



**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI**  
**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA**  
**FACULTATEA DE HORTICULTURĂ**



*Str. A.I.Cuza, nr.13, cod 200585, CRAIOVA, DOLJ, România Tel.: 0251/414541, Fax: 0251/414541; e-mail: [fh\\_secretariat@yahoo.com](mailto:fh_secretariat@yahoo.com)*

---

**TEMATICĂ LICENȚĂ**  
**SPECIALIZAREA: TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE**  
**2023**

1. Gliceride și steride. Structură, funcții, proprietăți fizice și chimice.
2. Glucide: monoglucide și oligoglucide.
3. Degradări fermentative.
4. Structura internă și metabolismul microbial.
5. Creșterea și multiplicarea microorganismelor prezente în alimente.
6. Modificări de natură microbiologică ce pot să apară la produsele alimentare.
7. Factorii care influențează activitatea microorganismelor prezente în alimente.
8. Compoziția chimică și biochimică a mustului și vinului.
9. Tehnologiile de bază privind obținerea vinurilor stricto-sensu sau propriu-zise.
10. Materii prime vegetale: soiuri de struguri pentru obținerea diferitelor categorii de vinuri; fructe pentru consum în stare proaspătă și industrializare.
11. Tehnologia de obținere a oțetului.
12. Tehnologia de obținere a băuturilor distilate naturale
13. Tehnologia de obținere a malțului și a berii
14. Structura și compoziția chimică a țesutului muscular. Transformări postsacrificare ale mușchiului.
15. Folosirea refrigerării, sărării și afumării în industria cărnii.
16. Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune.
17. Folosirea tratamentului termic în industria conservelor. Principiile conservării prin tratament termic. Procesul de termopenetrație.
18. Congelarea legumelor și fructelor. Sisteme de congelare. Transformări suferite de fructe și legume la congelare.
19. Conservarea legumelor și fructelor prin concentrare și uscare.
20. Proprietățile fizice, chimice și organoleptice ale produselor agricole.
21. Spații utilizate pentru păstrarea produselor horticoale și agricole.
22. Fluxul tehnologic general de păstrare în stare proaspătă a produselor agricole.
23. Particularități biologice, părțile edibile, recoltarea, uscarea și conservarea plantelor aromatice și condimentare. Uleiurile volatile. Definiție. Caracteristici, utilizări, valabilitate și condiții optime de păstrare
24. Procesul de rafinare a uleiurilor vegetale (desmucilaginare, neutralizare, uscare, decolorare, vinterizare, dezodorizare și depozitare).

25. Compoziția chimică a sfecei de zahăr. Principalii indicatori tehnologici la sfecla de zahăr. Principalele procese fizico-chimice care apar la obținerea zahărului din sfecla de zahăr.
26. Purificarea calco-carbonică a zemii de difuzie. Obținerea zemii groase și cristalizarea zahărului.
27. Compoziția chimică a laptelui. Factorii care influențează producția și compoziția chimică la lapte. Controlul calității laptelui de vacă.
28. Tehnologia de obținere a laptelui, smântânii, untului, a produselor lactate acide dietetice (tehnologia obținerii iaurtului și a chefirului) și brânzeturilor.

### **Bibliografie:**

- Babeanu C. 2003. Biochimie vegetala. Editura Universitaria Craiova.
- Babeanu C. 2006. Biochimie metabolică. Editura Universitaria Craiova.
- Bordea Daniela. 2007. Tehnologii în industria laptelui, Editura Academica Galați.
- Căpruciu Ramona. 2013. Implicarea biotehnologiilor în industria alimentară. Editura Sitech Craiova.
- Căpruciu Ramona. 2011. Tehnologii utilizate în industria uleiului. Editura Sitech Craiova.
- Ciofu Ruxandra și colab., 2004 – Tratat de Legumicultura, Edit. Ceres, București
- Constantinescu Emilia, 2008, - Cultura plantelor medicinale și aromatice. Editura Universitaria Craiova.
- Dragomir Felicia. 2006. Microbiologia alimentelor. Editura Universitaria Craiova.
- Gheorghită M., Băducă C., Camelia Muntean, Giugea N. 2009. Oenologie. Bazele industriei vinicole, vol. I, Editura Sitech Craiova.
- Gheorghită M., Camelia Muntean, Băducă C. 2002. Enologie. Obținerea, păstrarea și condiționarea produselor vinicole, vol. II, Editura Sitech Craiova.
- Ionică Mira Elena. 2002. Păstrarea materiilor prime agricole și horticoale utilizate în industria alimentară. Editura Reprograph Craiova.
- Marinescu G., Glodeanu E. 1995. Biochimie generală. Editura Universitaria Craiova.
- Muntean Camelia, Laura Ionică. 2006. Strugurii de masă și materii prime pentru industria vinicolă, Editura Sitech Craiova.
- Muntean Camelia. 2012. Tehnologii in industria vinicola , Ed. Sitech Craiova.
- Muntean Camelia 2018. Materii prime vegetale II Suport de curs electronic.
- Munteanu Leon Sorin – Fitotehnie. Tutunul. Editura AcademicPres Cluj-Napoca, 2008
- Neamțu G. 1997. Biochimia alimentelor. Editura Ceres Bucuresti.
- Nour V. 2014. Procesarea industrială a legumelor și fructelor. Ed. SITECH, Craiova, ISBN 978-606-11-4315-3
- Nour Violeta. 2008. Tehnologia cărnii și produselor din carne. Editura Universitaria Craiova.
- Popa A., Popa D., Dragomir F. 2002. Microbiologie generală. Editura Universitaria.
- Popa Aurel și colab. 2007. Bazele biotehnologiilor în industria alimentară. Editura Universitaria Craiova.
- Racolta Emil, Crina Mureșan. 2002. Tehnologia uleiului și margarinei, Editura Academicpres Cluj-Napoca.
- Săvescu Petre, Mircea Preda. 2009. Îmbunătățirea proceselor redox care apar la prelucrarea laptelui de vacă și a laptelui de soia. Editura Reprograph Craiova.
- Săvescu Petre. 2008. Tehnologii folosite la obținerea zahărului din sfecla de zahăr. Editura Sitech Craiova.
- Săvescu Petre. 2009. Metode moderne de analize fizico-chimice utilizate în procesul de obținere a zahărului, Editura Universitaria Craiova.

Stoica Felicia. 2007. Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă, Editura Sitech Craiova.

Stoica Felicia. 2012. Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă, Procese tehnologice si metode de analiza. Editura Sitech Craiova.

Pentru conformitate,  
DECAN  
Prof. univ. dr. Cosmulescu Sina