

TEMELE LUCRĂRILOR DE DISERTAȚIE ȘI CERCETARE PROPUSE PENTRU 2020 - 2022**Tehnologii Avansate în Industria Alimentară (TAIA)**

| Nr. Crt. | Tema | Student | Cadrul didactice |
|-----------------|--|----------------------------|-------------------------|
| 1 | Ambalarea activă și inteligentă a produselor alimentare | | Voicu Gheorghe |
| 2 | Ambalarea în atmosferă modificată a produselor alimentare | | |
| 3 | Controlul calității produselor alimentare cu metoda HACCP. Studiu de caz produse de panificație | | Simion Gabriela |
| 4 | Caracterizarea unor bacterii probiotice utilizate la obținerea produselor lactate și a unor suplimente alimentare | Vlad (Sârbu) Delia Paula | Ferdeș Mariana |
| 5 | Determinarea unor microorganisme de contaminare prezente în produsele alimentare. Incidența bacteriilor din genul Listeria și Salmonella | Iordache Gabriela | |
| 6 | Evaluarea activității antimicrobiene a unor uleiuri esențiale din plantele aromatice | Brandabur Alexandra | |
| 7 | Obținerea de enzime și caracterizarea unor specii de Bazidiomicete comestibile | Ciocârlan Andreea | |
| 8 | Rolul microorganismelor în vinificație. Culturi starter și microorganisme de alterare | Dragomir Marius | |
| 9 | Izolarea și caracterizarea pigmentilor naturali din plante autohtone | | |
| 10 | Tehnologii de epurare avansată a apelor reziduale din industria cărnii | | Covaliu Ileana-Cristina |
| 11 | Sisteme de epurarea apelor din industria alimentară prin flotație | | |
| 12 | Tehnici neconvenționale de îndepărtare a coloranților din apele uzate provenite din industria alimentară | | |
| 13 | Valorificarea deșeurilor provenite din industria alimentară în scopul epurării apelor | | |
| 14 | Băuturi fermentate din fructe și miere | | Begea Mihaela |
| 15 | Băuturi pe bază de malț | | |
| 16 | Produse din categoria deserturilor pe bază de malț | | |

| | | | |
|----|---|--|-----------------------|
| 17 | Produse de panificație pe bază de malț | | |
| 18 | Tehnologia fabricării pastelor făinoase lungi | | Ștefan Elena-Mădălina |
| 19 | Tehnologii de fabricare a biscuiților | | |
| 20 | Cercetări privind introducerea fibrelor alimentare în produsele de panificație | | |
| 21 | Tehnologii de procesare a cerealelor prin extrudare | | |
| 22 | Utilizarea bacteriilor probiotice în obținerea unor alimente funcționale inovative | | Cîrîc Ionuț-Alexandru |
| 23 | Aplicarea principiilor HACCP într-o secție de fabricație a produselor de catering | | |
| 24 | Tehnologii moderne de prelungire a stabilității produselor de catering | | |
| 25 | Aspecte nutriționale și funcționale în cazul iaurtului clasic | | |
| 26 | Tehnologii de obținere a băuturilor pe bază de cafea | | |
| 27 | Evaluarea unor migrați specifici din materiale plastice destinate contactului cu alimentele cu ajutorul instrumentelor software și a tehnicilor analitice | | Mustăța Gabriel |

Decan,

Prof.dr.ing. Sorin Ștefan BIRIȘ

Director Departament,

Prof.dr.ing. Gheorghe VOICU