

TEME PROPUSE PENTRU *LUCRĂRILE DE DISERTAȚIE*
 pentru programul de studii de masterat "Asigurarea Calității și Siguranței Alimentelor"
 (A.C.S.A.)

Cadru didactic coordonator	Tema propusă
Prof.univ.dr. habil. OANCEA Simona	Influența tipului de procesare asupra conținutului de compuși bioactivi din alimente sau din ingrediente alimentare
	Studiul compușilor biologic activi din plante și alge
Prof. univ. dr. ing. TITA Mihaela	Cercetări privind obținerea unui sortiment de brânză frământată maturată în înveliș vegetal.
	Analiza comparativă a unor sortimente de brânză proaspătă de vaci tip desert utilizate în alimentația copiilor
Prof. univ. dr. ing. TITA Ovidiu	Cercetări privind obținerea vinurilor albe aromate seci folosind procedee enzimatic de procesare și drojdii dedicate.
	Influența alegerii tipului de macerat ie asupra calității vinurilor roșii.
Conf. univ. dr. ing. CRISTEA Ramona	Determinarea spectrului de sensibilitate al microorganismelor implicate în alterarea alimentelor la extractele hidroalcoolice din cimbru (<i>Thymus vulgaris</i>) și oregano (<i>Origanum vulgare</i>).
	Activitatea antifungică a extractelor naturale asupra microorganismelor implicate în alterarea produselor de panificație.
Conf. univ. dr. ing. DANCIU Cristina-Anca	Monitorizarea lotizării cerealelor, în vederea îmbunătățirii proprietăților tehnologice ale făinii obținute la măcinare
Conf. univ. dr. GEORGESCU Cecilia	Valorificarea compușilor biologici activi la obținerea de alimente inovative
Conf. univ. dr ing. MIRONESCU Monica	Aprecierea calității și siguranței la obținerea produselor zaharoase și ciocolatei folosind ingrediente sustenabile și/sau inovative
	Cercetări privind stabilitatea unor produse pe bază de zaharuri. Comportamentului acestora la depozitare - discuție cu masterandul asupra tipului de produs(e) analizat(e)
	Cercetări asupra influenței materiilor prime și a procesului tehnologic asupra calității produselor zaharoase - discuție cu masterandul asupra tipului de produs(e) analizat(e): produse de caramelaj/ jeleur i/ batoane/ ciocolată / spumate

Conf. univ. dr. ing. PACALA Mariana	Implementarea cerințelor ISO 22000 în procesul de obținere a berii - Studiu de caz: cerințe ale standardului (stabilit după discuția cu masterandul).
Șef lucrări dr. ing. KETNEY Otto	Evaluarea sustenabilității de mediu în industriile alimentare prin indicatori ESG și modelare multicriterială (2020–2025)
Șef lucrări dr. ing. DRĂGHICI Olga	Cercetări privind influența unor ingrediente sau procese tehnologice asupra calității și siguranței produselor din carne
Șef lucrări dr. ing. OGNEAN Mihai	Cercetări referitoare la obținerea de produse de panificație sau făinoase funcționale. Cercetări referitoare la îmbunătățirea calității produselor făinoase sau de panificație.