

PLAN DE CERCETARE ȘTIINȚIFICĂ PE TERMEN MEDIU ȘI SCURT A
 FACULTĂȚII TEHNOLOGIA PRODUSELOR AGROALIMENTARE (T.P.A.)
 PE ANUL 2017/2018

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE

| Nr. Crt. | Domeniu SNCDI | Domeniu | Subdomeniu | Direcția de cercetare | Tematica de cercetare |
|---|---|---|--|--|--|
| 1. | Bioeconomie: agricultură, valorificarea biomasei și a biocombustibililor, precum și siguranța și optimizarea produselor alimentare | Științe Inginerești/ Ingineria resurselor vegetale și animale (IRVA) | Ingineria produselor alimentare (IPA) | Ingineria Produselor Alimentare (IPA) | Tehnologia prelucrării fructelor și produselor din fructe |
| | | | | | Tehnologia prelucrării legumelor și produselor din legume |
| | | | | | Tehnologia prelucrării cerealelor și produselor cerealiere |
| | | | | | Tehnologia produselor de panificație și patiserie |
| | | | | | Tehnologia grăsimilor vegetale și uleiurilor |
| | | | | | Tehnologia prelucrării plantelor aromatizate și condimentare |
| | | | | | Tehnologia ceaiurilor, condimentelor, cafelei, prafului de cacao |
| | | | | | Tehnologia zahărului și a produselor zaharoase |
| | | | | | Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice |
| | | | | | Tehnologia prelucrării algelor |
| | | | | | Tehnologia cărnii și a produselor din carne |
| | | | | | Tehnologia laptelui și a produselor din lapte |
| | | | | | Tehnologia prelucrării grăsimilor animale |
| | | | | | Tehnologia produselor apicole |
| | | | | | 2. |
| Tehnologia prelucrării fructelor de mare | | | | | |
| Tehnologia conservelor | | | | | |
| Expertiză și siguranță alimentară | | | | | |
| Autentificarea și falsificarea alimentelor | | | | | |
| Microbiologia produselor alimentare | | | | | |
| Igiena produselor alimentare | | | | | |
| Toxicologia produselor alimentare | | | | | |
| Analiza senzorială a produselor alimentare | | | | | |
| Analiza nutrițională a produselor alimentare | | | | | |
| Inocuitatea produselor alimentare | | | | | |
| Utilaje, instalații și procese în industria alimentară | | | | | |
| Tehnologii alimentare generale | | | | | |
| Merceologia produselor alimentare | | | | | |
| 3. | Eco-nanotehnologii și materiale avansate: industria de echipamente | | | Controlul și Expertiza Produselor Alimentare | |
| | | | | | Controlul calității legumelor și produselor din legume |
| | | | | | Controlul calității cerealelor și produselor cerealiere |
| | | | | | Controlul calității produselor de panificație și patiserie |
| | | | | | Controlul calității grăsimilor vegetale și uleiurilor |
| Controlul calității plantelor aromatizate și condimentare | | | | | |

| | | | | | |
|----|--|--|--|--|---|
| 5. | <p>Sănătate: siguranță alimentară <i>Patrimoniu și identitate culturală:</i> conservarea patrimoniului material, metode inovative pentru conservarea produselor tradiționale și a meșteșugurilor</p> | | | | Controlul calității ceaiurilor, condimentelor, cafelei, prafului de cacao |
| | | | | | Controlul calității zahărului și a produselor zaharoase |
| | | | | | Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice |
| | | | | | Controlul calității algelor |
| | | | | | Controlul calității cărnii și a produselor din carne |
| | | | | | Controlul calității laptelui și a produselor din lapte |
| | | | | | Controlul calității grăsimilor animale |
| | | | | | Controlul calității produselor apicole |
| | | | | | Controlul calității ouălor |
| | | | | | Controlul calității peștelui și a produselor din pește |
| | | | | | Controlul calității fructelor de mare |
| | | | | | Controlul calității conservelor |
| | | | | | Comportamentul consumatorului |
| | | | | | Expertiză și siguranță alimentară |
| | | | | | Autentificarea și falsificarea alimentelor |
| | | | | | Microbiologia produselor alimentare |
| | | | | | Igiena produselor alimentare |
| | | | | | Toxicologia produselor alimentare |
| | | | | | Analiza senzorială a produselor alimentare |
| | | | | | Analiza nutrițională a produselor alimentare |
| | | | | | Inocuitatea produselor alimentare |
| | | | | | Utilaje, instalații și procese în industria alimentară |
| | | | | | Merceologia produselor alimentare |
| | | | | Extrakte și Aditivi Naturali Alimentari (EANA) | Tehnologia procesării extractelor și aditivilor naturali |
| | | | | | Aditivi și ingrediente de aditivare ecologică multifuncțională |
| | | | | | Condimente și satisfactori alimentari senzoriali |
| | | | | | Factori de protecție fitoalimentari |
| | | | | | Chimia compușilor naturali |
| | | | | | Plante tropicale și subtropicale aromate |
| | | | | | Arome și sisteme aromatizante moderne |
| | | | | | Extrakte și aditivi în protecția cosmetică și farmaceutică |
| | | | | | Optimizarea proceselor în industria extractelor și aditivilor |
| | | | | | Utilaje, instalații și procese în industria alimentară |
| | | | | | Controlul calității extractelor și aditivilor naturali alimentari |
| | | | | Protecția consumatorului și a mediului | Protecția și conservarea biodiversității mediului |
| | | | | | Tehnologii și produse alimentare ecologice |
| | | | | | Auditul mediului |
| | | | | | Tehnici de investigare a factorilor de mediu |
| | | | | | Atmosfera și calitatea mediului |
| | | | | | Metode de control operativ în protecția consumatorului |
| | | | | | Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului Siguranță și securitatea alimentară în protecția consumatorului Utilaje, instalații și procese în industria alimentară Inspekția și legislația mediului |
| | | | | Siguranță, securitatea și biosecuritate produselor alimentare; | Identificare punctelor critice de control în tehnologia produselor alimentare; Microbiologia alimentelor: Metode rapide în microbiologia alimentară Detectarea și eliminarea riscurilor toxicologice în procesarea alimentelor Sisteme avansate de igienizare în industria agroalimentară Biosecuritatea alimentară și evaluarea riscurilor Autenticitatea alimentelor Sisteme ale calității totale în producția agroalimentară Analize moderne în siguranța agroalimentară Siguranța alimentară a consumatorului Analize de biorisc în alimente Biologie moleculară în biosecuritatea alimentelor Siguranță alimentară: Structuri productive agroalimentare – dimensionare și condiții pentru autorizare Legislație internațională în domeniul siguranței alimentului Proiectarea unui produs alimentar |
| | | | | Aliment – Nutriție Umană | Conceptul sistemic privind alimentul Chimia alimentului: autenticitatea alimentelor Contaminarea alimentelor și implicațiile nutriționale Modificări nutriționale în timpul procesării și conservării alimentelor Gastronomie nutrițională și crononutriție Nutriția pe categorii speciale de consumatori Tehnici avansate de procesare alimentară Elemente privind fiziologia umană Strategii europene referitoare la aliment și securitatea alimentară Biochimia nutriției Legislație și deontologie sanitară în politici nutriționale Calitatea nutrițională și senzorială a alimentului Proiectarea utilajelor specifice noilor tehnologii de procesare a materiilor prime agroalimentare Proiectarea unui novoaliment Alimente ecologice |
| | | | | Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole (TAP) | Utilaje și echipamente avansate în industria alimentară Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine animală Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală Tehnici avansate de analiză fizicochimică Stiluri alimentare și comportamentul consumatorului Monitorizarea riscurilor în industria alimentară |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | Analiza clusterială a datelor |
| | | | | | Bioaditivi și bioingrediente pentru industria alimentară |
| | | | | | Culturi starter utilizate în industria alimentară |
| | | | | | Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală |
| | | | | | Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine animală |
| | | | | | Cultura alimentației și starea de sănătate |
| | | | | | Analiza microbiologică a produselor alimentare |
| | | | | | Tehnici reologice în sisteme de procesare alimentară |
| | | | | | Tehnici de membrană utilizate în industria alimentară |
| | | | | | Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din industria cărnii |
| | | | | | Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din Industria laptelui |
| | | | | | Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din Industria fermentativă |
| | | | | | Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din Industria panificației |
| | | | | Tehnici moderne de gastrotehnie și catering (TMGC) | Tehnici de catering |
| | | | | | Tehnici moderne de gastronomie |
| | | | | | Gastronomie tradițională |
| | | | | | Gastronomie moleculară |
| | | | | | Desertul de la tradițional la artă |
| | | | | | Nanotehnologie alimentară |
| | | | | | Antreprenariat în gastronomie și catering |
| | | | | | Sistemul de management al siguranței alimentare în gastronomie și catering |
| | | | | | Business management culinar |
| | | | | | Organizare de evenimente |
| | | | | Sisteme de procesare ecologică multifuncțională integrată a principiilor bioactive naturale (SPE) | Sisteme de procesare ecologică |
| | | | | | Procesare multifuncțională integrată a principiilor bioactive naturale |
| | | | | | Sisteme de aditivare avansate |
| | | | | | Sisteme multifuncționale de aditivare |

DECAN,
Prof. Dr. Ing. Adrian Riviș

PRODECAN,
Prof. Dr. Ing. Nicoleta HADARUGA