

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
DEPARTAMENTUL: HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
Specializarea: Master SAPC

PROPUNERI TEME PENTRU LUCRĂRI DE DISERTAȚIE
-SESIUNEA IULIE 2027-

Nr.crt.	Tema	Coordonator
1	Evaluarea influenței factorilor tehnologici asupra compoziției și calității vinurilor roșii.	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
2	Principalii constituenți ai vinurilor care determină nivelul lor calitativ.	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
3	Influența factorilor de producție asupra calității și caracteristicilor de efervescență ale vinurilor spumante.	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
4	Controlul și analiza evoluției în timp a parametrilor de calitate ai vinurilor.	Conf. univ. dr. Muntean Camelia
5	Analiza riscurilor și a punctelor critice de control într-o cofetărie. Studiu de caz	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
6	Implementarea sistemului HACCP într-o unitate vinicolă	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona Conf. univ. dr. Băduca Constantin
7	Implementarea sistemului HACCP într-o unitate de fabricare a pâinii și a produselor de patiserie.	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
8	Analiza riscurilor și a punctelor critice de control într-o brutărie. Studiu de caz	Ș.l. dr. ing. Capruciu Ramona
9	Controlul microbiologic al legumelor	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
10	Controlul microbiologic al fructelor	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
11	Controlul microbiologic al unor sortimente de brânză	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
12	Controlul microbiologic al unor produse lactate	Prof.univ.dr. Tuțulescu Felicia
13	Studii privind compoziția chimică a uleiurilor extrase din sâmburii de struguri	Ș.l. dr. ing. Stoica Felicia
14	Studii privind indicatorii tehnologici care determină calitatea subproduselor vinicole	Ș.l. dr. ing. Stoica Felicia
15	Controlul și identificarea falsurilor în industria vinicolă	Ș.l. dr. ing. Stoica Felicia
16	Comportarea la păstrare a fructelor deambalate sub vid	Conf.univ.dr. Ionică Mira Elena
17	Uscarea prin convecție forțată în strat subțire a subproduselor de la procesarea merelor: modelare matematică și efecte asupra caracteristicilor de calitate ale pudrelor obținute	Prof.univ.dr. Nour Violeta

18	Optimizarea extracției asistată de enzime și ultrasunete pentru recuperarea compușilor fenolici și substanțelor solubile din tescovina de mere	Prof.univ.dr. Nour Violeta
19	Efectul înlocuirii margarinei cu geluri emulsionate pe bază de proteine din soia și mazăre stabilizate cu chitosan asupra proprietăților fizico-chimice și senzoriale ale aluaturilor și fursecurilor	Prof.univ.dr. Nour Violeta
20	Utilizarea pulberilor de tescovină de afine și coacăze negre ca ingrediente funcționale în fursecuri	Prof.univ.dr. Nour Violeta
21	Schema de certificare a produselor agro-alimentare ecologice	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
22	Schema de certificare a produselor cu indicații geografice protejate (IGP)	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
23	Schema de certificare a specialităților tradiționale garantate (STG)	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
24	Schema de certificare a produselor de origine protejată (DOP)	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
25	Certificarea voluntara a produselor agroalimentare.	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
26	Certificarea FAMI-QS	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
27	Certificarea voluntara a produselor agroalimentare.	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru
28	Certificarea GlobalGap	Conf.univ.dr.ing Maria-Magdalena Poenaru

Director Departament Horticultură și Știința Alimentului
Conf.univ.dr. Ionică Mira-Elena