

**PLAN DE CERCETARE ȘTIINȚIFICĂ PE TERMEN MEDIU ȘI SCURT A  
 FACULTĂȚII DE INGINERIE ALIMENTARĂ (FIA)  
 PE ANUL 2022/2023**

**INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE**

Nr. Crt.	Domeniu SNCDI	Domeniu	Subdomeniu	Direcția de cercetare	Tematica de cercetare propuse
1.	<b>Bioeconomie:</b> 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.	<b>Energie, mediu și schimbări climatice:</b> tehnici de depoluare și de reciclare, administrarea resurselor de apă și a zonelor umede, diversificarea surselor de energie regenerabile				Tehnologia prelucrării peștelui și a produselor din pește
					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.				Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	Controlul calității fructelor și produselor din fructe
					Controlul calității legumelor și produselor din legume
					Controlul calității cerealelor și produselor cerealiere

5.	<p><b>Eco-nanotehnologii și materiale avansate:</b> industria de echipamente agricole, cercetări pentru obținerea de combustibili, materiale noi și/sau reciclate care conservă proprietățile apei, aerului și solului;</p> <p><b>Sănătate:</b> siguranță alimentară  <b>Patrimoniu și identitate culturală:</b> conservarea patrimoniului material, metode inovative pentru conservarea produselor tradiționale și a meșteșugurilor</p>				Controlul calității produselor de panificație și patiserie
					Controlul calității grăsimilor vegetale și uleiurilor
					Controlul calității plantelor aromatizate și condimentare
					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 Inspecția 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 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**