



MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA "AUREL VLAICU" DIN ARAD

310130 Arad, B-dul Revoluției nr.77, P.O. BOX 2/158 AR

☎ tel / fax : 0040-257- 280070; tel. 0040-257- 283010

<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro

Operator de date cu caracter personal nr. 2929

Anexa 7

Lista temelor propuse pentru PROIECTELE DE DIPLOMĂ

ANUL UNIVERSITAR : 2019 - 2020

PROGRAM DE STUDIU : Protecția Consumatorului și a Mediului

| Nr. crt. | Îndrumător științific | Tema propusă |
|----------|---|---|
| 1 | Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian | Studiul influenței rezidurilor rezultate din industria de cafea asupra plantelor |
| 2 | Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian | Compusi organici volatili utilizați ca și markeri ai provenienței mierii |
| 3 | Prof. Univ. Dr. Florentina-Daniela Munteanu | Analiza unor poluanți specifici industriei alimentare |
| 4 | Prof. Univ. Dr. Florentina-Daniela Munteanu | Analiza calității produselor alimentare |
| 5 | Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici | Determinarea calității produselor lactate |
| 6 | Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici | Determinarea calității produselor alimentare obținute din carne |
| 7 | Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici | Obținerea și aplicațiile unor extracții din plante medicinale rare din România |
| 8 | Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici | Determinarea compoziției chimice a salamurilor tradiționale românești |
| 9 | Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici | Determinarea poluanților antropici din Arad |
| 10 | Prof.dr.chim. Dincă Nicolae | Posibilități de identificare a acidului 2-cloroetilfosfonic (Ethrel) în tomate prin cromatografie de gaze și spectrometrie de masă |
| 11 | Prof.dr.chim. Dincă Nicolae | Posibilități de analiză prin cromatografie de gaze cuplată cu spectrometria de masă (GC-MS) a substanțelor de aromă din uleiul de pin |
| 12 | Prof.Dr.Ing. Zdremțan Monica | Asigurarea calității în tehnologia de obținere a conservelor de legume și fructe |
| 13 | Prof.Dr.Ing. Zdremțan Monica | Obținerea unor alimente funcționale benefice pentru sănătatea consumatorilor |
| 14 | Conf.Dr.Ing. Dana Radu | Smoothie-uri pe bază de fructe și legume |
| 15 | Conf.Dr.Ing. Dana Radu | Smoothie-uri pe bază de legume și semințe |
| 16 | Conf.Dr.Ing. Dana Radu | Băuturi funcționale pe bază de extracte din plante |

| Nr. crt. | Îndrumător științific | Tema propusă |
|-----------------|--|--|
| 17 | Conf.Dr.Ing. Dana Radu | Reformularea unor produse tip sosuri și vinegrete pentru a exclude aditivii alimentari |
| 18 | Conf.Dr.Ing. Dana Radu | Desert funcțional hipocaloric |
| 19 | Conf.Dr.Ing. Dana Radu | Băuturi funcționale pe bază de miere |
| 20 | Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela | Identificarea și evaluarea surselor de poluare din industria laptelui. |
| 21 | Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela | Evaluarea calității produselor de panificație cu conținut ridicat de fibre |
| 22 | Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu | Aspecte toxicologice privind substanțele cu acțiune cancerigenă prezente în mediu |
| 23 | Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu | Controlul calității produselor finite la măcinarea grâului <i>Triticum durum</i> pentru obținerea pastelor făinoase |
| 24 | Ș.L.Dr.Ing.Mureșan Claudia | Păstrarea cerințelor de siguranță alimentară în procesul tehnologic de obținere a distilatelor de vin |
| 25 | Ș.L.Dr.Ing.Mureșan Claudia | Asigurarea calității băuturilor alcoolice din fructe |
| 26 | Ș.L.Dr.Ing.Mureșan Claudia | Băuturi revigorante din fructe și legume |
| 27 | Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu | Substanțe cu potențial toxic care se pot găsi în preparatele din carne |
| 28 | Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu | Proiectarea unei secții de fabricarea a preparatelor din carne tip specialități |
| 29 | Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu | Proiectarea unei unități de fabricare și valorificare a preparatelor din carne |
| 30 | Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru | Decelarea glicozidelor flavonoidice din sucul de portocale prin cromatografia de înaltă performanță (HPLC) |
| 31 | Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru | Determinarea hidroximetilfurfuralului din vinurile dulci prin tehnici moderne |
| 32 | Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru | Decelarea triacilglicerolilor din uleiul de măsline prin cromatografie de înaltă performanță cu fază inversă (RP-HPLC) |
| 33 | Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru | Brânza Mozzarella. Falsificări și decelarea lor |
| 34 | Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru | Pudra de cacao tip 12-13. Falsificări și decelarea lor |
| 35 | Ș.L.Dr.Ing. Dicu Anca | Evaluarea calității produselor alimentare - ambalaje inteligente |

NOTĂ: La propunerea studenților tabelul poate fi completat și cu alte teme.

Decan

Conf. Dr. ing. Ciutina Virgil

Director Departament STN

Conf. Dr. ing. Lungu Monica