

Tematica și bibliografia pentru Interviu-admitere master Septembrie 2025

Master: MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Alimentele, definiții ale produsului alimentar, criterii de alegere a alimentelor
2. Clasificarea alimentelor
3. Conservarea prin frig a produselor alimentare
4. Conservarea produselor alimentare prin pasteurizare și sterilizare termică
5. Conservarea produselor alimentare prin reducerea umidității.
6. Aditivi în industria alimentară: definiția aditivilor și clasificarea aditivilor (exemple)
7. Substanțe toxice prezente în mod natural în unele produse agroalimentare
8. Substanțe toxice care se formează în produsele alimentare în cursul conservării sau prelucrării termice

Bibliografie:

1. Banu, C. s.a. – Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II, Ed. Tehnică, București, 1999; p. 185-236, p. 253-329; p. 261-349
2. Banu, C. s.a. – Principiile conservării produselor alimentare, Ed. AGIR, București, 2004; p.75-112, p. 156-204
3. Banu, C. s.a – Tratat de industrie alimentară – Probleme generale, Ed. ASAB, București, 2008; p.221-270, p.286-357
4. Banu, C. s.a – Aditivi si ingrediente pentru industria alimentară, Ed. Tehnică, București, 2000, p. 11-30
5. Banu, C. s.a – Principii de drept alimentar, Ed. AGIR, București, 2003; p. 102-121
6. Banu C., 2007 – Suveranitate, securitate si siguranță alimentară, Editura ASAB, București, pg. 27 – 30, pg. 93-106 ; pg. 119-125
7. Bălălu D., Baconi Daniela, 2005 – Toxicologie generală, Editura Tehnoplast Company SRL, București, pg.30-51; pg. 305-322
8. Orănescu Elena, 2008 – Aditivii alimentari – necesitate si risc, Ed. AGIR, București, pg.7-15

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Ciutina

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.univ.dr.ing. Claudiu Ursachi