

Teme pentru Examenul de Diplomă

Disciplina: Tehnologii generale ale produselor de origine vegetală

Titular, Șef lucr. Dr. Eremia Florentina

1. Optimizarea proceselor de conservare a legumelor prin metode moderne. Studiu comparativ între metode tradiționale și inovative (uscarea cu aer cald vs. liofilizare);
2. Optimizarea proceselor de conservare a legumelor prin metode moderne. Analiza impactului asupra calității nutritive și duratei de conservare;
3. Tehnologii de prelucrare minimală pentru fructe și legume. Studiu privind păstrarea calității senzoriale și nutritive;
4. Valorificarea deșeurilor vegetale din industria de prelucrare. Tehnologii de extracție a compușilor bioactivi din cojile de fructi;
5. Dezvoltarea de produse vegetale inovante pentru piețele de nișă. Studiu de piață și analiză senzorială;
6. Optimizarea proceselor de extracție a uleiurilor vegetale la rece. Analiza calității uleiurilor obținute;
7. Tehnologii de fermentație controlată pentru produse vegetale. Proiectarea unui proces de obținere a vegetalelor fermentate;
8. Tehnologii de fermentație controlată pentru produse vegetale. Studiul microflorei și al proprietăților probiotice;
9. Implementarea sistemelor HACCP în liniile de prelucrare a cerealelor. Proiectarea unui plan HACCP pentru o unitate de prelucrare a grâului;
10. Tehnologii de îmbunătățire a calității pastei făinoase. Optimizarea parametrilor tehnologici de panificație;