

# Bibliografie

## pentru Interviu-admitere master

### **Master: MANAGEMENTUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE**

1. Alimentele, definiții ale produsului alimentar, criteriile 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 și ingrediente în industria alimentară: definiția aditivilor, condiții de folosire a aditivilor alimentari, evaluarea toxicologică a aditivilor alimentari, clasificarea aditivilor
7. Intoxicația. Tipuri de intoxicații
8. Substanțe toxice prezente în mod natural în unele produse agroalimentare
9. Substanțe toxice care se formează în produsele alimentare în cursul conservării sau prelucrării termice
10. Substanțe toxice de sinteză prezente în produsele alimentare. Aditivii alimentari

### **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 sigurană alimentară, Editura ASAB, București, pg. 27 – 30, pg. 93-106 ; pg. 119-125
7. Bălălaşu 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. Monica Lungu