

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 2025-

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Cercetări privind adaosul de extracte naturale antioxidante în produse din carne îmbogățite în acizi grași polinesaturați	Prof.univ.dr.Nour Violeta
2.	Reformularea preparatelor din carne prin înlocuirea grăsimii de porc adăugate cu geluri emulsionante cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați	Prof.univ.dr.Nour Violeta
3.	Studii privind influența unor substanțe inhibitoare asupra mucegaiurilor	Prof.univ.dr.Tutulescu Felicia
4.	Controlul stării de igienă în unitati de industrie alimentara	Prof.univ.dr.Tutulescu Felicia
5.	Efectul unor extracte din plante asupra levurilor	Prof.univ.dr.Tutulescu Felicia
6.	Efectul unor extracte din plante asupra bacteriilor patogene	Prof.univ.dr.Tutulescu Felicia
7.	Variația caracteristicilor fizico-chimice ale perelor în timpul păstrării în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionica Mira
8.	Comportarea la păstrare a unor varietăți de caise	Conf.univ.dr. Ionica Mira
9.	Studiul elementelor tehnologice, a unor soiuri de struguri în arealele viticole ale Olteniei.	Conf.univ.dr.Muntean Camelia
10.	Studii privind procesul de maturare la soiurile de struguri pentru vin.	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
11.	Considerații privind politici și strategii globale de securitate alimentară	Conf.univ.dr. Poenaru Maria Magdalena
12.	Securitate alimentară – agricultură durabilă	Conf.univ.dr. Poenaru Maria Magdalena
13.	Studiul principalelor caracteristici de calitate a semințelor de floarea soarelui în perioada depozitării	Șef lucrări dr. Capruci Ramona
14.	Studiul obținerii germenilor din semințe oleaginoase în vederea obținerii unor produse alimentare funcționale	Șef lucrări dr. Capruci Ramona
15.	Studiu privind influența amestecării fainii de grau cu faina de secară asupra parametrilor pâinii	Conf.univ.dr. Dodocoiu Ana

16.	Studiu privind precierea calitatii fainii de seara pentru panificatie	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
17.	Studiul însușirilor de compoziție și organoleptice ale vinurilor obținute în arealul viticol Banu Mărăcine.	Conf.univ.dr Baduca Câmpeanu Constantin
18.	Studiul însușirilor de compoziție și organoleptice ce definesc calitatea vinurilor din podgoria Sâmburești.	Conf.univ.dr Baduca Câmpeanu Constantin
19.	Obținerea de noi produse lactate prin valoeificarea subproduselor de la procesarea fructelor sau legumelor	Șef lucrări dr. Corbu Alexandru
20.	Influența subproduselor de la procesarea fructelor sau legumelor asupra produselor lactate	Șef lucrări dr. Corbu Alexandru
21.	Studii privind posibilitățile de îmbunătățire a principalilor parametri de calitate ai apei în industria alimentară	Șef lucrări dr. Stoica Felicia
22.	Aspecte privind impactul diferitelor metode de filtrare asupra principalilor parametrii caltativi ai berii	Șef lucrări dr. Stoica Felicia
23.	Cercetari privind influența conținutului în alcool și aciditate al vinului – materie primă în procesul de fermentație acetică pentru obținerea oțetului	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