

TEMELE PROIECTELOR DE ABSOLVIRE PROPUSE PENTRU ANUL UNIVERSITAR 2021-2023**TAIA**

Nr. Crt.	Tema	Student	Cadre didactice
1	Studii și cercetări privind ambalarea inteligentă a produselor alimentare		Voicu Gheorghe
2	Culturi starter de Penicillium pentru industria brânzeturilor		Ferdeș Mariana
3	Condimente obținute din plante aromatice din România		
4	Acțiunea unor uleiuri volatile asupra mușcăturilor de contaminare a produselor alimentare		
5	Pigmenți vegetali cu acțiune antioxidantă din plantele autohtone		
6	Sistem de epurare recuperativă a apelor din industria pielăriei		Covaliu Mierlă Ileana-Cristina
7	Cercetari privind utilizarea fitoremedierii in ingineria mediului		
8	Valorificarea deșeurilor din industria alimentara in scopul epurarii apelor		
9	Băuturi fermentate din struguri.		Begea Mihaela
10	Produs funcțional de panificație.		
11	Premixuri cu rol funcțional, cu utilizare în industria de panificație.		
12	Tehnici de valorificare superioară a produselor secundare din industria vinului.		
13	Băuturi fermentate pe bază de malț.		
14	Tehnici de valorificare superioară a produselor secundare din industria berii.		
15	Cercetări teoretice privind parametri de control ai unui bioreactor din industria alimentară.		Ionescu Mariana
16	Analiza procesului de pasteurizare și a parametrilor de control.		
17	Cercetări privind utilizarea făinii din nucleu de cocos în tehnologiile de fabricare a produselor de panificație.		Ștefan Elena - Mădălina
18	Cercetări privind utilizarea făinii de soia în tehnologiile de fabricare a produselor de panificație.		
19	Cercetări privind utilizarea maieii la fabricarea produselor de panificație.		
20	Influența adaosului de zaharoză asupra proprietăților reologice ale aluatului din făină de grâu.		
21	Tehnologia fabricării pâinii cu aluat congelat.		
22	Cercetări privind procesul de sortare prin cernere a fracțiilor intermediare de măcinș în unitățile de morărit industriale.		Constantin Gabriel-Alexandru
23	Valorificarea subproduselor rezultate la fabricarea untului pentru obținerea de produse sinbiotice.		Cîrîc Ionuț-Alexandru

24	Fraude tehnologice si falsificări în industria laptelui.		
25	Optimizarea analizei de risc și determinarea punctelor critice de control în unitățile de restaurație colectivă.		
26	Studiul proceselor de afumare utilizate în tehnologia de prelucrare a produselor din carne.		
27	Tehnologie de obținere a unei game de produse alimentare adaptate nevoilor pacienților ortodontici.		
28	Studiul operației de uscare prin pulverizare și utilizarea acesteia în industria laptelui.		

Decan,

Prof.dr.ing. Sorin Ștefan BIRIȘ

Director Departament,

Prof.dr.ing. Gheorghe VOICU