

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 2020

Nr crt.	TEMA	COORDONATOR
1	Monitorizarea și cuantificarea atacului produs de unele organisme daunatoare cerealelor depozitate	Prof.univ. dr.Mitrea Ion
2	Monitorizarea și cuantificarea atacului produs de unele organisme daunatoare semintelor de leguminoase depozitate	Prof.univ.dr.Mitrea Ion
3	Identificarea și cuantificarea atacului produs de unele organisme daunatoare fructelor și legumelor depozitate	Prof.univ.dr.Mitrea Ion
4	Realizarea unor produse de patiserie cu conținut ridicat de fibre și carotenoizi prin adaos de tescovină de cătină deshidratată	Prof.univ.dr.Nour Violeta
5	Imbogățirea uleiurilor vegetale cu carotenoizi prin extracție directă din subproduse de la procesarea cătinei	Prof.univ.dr.Nour Violeta
6	Obținerea tescovinei de mere deshidratate și folosirea acesteia pentru realizarea de produse alimentare imbogățite în fibre	Prof.univ.dr.Nour Violeta
7	Valorificarea unor șroturi oleaginoase (nuci, dovleac, susan) ca materie primă pentru realizarea de produse de patiserie cu funcționalitate ridicată	Prof.univ.dr.Nour Violeta
8	Evaluarea conformității produselor agro-alimentare ecologice în accepțiunea reglementarilor UE și naționale	Prof.univ.dr.Iacobescu Fanel
9	Evaluarea conformității produselor cu indicații geografice protejate (IGP) în accepțiunea reglementărilor UE și naționale	Prof.univ.dr.Iacobescu Fanel
10	Evaluarea conformității specialităților tradiționale garantate (STG) în accepțiunea reglementarilor UE și naționale	Prof.univ.dr.Iacobescu Fanel
11	Tehnici de control și expertiză a vinurilor obținute în arealul viticol - Banu Mărăcine.	Conf.uni.dr.Muntean Camelia
12	Tehnici de control și expertiză a vinurilor obținute în arealul viticol - Breasta	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
13	Evoluția caracteristicilor fizico-chimice ale strugurilor pentru masă în timpul creșterii și maturării acestora	Conf.univ.dr. Ionica Mira
14	Evoluția caracteristicilor chimice ale gutuilor pe parcursul creșterii și maturării și posibilități de prelucrare ale acestora	Conf.univ.dr. Ionica Mira
15	Controlul microbiologic al laptelui	Conf.univ.dr. Tutulescu Felicia
16	Controlul microbiologic al pestelui	Conf.univ.dr. Tutulescu Felicia
17	Controlul microbiologic al unor produse de tip ketchup	Conf.univ.dr. Tutulescu Felicia
18	Caracteristici de performanță pentru metodele de determinare a cuprului din struguri și produse obținute din procesarea strugurilor	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
19	Validarea unei metode de determinare a plumbului prin spectrometrie de absorbție atomică în flacără din diverse specii horticoale	Conf.univ.dr.Trandafir Ion
20	Determinarea metalelor din apa plată distribuită în rețelele comerciale prin spectrometrie de absorbție atomică în flacără	Conf.univ.dr.Trandafir Ion

21	Validarea unei metode standardizate pentru determinarea acidului sorbic din produse de panificație	Conf.unvi.dr.Trandafir Ion
22	Identificarea, cuantificarea și obținerea unor concentrate de amidalină din produse naturale	Conf.unvi.dr.Trandafir Ion
23	Analiza riscurilor și a punctelor critice de control (Sistemul HACCP) și evaluarea cantitativă a riscurilor (QRA). Studiu de caz într-o secție de producție alimentară	Conf.unvi.dr.Savescu Petre
24	Programe prestabile în analiza managementului riscurilor într-un sistem de procesare alimente ecologice	Conf.unvi.dr.Savescu Petre
25	Managementul calității produselor agro-alimentare ecologice	Sef lucrari Poenaru Maria Magdalena
26	Managementul calității produselor cu indicații geografice protejate (IGP)	Sef lucrari Poenaru Maria Magdalena
27	Managementul calității specialitatilor traditionale garantate (STG)	Sef lucrari Poenaru Maria Magdalena
28	Managementul calității produselor de origine protejată (DOP)	Sef lucrari Poenaru Maria Magdalena
29	Managementul calității produselor certificate FAMI_QS	Sef lucrari Poenaru Maria Magdalena
30	Managementul calității produselor certificate Global GAP	Sef lucrari Poenaru Maria Magdalena
31	Studii privind modificările de compoziție și senzoriale ale distilatelor naturale din fructe în procesul de învechire	Sef lucrari Stoica Felicia
32	Controlul principalilor parametrilor de calitate și naturalețea la mierea de albine	Sef lucrari Stoica Felicia

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

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