

FACULTATEA DE MANAGEMENT AGROTURISTIC

TEME PENTRU ELABORAREA LUCRĂRII DE LICENȚĂ ÎN 2026

Prof. Univ. Dr. Mariana Iancu

- 1) Drojdii importante în obținerea de produse alimentare în pensiunile agroturistice.
- 2) Deprecierea unor legume și fructe păstrate în depozitele pensiunilor agroturistice provocate de microorganisme.
- 3) *Saccharomyces cerevisiae*-microorganism indispensabil în alimentația publică.
- 4) Rolul pozitiv al microorganismelor bacteriene în alimentația publică.
- 5) Impactul negativ al bacteriilor în alimentația publică.
- 6) Mucegaiuri care degradează alimentele.
- 7) Fungii imperfecti și rolul lor în alimentația publică.
- 8) Determinarea calității la mierea de albine.
- 9) Elemente de control biochimic și microbiologic al mierii de albine.
- 10) Genul de microorganisme *Botrytis* și afectarea plantelor, fructelor și legumelor.
- 11) Fermentația alcoolică și agenții ei microbiologici cu importanță în alimentația publică.
- 12) Fermentația lactică și agenții ei microbiologici cu importanță în alimentația publică.
- 13) Fermentația acetică și agenții ei microbiologici cu importanță în alimentația publică.
- 14) Tipuri de fermentație aerobă și agenții lor microbiologici cu impact în alimentația publică.
- 15) Microflora epifită a fructelor și legumelor în alimentația publică și agroturism.