

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
 FACULTATEA DE HORTICULTURĂ
 Departamentul Horticultură și Știința Alimentului
 Specializarea: Tehnologia prelucrării produselor agricole (TPPA)

**PROPUNERI TEMA PENTRU PROIECTUL DE DIPLOMĂ
 -SESIUNEA IUNIE 2017-**

Nr. crt.	TEMA	COORDONATOR
1	Evoluția conținutului de compuși biologic activi, activității antioxidante și culorii fructelor unor soiuri de tomate cultivate în sistem hidroponic	Prof.univ.dr. hab.Nour Violeta
2	Conținutul de compuși fenolici, activitatea antioxidantă și culoarea extractelor de nucă verde realizate în vederea preparării lichiorului de nucă	Prof.univ.dr. hab.Nour Violeta
3	Activitatea antioxidantă și conținutul de compuși fenolici al unor sortimente de cafea decofeinizată disponibile comercial	Prof.univ.dr. hab.Nour Violeta
4	Caracteristici fizice și compoziționale și direcții de valorificare ale fructelor unor soiuri și hibrizi de castan cultivate de SCDP Vâlcea	Prof.univ.dr. hab.Nour Violeta
5	Proiectarea design-ului de ambalaj pentru sortimentul muștar	Prof.univ.dr. Scorei Romulus
6	Studiul utilizării ambalajelor moderne în industria vinului	Prof.univ.dr. Scorei Romulus
7	Studiul utilizării unor grupe de aditivi în tehnologia de obținere a produsului Ketchup picant	Prof.univ.dr. Scorei Romulus
8	Utilizarea edulcoranților în obținerea unor produse alimentare pentru diabetici	Prof.univ.dr. Scorei Romulus
9	Influenta vacuumării ciclice asupra procesării produselor din carne	Conf.univ.dr. Roșca Adrian
10	Tehnologia margarinei	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
11	Uscarea prin pulverizare. Laptele praf	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
12	Antrenarea cu vapori. Uleiuri volatile	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
13	Studiul privind variabilitatea însușirilor de calitate la tomate de vară-toamnă în funcție de soi și tehnologia aplicată	Conf.univ.dr. Lascu Nicolae
14	Studiul privind variabilitatea însușirilor de calitate la fasolea de grădină destinată consumului în stare proaspătă și industrializare în funcție de genotip	Conf.univ.dr. Lascu Nicolae
15	Fabricarea produselor de tip "chutney" – Chutney din ardei iute și caise	Conf.univ.dr. Ionică Mira
16	Studii privind microflora cerealelor și a făinii cu grad de extracție diferit	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
17	Influența temperaturii de păstrare asupra microorganismelor prezente în oua	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
18	Efectul măcinării și al condițiilor de păstrare asupra dezvoltării mucegaiurilor în diferite sortimente de cafea	Conf.univ.dr. Tuțulescu Felicia
19	Studii parametrilor de calitate al strugurilor materie primă pentru obținerea vinurilor roșii	Conf.univ.dr. Muntean Camelia

20	Pretabilitatea pentru valorificare a unor soiuri de măr	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
21	Posibilități tehnologice de obținere a vinurilor aromatizate	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
22	Analiza elementelor de inginerie tehnologică pentru o linie de producție brânzeturi cu pastă moale - având o capacitate de 1000L lapte integral pe zi	Conf.univ.dr. Petre Săvescu
23	Studiu cu privire la analiza proiectării și construirii Sistemului de Bune Practici igienice aplicat într-un depozit de produse lactate	Conf.univ.dr. Petre Săvescu
24	Studiul unor factori limitativi în procesul fermentației acetice	Lect.univ.dr. Stoica Felicia
25	Cercetări privind compoziția chimică și senzorială a vinurilor – materie primă pentru industria oțetului	Lect.univ.dr. Stoica Felicia
26	Studii privind importanța calității apei folosită în diferite ramuri ale industriei alimentare	Lect.univ.dr. Stoica Felicia
27	Studiul utilizării în alimentație a unor produse biotehnologice	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
28	Modalități de creștere a durabilității produselor tip iaurt prin utilizarea unor culturi microbiologice	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
29	Determinarea factorilor ce scad potențialul oxidativ al unor uleiuri vegetale	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
30	Studiul caracteristicilor calitative ale uleiului de palmier	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
31	Controlul calității unor produse alimentare de origine vegetală	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
32	Creșterea calității pâinii prin modificarea tehnologiei de obținere a aluatului	Lect.univ.dr. Căpruciu Ramona
33	Acțiunea antioxidantă a polifenolilor extrași din semințele de struguri (<i>Vitis vinifera</i>) asupra substanțelor grase din drojdia de panificație uscată	Lect.univ.dr. Dumitru Mihaela Gabriela
34	Utilizarea filmelor din biopolimeri naturali obținute din <i>Gleditsia tricanthos</i> în protejarea componentilor bioactivi din fructe și legume	Lect.univ.dr. Dumitru Mihaela Gabriela
35	Utilizarea enzimelor în panificație	Asistent univ. Drăgoi Mădălina
36	Dioxine în alimentele de origine animală	Asistent univ. Drăgoi Mădălina

Director Departament Horticultură și Știința Alimentului
Prof.univ.dr. Cosmulescu Sina