magdalena
9.	Studiul unor aspecte calitative ale uleiului de palmier	Șef lucrări Căpruciu Ramona
10.	Proiectarea ansamblului design de produs-design ambalaj pentru produsul „unt aromatizat”	Șef lucrări Căpruciu Ramona
11.	Proiectarea ansamblului design de produs-design ambalaj pentru produsul „brioșe cu merișoare”	Șef lucrări Căpruciu Ramona
12.	Studiul utilizării unor aditivi alimentari în obținerea înghețatei dietetice	Șef lucrări Căpruciu Ramona
13.	Aspecte biotehnologice întâlnite la obținerea produsului „pâine cu fibre”	Șef lucrări Căpruciu Ramona
14.	Studiul gradului de aditivare a produselor ketchup	Șef lucrări Căpruciu Ramona

15.	Proiectarea unei unități de morărit cu capacitate de... care realizează măcișul....	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
16.	Îmbunătățirea grisurilor alimentare cu nutrienți de calciu și fosfor	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
17.	Studiul elementelor tehnologice, a unor soiuri de struguri în arealele viticole ale Olteniei.	Conf.univ.dr Muntean Camelia
18.	Studii privind procesul de maturare la soiurile de struguri pentru vin	Conf.univ.dr Muntean Camelia
19.	Studii privind caracteristicile fizico- chimice și tehnologice la anumite specii de fructe –materie primă pentru industrializare	Conf.univ.dr Muntean Camelia
20.	Studiul însușirilor senzoriale caracteristice vinurilor aromate seci	Conf.univ.dr Băducă Câmpeanu Constantin
21.	Studiul însușirilor senzoriale caracteristice vinurilor roze	Conf.univ.dr Băducă Câmpeanu Constantin
22.	Cercetări privind importanța calității apei folosită în industria alimentară	Șef lucrări Stoica Felicia
23.	Cercetări privind calitatea distilatelor din fructe obținute prin procedee discontinue	Șef lucrări Stoica Felicia
24.	Cercetări privind însușirile de calitate și senzoriale ale oțetului obținut prin procedeele biotehnologice lente	Șef lucrări Stoica Felicia

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

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