

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA  
 FACULTATEA DE HORTICULTUR  
 Departamentul Horticultură și Știința Alimentului  
 Specializarea: **Siguranță alimentară și protecția consumatorului (SAPC)**

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

Nr. crt.	TEMA	COORDONATOR
1	Studii privind extractia de carotenoizi din de euri de la procesarea tomatelor în diferite uleiuri în vederea îmbun t țirii valorii nutritive și creșterii stabilității oxidative a acestora	Prof.univ.dr.hab. Nour Violeta
2	Studiul capacit ții colorante și antioxidante a unor uleiuri îmbogățite cu carotenoizi din resurse naturale (c tin , coaj de portocal i de euri de tomate deshidratate) i posibilit ți de utilizare a acestora în produse de patiserie i bombonerie	Prof.univ.dr.hab. Nour Violeta
3	Cercet ri privind folosirea unor extracte de nuc (frunze, mezocarp, endocarp) ca adaosuri în produse de patiserie în vederea color rii acestora i creșterii conținutului de compuși biologic activi	Prof.univ.dr.hab. Nour Violeta
4	Controlul conținutului de zinc in lapte si produse lactate	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
5	Monitorizarea conținutului de nitrati si nitriti in fructe si legume proaspete	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
6	Determinarea conținutului de zaharuri in fructe de padure	Conf.univ.dr. Trandafir Ion
7	Tehnologia fabric rii dulceței din rubarbă și ghimbir	Conf.univ.dr. Ionic Mira
8	Evoluția caracteristicilor chimice ale caiselor în timpul p str rii acestora în stare proasp t	Conf.univ.dr. Ionic Mira
9	Tehnologia de fabricare a dulceței din muștar cu hrean	Conf.univ.dr. Ionic Mira
10	Controlul microbiologic al unor produse lactate	Conf.univ.dr. Tu ulescu Felicia
11	Controlul microbiologic al unor suprafete din industria alimentara	Conf.univ.dr. Tu ulescu Felicia
12	Controlul microbiologic al unor preparate din carne	Conf.univ.dr. Tu ulescu Felicia
13	Controlul contaminan ilor care produc defecte la vinurile albe	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
14	Controlul principalilor constituen i ai vinurilor care le definesc tipicitatea	Conf.univ.dr. Muntean Camelia
15	Studiul factorilor de risc, utilizare Sistem HACCP pentru o linie de producție zahăr din sfecla de zah r	Conf.univ.dr. Petre S vescu
16	Studiul factorilor de risc, utilizare Sistem HACCP pentru o linie de producție brânzeturi tradiționale	Conf.univ.dr. Petre S vescu
17	Elaborarea modelului pentru analiza factorilor de risc; stabilirea factorilor de risc i a punctelor critice de control – elemente definitorii pentru stabilirea unei proceduri de igienizare utilizate la o unitate de industrie alimentară	Conf.univ.dr. Petre S vescu
	Studii comparative privind compozi ia chimic i senzorial a sucurilor i distilatelor din citrice	ef l.dr. Stoica Felicia

18	Optimizarea unor factori biotehnologici pentru autentificare vinurilor aromate dulci naturale	ef l.dr. dr. Stoica Felicia
19	Posibilitati de identificare a falsificarilor laptelui crud	ef l.dr. dr. Stoica Felicia
20	Dezvoltarea și validarea unei metode HPLC cu detecție prin fluorescență pentru cuantificarea conținutului de hidrocarburi policiclice aromatice în produse alimentare	Prof.univ.dr.hab. Nour Violeta
21	Studiul influenței unor parametrii de procesare a cărnii asupra formării de hidrocarburi policiclice aromatice	Prof.univ.dr.hab. Nour Violeta
22	Modificări în structura cromatică a vinurilor roșii sub acțiunea tratamentelor cu materiale de origine proteică	Conf.dr. Muntean Camelia
23	Studiu comparativ al compoziției chimice și organoleptice la vinurile obținute în diferite centre viticole din Oltenia	Conf. Dr. Muntean Camelia
25	Evaluarea conformității produselor agro-alimentare ecologice în acceptiunea reglementarilor UE și naționale	Prof.univ.dr. Iacobescu Felicia
26	Evaluarea conformității produselor cu indicații geografice protejate (IGP) în acceptiunea reglementarilor UE și naționale	Prof.univ.dr. Iacobescu Felicia
27	Evaluarea conformității specialităților tradiționale garantate (STG) în acceptiunea reglementarilor UE și naționale	Prof.univ.dr. Iacobescu Felicia
28	Managementul calității produselor agro-alimentare ecologice	ef l.dr. Poenaru Magdalena
29	Managementul calității produselor cu indicații geografice protejate (IGP)	ef l.dr. Poenaru Magdalena
30	Managementul calității specialităților tradiționale garantate (STG)	ef l.dr. Poenaru Magdalena
31	Monitorizarea atacului produs de ergarita fasolei în unele spații de depozitare	Prof. univ. dr. Mitrea Ion
32	Monitorizarea atacului produs de ergarita grâului în unele depozite de cereale	Prof. univ. dr. Mitrea Ion
33	Monitorizarea atacului produs de molia cerealelor în unele spații de depozitare	Prof. univ. dr. Mitrea Ion
34	Identificarea și cuantificarea compusilor polifenolici din cafeaua verde și cafeaua decofeinizată	Conf.univ.dr. Trandafir Ion

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

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