

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
DEPARTAMENTUL HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI
SPECIALIZAREA: Siguranță alimentară și protecția consumatorului (SAPC)

PROPUNERI TEME PENTRU PROIECTUL DE DISERTAȚIE
-SESIUNEA IUNIE 2022-

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1.	Cercetări privind folosirea acoperirilor comestibile active pentru menținerea prospețimii fructelor proaspăt tăiate	Prof.univ.dr.Nour Violeta
2.	Studiu privind efectul combinat al tratamentelor chimice și ambalării sub vid asupra calității fructelor proaspăt tăiate	Prof.univ.dr.Nour Violeta
3.	Studiu privind efectul adaosului de suc de cătină asupra proprietăților fizico-chimice și senzoriale ale maionezei și evoluția acestora în timpul păstrării	Prof.univ.dr.Nour Violeta
4.	Cercetări privind influența adaosului unor extracte din plante asupra proprietăților fizico-chimice și senzoriale ale unor produse din pește și evoluția lor în timpul păstrării	Prof.univ.dr.Nour Violeta
5.	Cuantificarea atacului produs de unele specii de rozatoare și influența acestora în transmiterea trichinelozei la om și animale	Prof.univ.dr.Mitrea Ion
6.	Monitorizarea atacului produs de gărgărițele cerealelor în unele spații de depozitare	Prof.univ.dr Mitrea Ion
7.	Cuantificarea atacului produs de unele specii de molii la unele produse agroalimentare de natura vegetală	Prof.univ.dr Mitrea Ion
8.	Posibilități de valorificare a gutuilor. Tehnologia de deshidratare	Conf.univ.dr. Ionică Mira
9.	Compuși biologic activi din produse naturale	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
10.	Controlul conținutului de metale grele din oțet	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
11.	Cuantificarea conținutului de macro și micro elemente din produse naturale	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
12.	Compuși chimici nevolatili din cafea și ceai	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
13.	Compuși polifenolici din sortimentele de bere de pe piață	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
14.	Managementul calitatii produselor agro-alimentare ecologice	Șef lucrări dr.Poenaru Maria Magdalena
15.	Managementul calitatii produselor cu indicații geografice protejate (IGP)	Șef lucrări dr.Poenaru Maria Magdalena
16.	Managementul calitatii specialităților tradiționale garantate (STG)	Șef lucrări dr.Poenaru Maria Magdalena
17.	Managementul calitatii produselor de origine protejată (DOP)	Șef lucrări dr.Poenaru Maria Magdalena
18.	Managementul calitatii produselor certificate FAMI-QS	Șef lucrări dr.Poenaru Maria Magdalena
19.	Managementul calitatii produselor certificate Global G.A.P	Șef lucrări dr.Poenaru Maria Magdalena
20.	Analiza riscurilor și punctelor critice de control pentru produsul „Bere blondă pasteurizată,,	Șef lucrări dr.Căpruciu Ramona
21.	Implementarea sistemului HACCP în cadrul obținerii produsului „ Ulei de nucă,,	Șef lucrări dr.Căpruciu Ramona
22.	Implementarea sistemului HACCP în cadrul obținerii produsului „ Pâine proteică,,	Șef lucrări dr.Căpruciu Ramona
23.	Analiza riscurilor și punctelor critice de control pentru produsul „Iaurt cu fructe,,	Șef lucrări dr.Căpruciu Ramona
24.	Controlul parametrilor de calitate la vinuri roșii, produse în centre viticole diferite	Conf.univ.dr Muntean Camelia
25.	Controlul parametrilor de calitate la vinurile albe	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
26.	Controlul microbiologic al peștelui	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
27.	Controlul microbiologic al condimentelor	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
28.	Studiul comparativ privind elementele de autenticitate, tehnologice și calitate între soiurile vechi de struguri negri și soiurile noi create în podgoria Drăgășani	Șef lucrări dr. Stoica Felicia

29.	Cercetări privind impactul operațiilor prefermentative și a condițiilor de fermentație asupra calității și autenticității vinurilor albe	Șef lucrări dr. Stoica Felicia
30.	Influența diferiților factori biotehnologici de vinificație în alb asupra compoziției și calității vinurilor	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