

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTUR
SPECIALIZAREA: TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE

TEMATIC LICENȚĂ 2016

1. Gliceride și steride. Structură, funcții, proprietăți fizice și chimice.
2. Glucide: monoglucide și oligoglucide.
3. Degradări fermentative.
4. Structura internă și metabolismul microbial.
5. Creșterea și multiplicarea microorganismelor prezente în alimente.
6. Modificări de natură microbiologică ce pot să apară la produsele alimentare.
7. Factorii care influențează activitatea microorganismelor prezente în alimente.
8. Compoziția chimică și biochimică a mustului și vinului.
9. Tehnologiile de bază privind obținerea vinurilor stricto-sensu sau propriu-zise.
10. Materii prime pentru obținerea diferitelor categorii de vinuri.
11. Tehnologia de obținere a oțetului.
12. Tehnologia de obținere a băuturilor distilate naturale
13. Tehnologia de obținere a malțului și a berii
14. Structura și compoziția chimică a esutului muscular. Transformări postsacrificare ale mușchiului.
15. Folosirea refrigerării, sărării și afumării în industria cărnii.
16. Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune.
17. Folosirea tratamentului termic în industria conservelor. Principiile conservării prin tratament termic. Procesul de termopenetrație.
18. Congelarea legumelor și fructelor. Sisteme de congelare. Transformări suferite de fructe și legume la congelare.
19. Conservarea legumelor și fructelor prin concentrare și uscare.
20. Proprietățile fizice, chimice și organoleptice ale produselor agricole.
21. Spații utilizate pentru păstrarea produselor horticoale și agricole.
22. Fluxul tehnologic general de păstrare în stare proaspătă a produselor agricole.
23. Transformări fizice, biochimice și tehnologice ce au loc în timpul recoltării, dospirii-uscării și fermentării tutunului.
24. Procesul de rafinare a uleiurilor vegetale (desmucilaginare, neutralizare, uscare, decolorare, vinterizare, dezodorizare și depozitare).
25. Compoziția chimică a sfeclii de zahăr. Principalii indicatori tehnologici la sfecla de zahăr. Principalele procese fizico-chimice care apar la obținerea zahărului din sfecla de zahăr.
26. Purificarea calco-carbonică a zemii de difuzie. Obținerea zemii groase și cristalizarea zahărului.
27. Compoziția chimică a laptelui. Factorii care influențează producția și compoziția chimică a laptele. Controlul calității laptelui de vacă.
28. Tehnologia de obținere a laptelui, smântânii, untului, a produselor lactate acide dietetice (tehnologia obținerii iaurtului și a chefirului) și brânzeturilor.

Bibliografie:

- Babeanu C. 2003. Biochimie vegetala. Editura Universitaria Craiova.
Babeanu C. 2006. Biochimie metabolică. Editura Universitaria Craiova.
Bordea Daniela. 2007. Tehnologii în industria laptelui, Editura Academica Galați.

- C pruciu Ramona. 2013. Implicarea biotehnologiilor în industria alimentară . Editura Sitech Craiova.
- C pruciu Ramona. 2011. Tehnologii utilizate în industria uleiului. Editura Sitech Craiova.
- Dragomir Felicia. 2006. Microbiologia alimentelor. Editura Universitaria Craiova.
- Gheorghi M., B duc C., Camelia Muntean, Giugea N. 2009. Oenologie. Bazele industriei vinicole, vol. I, Editura Sitech Craiova.
- Gheorghi M., Camelia Muntean, B duc C. 2002. Enologie. Ob inerea, p strarea i condi ionarea produselor vinicole, vol. II, Editura Sitech Craiova.
- Ionic Mira Elena. 2002.P strarea materiilor prime agricole i horticole utilizate în industria alimentară . Editura Reprograph Craiova.
- Marinescu G., Glodeanu E. 1995. Biochimie general . Editura Universitaria Craiova.
- Muntean Camelia, Laura Ionic . 2006. Strugurii de mas i materii prime pentru industria vinicol , Editura Sitech Craiova.
- Muntean Camelia. 2012. Tehnologii in industria vinicola , Ed. Sitech Craiova.
- Munteanu Leon Sorin – Fitotehnie. Tutunul. Editura AcademicPres Cluj-Napoca, 2008
- Neam u G. 1997. Biochimia alimentelor. Editura Ceres Bucuresti.
- Nour Violeta. 2002. Tehnologii i utilaje în industria conservelor. Editura Reprograph Craiova.
- Nour Violeta. 2008. Tehnologia c ronii i produselor din carne. Editura Universitaria Craiova.
- Popa A., Popa D., Dragomir F. 2002. Microbiologie general . Editura Universitaria.
- Popa Aurel i colab. 2007. Bazele biotehnologiilor în industria alimentară . Editura Universitaria Craiova.
- Racolta Emil, Crina Mure an. 2002. Tehnologia uleiului i margarinei, Editura Academicpres Cluj-Napoca.
- S vescu Petre, Mircea Preda. 2009. Îmbun t irea proceselor redox care apar la prelucrarea laptelui de vac i a laptelui de soia. Editura Reprograph Craiova.
- S vescu Petre. 2008. Tehnologii folosite la ob inerea zah rului din sfecla de zah r. Editura Sitech Craiova.
- S vescu Petre. 2009. Metode moderne de analize fizico-chimice utilizate în procesul de ob inerea zah rului, Editura Universitaria Craiova.
- Stoica Felicia. 2007. Tehnologii generale în industria alimentară fermentativ , Editura Sitech Craiova.
- Stoica Felicia. 2012. Tehnologii generale în industria alimentară fermentativ , Procese tehnologice si metode de analiza. Editura Sitech Craiova.
- Zaharia Marius Sorin.2006. Cultura tutunului, Editura M.A.S.T. Bucure ti.

**Pentru conformitate,
DECAN
Conf. univ. dr. ing. Constantin B duc**