

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 2022-

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Cercetări privind influența adaosului de suc de cătină asupra caracteristicilor fizico-chimice și senzoriale ale nectarului de piersici	Prof.univ.dr.Nour Violeta
2.	Studiu privind efectul adaosului de făină din semințe de in asupra valorii nutritive, proprietăților reologice și senzoriale și comportării la păstrare a pâinii din făină de grâu	Prof.univ.dr.Nour Violeta
3.	Studiu privitor la optimizarea procesului de cristalizare la zahăr	Prof.univ.dr. Savescu Petre
4.	Studiu cu privire la optimizarea separării centrifugale la laptele de vacă	Prof.univ.dr. Savescu Petre
5.	Uscarea produselor naturale	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
6.	Tehnici de extracție în procesarea produselor naturale	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
7.	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale tuberculilor de cartof pe parcursul păstrării acestora în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionica Mira
8.	Cercetări privind profilul senzorial al vinurilor obținute în arealul viticol Banu Mărăcine	Conf.univ.dr. Baduca Cimpeanu Constantin
9.	Studii privind influența unor substanțe inhibitoare asupra levurilor peliculare	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
10.	Controlul stării de igienă în sectorul de procesare a cărnii	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
11.	Studii privind monitorizarea reziduurilor de pesticide și contaminanți la unele produse vegetale	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
12.	Considerații privind politici și strategii globale de securitate alimentară	Șef lucrări dr. Poenaru Maria Magdalena
13.	Securitate alimentară – agricultură durabilă	Șef lucrări dr. Poenaru Maria Magdalena
14.	Măsurarea securității alimentare (studiu comparativ)	Șef lucrări dr. Poenaru Maria Magdalena
15.	Aspecte biotehnologice întâlnite la obținerea produsului „Pâine Fitness,,	Șef lucrări dr. Căpruciu Ramona
16.	Studiu calității unor tipuri de iaurt cu fructe	Șef lucrări dr. Căpruciu Ramona
17.	Studiu privind metoda de ambalare și păstrare pentru unele tipuri de fasole de grădină	Șef lucrări dr. Căpruciu Ramona
18.	Importanța uleiurilor vegetale din fructe oleaginoase (alune de pădure)	Șef lucrări dr. Căpruciu Ramona
19.	Cercetari privind ameliorarea calitatii fainii albe pentru fabricarea painii	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
20.	Controlul parametrilor de calitate ai strugurilor și vinurilor roșii.	Conf.univ.dr. Muntean Camelia

21.	Controlul parametrilor de calitate ai strugurilor și vinurilor albe.	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
22.	Studiul stabilității termice și modelarea cinetica a proceselor eterogene pentru coloranți de tip azoic cu aplicații în ingineria alimentelor.	Conf.univ.dr. Rotaru Andrei
23.	Studiul stabilității termice și modelarea cinetica a proceselor eterogene pentru coloranți-aditivi alimentari de tip E.	Conf.univ.dr. Rotaru Andrei
24.	Studiul stabilității termice și modelarea cinetica a proceselor eterogene pentru uleiurile alimentare și sisteme ulei+aditivi alimentari	Conf.univ.dr. Rotaru Andrei
25.	Cercetări privind posibilitățile de îmbunătățire a principalilor parametri de calitate ai apei în industria alimentară	Șef lucrări dr Stoica Felicia
26.	Incidența biocatalizatorilor enzimatici folosiți în industria berii asupra calității acesteia	Șef lucrări dr Stoica Felicia
27.	Studiul potențialului calitativ și tehnologic al sortimentului tradițional al podgoriei Drăgășani	Șef lucrări 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