

PROPUNERI TEME PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMA  
SESIUNEA IULIE 2020

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1	Dezvoltarea și evaluarea unor produse alimentare cu funcționalitate ridicată din tescovina de morcovi	Prof.univ.dr. Nour Violeta
2	Studiul însușirilor organoleptice ale vinurilor aromate	Conf.univ.dr. Băducă Constantin
3	Studii privind procesul de maturare la soiurile de struguri cantonate din centrul viticol Banu Mărăcine	Conf. univ. dr. Camelia Muntean
4	Studii privind caracteristicile fizico- chimice și tehnologice la diferite soiuri de fructe.	Conf. univ. dr. Camelia Muntean
5	Studii privind influența factorilor tehnologici la obținerea vinurilor roze	Conf. univ. dr. Camelia Muntean
6	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale bulbilor de ceapă pe parcursul păstrării acestora în stare proaspătă	Conf.univ.dr. Ionica Mira
7	Controlul microbiologic al unor suprafețe de lucru din industria cărnii	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
8	Controlul operațiilor de igienizare a ustensilelor într-o unitate cu specific alimentar	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
9	Influenta unor factori asupra metabolismului levurilor responsabile de fermentatia alcoolică	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
10	Influenta unor substanțe cu rol antimicrobian asupra unor microorganisme peliculare	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
11	Influența unor pesticide aplicate în viticultură asupra capacității fermentative a levurilor	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
12	Studii privind comportamentul termic și cinetica transformărilor neizoterme pentru unii coloranți alimentari	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
13	Metode neizoterme izoconversionale pentru cinetica descompunerii termice a unor coloranți alimentari	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
14	Metode neizoterme izoconversionale pentru cinetica evaporării termice a unor coloranți alimentari	Conf.univ.dr Rotaru Andrei
15	Studiu privitor la optimizarea procesului de cristalizare la zahăr	Conf.univ.dr Savescu Petre
16	Studiu cu privire la optimizarea separării centrifugale la laptele de vacă	Conf.univ.dr Savescu Petre
17	Proiectarea unei unitați de morarit cu capacitate de... care realizeaza macinisul....	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
18	Imbunatatirea grisurilor alimentare cu nutrienti de calciu si fosfor	Conf.univ.dr. Dodocioiu Ana
19	Alimente functionale de origine vegetala. Studiu de caz	Sef lucrări Capruciu Ramona
20	Importanta utilizari unor uleiuri brute in alimentatie	Sef lucrări Capruciu Ramona
21	Analiza srotului rezultat in urma obtinerii unor uleiuri brute	Sef lucrări Capruciu Ramona
22	Implementarea sistemului calității în cadrul SC Agrozind SRL Băilești pentru procesul de obținere a pâinii pe vatră – produs traditional	Sef lucrări Capruciu Ramona
23	Utilizarea aditivilor in jeleuri alimentare	Sef lucrări Capruciu Ramona
24	Studiul privind variabilitatea însușirilor de calitate la mazărea de grădină destinată pentru industrializare, în funcție de soi	Sef lucrări Lascu Nicolae
25	Studiul privind variabilitatea însușirilor de calitate la castraveți destinați pentru consum în stare proaspătă și industrializare, în funcție de genotip	Sef lucrări Lascu Nicolae
26	Studii privind importanta calitatii apei folosita in diferite ramuri ale industriei alimentare	Sef lucrari Stoica Felicia
27	Optimizarea unor factori biotehnologici in obtinerea vinurilor dulci naturale	Sef lucrari Stoica Felicia

28	Studii privind influența așezării de filtrare asupra parametrilor de calitate în procesul tehnologic de obținere a berii	Sef lucrari Stoica Felicia
29	Calitatea laptelui din județul Dolj	Sef lucrari Cojocaru Ileana
30	Considerații privind politici și strategii globale de securitate alimentară	Sef lucrari Poenaru Magdalena
31	Securitate alimentară-agricultură durabilă	Sef lucrari Poenaru Magdalena
32	Măsurarea securității alimentare (studiu comparativ)	Sef lucrari Poenaru Magdalena

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

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