



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 : 2020 - 2021
PROGRAM DE STUDIU : Protecția Consumatorului și a Mediului

Nr. crt.	Îndrumător științific	Tema propusă
1	Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian	Repeleți naturali utilizați împotriva țânțarilor
2	Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian	Determinarea conținutului de acizi grași din conservele de pește
3	Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici	Determinarea calității produselor lactate
4	Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici	Determinarea calității produselor alimentare obținute din carne
5	Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici	Obținerea și aplicațiile unor extracții din plante medicinale din România
6	Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici	Determinarea compoziției chimice a salamurilor tradiționale românești
7	Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici	Determinarea poluanților antropici din Arad
8	Prof. Dr. Hab. Dana Copolovici	Evaluarea impactului pandemiilor asupra consumerismului (ex. alegeri alimentare) populației
9	Prof.dr.chim. Dincă Nicolae	Posibilități de identificare a acidului 2-cloroetilfosonic (Ethrel) în produse agricole prin cromatografie de gaze și spectrometrie de masă
10	Conf.Dr.Ing. Dana Radu	Aspecte tehnologice și de calitate la obținerea produsului fermentat Kimchi
11	Conf.Dr.Ing. Dana Radu	Aspecte tehnologice și de calitate la obținerea legumelor murate
12	Conf.Dr.Ing. Dana Radu	Aspecte tehnologice și de calitate la obținerea deserturilor fără zahăr
13	Conf.Dr.Ing. Dana Radu	Aspecte tehnologice și de calitate la fabricarea salatelor mixte proaspete
14	Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela	Studiu asupra conținutului de fibre din dieta consumatorilor
15	Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela	Implementarea sistemului de calitate HACCP într-o unitate de patiserie pentru un produs nou
16	Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu	Implementarea sistemului HACCP pentru o unitate de prelucrare a secarei cu o capacitate de 40t/24 ore
17	Ș.L.Dr.Ing.Mureșan Claudia	Păstrarea cerințelor de siguranță alimentară în procesul tehnologic de obținere a distilatelor de vin

18	Ș.L.Dr.Ing.Mureșan Claudia	Asigurarea calității băuturilor alcoolice din fructe
----	-------------------------------	--

Nr. crt.	Îndrumător științific	Tema propusă
19	Ș.L.Dr.Ing.Mureșan Claudia	Asigurarea calității băuturilor revigorante din fructe și legume
20	Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu	Obținerea unor preparate din carne cu valoare nutritivă îmbunătățită
21	Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu	Valorificarea unor componente bioactive din produse de origine vegetală
22	Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu	Tehnologia de fabricarea a preparatelor din carne crud uscate. Posibilități de optimizare a producției
23	Ș.L.Dr.Ing. Ursachi Claudiu	Conservarea produselor vegetale cu ajutorul frigului
24	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Ceara de albine. Autenticitate, falsificări și decelarea acestora
25	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Lăptișorul de matcă. Autenticitate, falsificări și decelarea acestora
26	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Sucul de mere. Autentificare, falsificări și decelarea lor
27	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Ceaiul verde – autentificare, falsificări și decelarea acestora
28	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Ceaiul negru – autentificare, falsificări și decelarea acestora
29	Ș.L.Dr.Ing. Dicu Anca	Recomandări nutriționale în alimentația diversificată a copiilor. Alimente pe bază de fructe, legume și mixte

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