

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 2024**

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Folosirea subproduselor de la procesarea fructelor și legumelor ca ingrediente funcționale în produse alimentare	Prof.univ.dr.Nour Violeta
2.	Cercetări privind influența adaosului de suc de cătină asupra caracteristicilor fizico-chimice și senzoriale ale nectarului de piersici	Prof.univ.dr.Nour Violeta
3.	Controlul stării de igiena al utilajelor din industria alimentară	Conf.univ.dr.Tutulescu Felicia
4.	Efectul unor uleiuri extrase din plante asupra microorganismelor prezente pe suprafața legumelor	Conf.univ.dr.Tutulescu Felicia
5.	Efectul unor uleiuri extrase din plante asupra microorganismelor prezente pe suprafața fructelor	Conf.univ.dr.Tutulescu Felicia
6.	Variația caracteristicilor fizico-chimice ale perelor în timpul păstrării în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionica Mira
7.	Comportarea la păstrare a unor varietăți de caise	Conf.univ.dr. Ionica Mira
8.	Studii privind evoluția procesului de creștere și maturare la struguri	Conf.univ.dr.Muntean Camelia
9.	Studiul parametrilor de randament și calitate ale soiurilor de struguri pentru vinuri albe și roșii	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
10.	Determinarea unor compuși bioactivi și activitatea antioxidantă din unele genotipuri de usturoi	Conf.univ.dr. Dinu Maria
11.	Determinarea unor compuși bioactivi și activitatea antioxidantă din unele genotipuri de busuioc	Conf.univ.dr. Dinu Maria
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.	Proiectarea ansamblului design de produs-design de ambalaj pentru produsul : „Biscuiți Happy Unicorn”	Șef lucrări dr. Capruciu Ramona
16.	Analiza calitativă a unor subproduse din industria uleiului	Șef lucrări dr. Capruciu Ramona
17.	Studiu privind aprecierea calitatii fainii de secara pentru panificatie	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
18.	Studiul parametrilor de calitate a painii obtinuta din faina fortifiata cu leguminoase	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
19.	Studiul însușirilor de compoziție și organoleptice ale vinurilor obținute în arealul viticol Banu Mărăcine	Conf.univ.dr Baduca Câmpeanu Constantin
20.	Studiul însușirilor de compoziție și organoleptice ce definesc calitatea vinurilor din podgoria Sâmburești	Conf.univ.dr Baduca Câmpeanu Constantin
21.	Studiul stabilității termice și modelarea cinetica a proceselor eterogene pentru coloranții azoic cu aplicații în ingineria alimentelor	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
22.	Studiul stabilității termice și modelarea cinetica a proceselor eterogene pentru coloranți-aditivi alimentari de tip E	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
23.	Metode isoconversionale si master-plot pentru determinarea parametrilor cinetici ai descompunerii termice a colorantilor.	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
24.	Modelarea proceselor de relaxare dielectrică în materiale electroceramice oxidice avansate	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
25.	Posibilități de aromatizare a iaurtului utilizând uleiuri extrase din plante	Șef lucrări dr. Corbu Alexandru
26.	Efectul temperaturii de pasteurizare asupra compoziției biochimice a laptelui	Șef lucrări dr. Corbu Alexandru
27.	Studii privind compoziția chimică a vinurilor albe și factorii limitativi in tehnologia de obținere a oțetului	Șef lucrări dr. Stoica Felicia
28.	Cercetări privind compoziția chimică și senzorială a diferitelor rachiuri naturale din fructe	Șef lucrări dr. Stoica Felicia
29.	Studii asupra procesului de obținere a distilatelor din tescovină	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