



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](mailto:rectorat@uav.ro)  
Operator de date cu caracter personal nr. 2929

Anexa 7

**Lista temelor propuse pentru PROIECTELE DE DIPLOMĂ  
ANUL UNIVERSITAR : 2022 - 2023  
PROGRAM DE STUDIU : Protecția Consumatorului și a Mediului**

Nr. crt.	Îndrumător științific	Tema propusă	Numele și Prenumele Studentului
1	Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian	Studiul influenței detergenților din ape asupra plantelor	
2	Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian	Determinarea conținutului de acizi grași din conservele de pate de pui de pe piața românească	
3	Prof. Dr. Habil. Dana Copolovici	Determinarea calității produselor lactate	
4	Prof. Dr. Habil. Dana Copolovici	Determinarea calității produselor alimentare obținute din carne	
5	Prof. Dr. Habil. Dana Copolovici	Obținerea și aplicațiile unor extracții din plante medicinale din România	
6	Prof. Dr. Habil. Dana Copolovici	Determinarea compoziției chimice a salamurilor tradiționale românești	
7	Prof. Dr. Habil. Dana Copolovici	Determinarea poluanților antropici din Arad	
8	Prof. Dr. Habil. Dana Copolovici	Evaluarea impactului pandemiilor asupra consumerismului (ex. alegeri alimentare) populației	
9	Conf.Dr.Ing. Ursachi Claudiu	Izolarea și purificarea unor proteine de origine vegetală și utilizarea lor în industria cărnii	
10	Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela	Studiu asupra aportului de fibre din dieta consumatorilor români. Modalități de intervenție a industriei panificației/patiseriei pentru mărirea/susținerea acestui aport	
11	Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela	Poluarea mediului în industria malțului și a berii. Măsuri și reglementări	
12	Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu	Implementarea sistemului HACCP pentru o unitate de prelucrare a secarei cu o capacitate de 40t/24 ore	
13	Ș.L.Dr.Ing. Popescu-Mitroi Ionel	Particularități tehnologice și legislative la fabricarea vinurilor ecologice	
14	Ș.L.Dr.Ing. Simona Perța-Crișan	Alimente artizanale vs alimente industrializate. Calitate senzorială și preferință	

15	<b>Ș.L.Dr.Ing. Mureșan Claudia</b>	Influența maturării asupra calității vinurilor	
16	<b>Ș.L.Dr.Ing. Mureșan Claudia</b>	Variante tehnologice de obținere a amidonului și utilizările acestuia	
17	<b>Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru</b>	Decelarea falsificării laptelui de oaie și capră cu lapte de vacă prin tehnica HPLC	
18	<b>Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru</b>	Metode de decelare a amestecurilor de lapte la fabricare brânzeturilor (IEF, GC, ELISA, HPLC)	
19	<b>Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru</b>	Vinurile roze – Autentificare, falsificări și decelarea lor	
20	<b>Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru</b>	Icrele de Manciuira – Autentificare, falsificări și decelarea lor	

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

**Decan**

**Conf.Dr.Ing. Ciutina Virgiliu**

**Director Departament STN**

**Conf.Dr.Ing. Lungu Monica**