

Teme pentru proiectul de diploma – Conf. univ. dr. Mihaila Daniela Fănuța

Botanica

1. Influența factorilor de mediu asupra fotosintezei la plantele erbacee
2. Investigarea caracteristicilor structurale care permit supraviețuirea în medii aride
3. Rolul fitohormonilor în controlul creșterii și dezvoltării plantelor
4. Impactul poluanților atmosferici asupra structurii și funcțiilor aparatului foliar
5. Germinarea semințelor: influența temperaturii și a tratamentelor de pregătire (scarificare, imbibiție)
6. Studiu privind comportarea în cultura a unor soiuri de alun în condiții climatice specifice
7. Influența materialului biologic și a tehnologiei de cultură asupra unor specii cultivate

Valorificarea produselor agricole și horticole

1. Cercetari privind prevenirea principalelor alterari patogene post recolta la cirese (*Cerasus avium*) prin vaporizare cu acid acetic
2. Corespondenta calitate-produs standarde de pastrare la diferite specii de horticole
3. Influența condițiilor de păstrare asupra calității și capacității de pastrare a prunelor
4. Influența condițiilor de păstrare asupra calității și capacității de pastrare a strugurilor
5. Cercetari privind păstrarea fructelor cu perisabilitate ridicată
6. Condiții tehnologice pastrarea păpușilor de andive

Principii de agricultura ecologică

1. Optimizarea sistemelor de rotație a culturilor în fermele ecologice
2. Evaluarea eficienței îngrășămintelor organice în comparație cu cele convenționale
3. Managementul bolilor și dăunătorilor în agricultura ecologică
4. Conversia unei ferme convenționale la agricultură ecologică Studiu de caz: etape, costuri, perioada de conversie și impactul asupra productivității
5. Impactul agriculturii ecologice asupra calității solului- Investigarea modificărilor în structura solului, conținutul de humus, activitatea microbiană și biodiversitatea edafică

6. Tehnologii moderne utilizate în agricultura ecologică
7. Particularități de cultură a verzei în condiții de agricultură ecologică
8. Comportarea în cultură a unor hibrizi noi de tomate în solarii în condiții de agricultură ecologică
9. Influența modului de producere a răsadului ecologic de tomatelor cultivate în sere reci

Principii și metode conservare

1. Studiul eficienței metodelor termice de conservare asupra calității produselor alimentare- Analiza proceselor de pasteurizare și sterilizare și impactul lor asupra valorii nutritive și organoleptice.
2. Utilizarea aditivilor naturali (extracte vegetale, antioxidanți naturali) în conservarea alimentelor- Studierea eficienței compușilor naturali în inhibarea oxidării și dezvoltării microbiene.
3. Studiu asupra parametrilor tehnologici care influențează stabilitatea și siguranța produselor fermentate.
4. Conservarea prin deshidratare: comparație între metode tradiționale și tehnologii moderne- Investigarea efectelor liofilizării, deshidratării cu aer cald și uscare solară asupra calității.
5. Metode ecologice de conservare a fructelor și legumelor- Studiu privind conservarea fără aditivi sintetici: acoperiri comestibile, acizi organici, atmosferă modificată.