

Lista temelor propuse pentru PROIECTELE DE DIPLOMĂ

ANUL UNIVERSITAR : 2025 - 2026

PROGRAM DE STUDIU : CONTROLUL SI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

Nr. crt.	Îndrumător științific	Tema propusă
2	Prof. Dr. Hab. Copolovici Lucian	Determinarea acizilor grasi din produse de origine animala
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 si aplicațiile unor extracții din plante medicinale
6	Prof. Habil. Dr.Ing. Dorina Chambre	Implementarea sistemului HACCP la o linie tehnologica de conditionare a mierii de albine
7	Prof. Habil. Dr.Ing. Dorina Chambre	Caracterizarea comportamentului termic al grasimilor alimentare
8	Prof. Habil. Dr.Ing. Dorina Chambre	Implementarea sistemului HACCP la o linie tehnologica de obtinere a distilatelor alcoolice din fructe
9	Conf.Dr.Ing. Dana Radu	Aspecte de tehnologie si siguranta alimentara ale unui produs invativ pe baza de mei
10	Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela	Dezvoltarea unui produs de panificație fără gluten. Să se implementeze sistemul HACCP pentru acest produs.
11	Conf.Dr.Ing. Diaconescu Daniela	Să se implementeze sistemul HACCP pentru o specialitate de bere obținută într-o unitate artizanală
12	Conf. Dr.Ing. Dicu Anca	Influența dietei asupra sănătății cerebrale: rolul acizilor grași Omega-3
13	Conf. Dr.Ing. Dicu Anca	Nutriția antiangiogenică: Strategii dietetice în inhibarea angiogenezei tumorale
14	Conf. Dr.Ing. Dicu Anca	Ambalaje comestibile: o alternativă ecologică în reducerea deșeurilor alimentare
15	Conf. Dr.Ing. Dicu Anca	Consumul de suplimente alimentare în rândul tinerilor adulți: necesitate sau marketing
16	Conf. Dr.Ing. Ursachi Claudiu	Caracterizarea fizico-chimică a unor produse lactate în vederea optimizării parametrilor de obținere
17	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Studii privind influența metodelor de conservare asupra calității preparatelor din carne.
18	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Calitatea unor produse de patiserie preparate cu adaos de făină Manitoba
19	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Controlul calității uleiului de măsline.
20	Ș.L.Dr.Ing. Condrat Dumitru	Controlul calității pe fluxul de obținere a laptelui praf.
21	Ș.L.Dr.Ing. Popescu- Mitroi Ionel	Posibilități de depistare a falsificărilor la vinurile roșii de consum curent

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

Decan
Conf.Dr.Ing. Ciutina Virgiliu

Director Departament STN
Conf.Dr.Ing. Ursachi Claudiu