

**Tematica și bibliografia pentru examenul de finalizare a studiilor la  
programul de studii CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR  
ALIMENTARE**

**Sesiunea Iulie – Septembrie 2023**

1. Riscuri fizico-chimice în alimente
2. Prezența radionucliziilor în alimente
3. Radiațiile - efecte și importanță
4. Iodul în alimente
5. Plutoniul în alimente
6. Prezența metalelor și nemetalelor cu potențial toxic în alimente
7. Plumbul în alimente
8. Mercurul în alimente
9. Cadmiul în alimente
10. Zincul în alimente
11. Cuprul în alimente
12. Arsenul în alimente
13. Hidrocarburi aromatici
14. Dibenzodioxine policlorurate și dibenzofurani
15. Bifenil - policlorurate (PCB)
16. Pesticide în alimente
17. Generații de pesticide
18. Caractere generale ale pesticidelor
19. Clasificarea pesticidelor după compoziția chimică
20. Clasificarea pesticidelor după natura dăunătorului combătut
21. Nitrații și nitrații - rolul în siguranța alimentelor
22. Nitrații și nitrații în lapte și produse lactate
23. Nitrații și nitrații în carne și produse din carne
24. Aprecierea riscurilor pentru sănătate
25. Compuși N-nitrozo – rolul în siguranța alimentelor
26. Nitrozamine în alimente
27. Clasificarea nitrozaminelor
28. Prezența nitrozaminelor în alimente de origine animală
29. Iodul - rol și importanță
30. Implicațiile iodului în patologia umană
31. Implicațiile iodului în patologia animală
32. Efectele sării iodate asupra produselor alimentare
33. Reziduuri de medicamente în alimente
34. Biotoxine acvatice - rol și importanță
35. Intoxicarea paralitică
36. Toxine ciquaterice
37. Riscuri biologice în alimente
38. Riscuri produse de insecte
39. Măsuri de prevenire

- 40. Aspecte eco-biologice ale insectelor întâlnite în unitățile de industrie alimentară
- 41. Riscuri produse de rozătoare
- 42. Riscuri de natură microbiologică
- 43. Riscuri de natură bacteriană
- 44. Riscuri de natură virală
- 45. Riscuri de natură fungică
- 46. Aflatoxine
- 47. Caracteristici fizice ale laptelui de vacă (densitate, vîscozitate, aciditate, pH)
- 48. Proteinele din compoziția laptelui
- 49. Substanța grasă din compoziția laptelui
- 50. Zaharurile din compoziția laptelui
- 51. Compoziția microbiologică generală a laptelui
- 52. Schema de obținere a laptelui de consum pasteurizat, transformări ale componentelor laptelui la omogenizare
- 53. Transformări ale componentelor laptelui în timpul tratamentului termic, regimul de pasteurizare
- 54. Principiul de funcționare a dezodorizatorului și aparatului bactofugă
- 55. Procesul tehnologic de fabricare a iaurtului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
- 56. Procesul tehnologic de fabricare chefirului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
- 57. Procesul tehnologic de fabricare a smnâtânnii de consum
- 58. Procedee de obținere a untului
- 59. Procesul de obținere a untului prin aglomerare în sistem continuu
- 60. Principiul de obținere a laptelui concentrat
- 61. Procedee de obținere a laptelui praf, principiul de funcționare a instalației de uscare a laptelui Alpha laval
- 62. Procesul de obținere a înghețatei, descrie operația de frezerare
- 63. Procesul tehnologic de obținere a brânzei prospete de vaci
- 64. Procesul tehnologic de obținere a brânzei telemea
- 65. Procesul tehnologic de obținere a brânzei cu pastă opărătă
- 66. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe cu rol structural (glucide, lipide, proteine, apa, săruri minerale)
- 67. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe cu rol funcțional (enzime, vitamine)
- 68. Transformări ale glucidelor în timpul procesării și conservării alimentelor
- 69. Transformări ale proteinelor în timpul procesării și conservării alimentelor
- 70. Transformări ale lipidelor în timpul procesării și conservării alimentelor
- 71. Degradarea oxidativă a acizilor grași.
- 72. Proprietățile fizice ale hidrocoloizilor
- 73. Proprietățile coloidale ale hidrocoloizilor
- 74. Amidonul modificat fizic
- 75. Amidonul modificat chimic.
- 76. Gelatina – ca hidrocolloid.
- 77. Proteinele din lapte
- 78. Proteinele din sânge
- 79. Proprietăți coloidale ale emulsiilor

80. Mecanism de acțiune al emulgatorilor
81. Condiții pe care trebuie să le îndeplinească emulgatorii agroalimentari.
82. Controlul fizico-chimic al cărnii
83. Controlul fizico-chimic al preparatelor din carne (inclusive conserve).
84. Controlul fizico-chimic al peștelui și produselor piscicole
85. Controlul fizico-chimic al ouălor și produselor avicole
86. Materii prime și auxiliare folosite în panificație.
87. Analiza grâului și importanța în panificație.
88. Depozitarea, păstrarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare.
89. Controlul indicilor specifici ai calității grâului: senzorial, fizic și chimic.
90. Analiza făinii și a compoziției chimice.
91. Tehnologia de fabricare a pâinii și a pastelor făinoase.
92. Tehnologia de fabricare a produselor de patiserie, prăjitură, biscuiți.
93. Controlul pe flux și utilaje necesare în tehnologia panificației.
94. Receptia materiilor prime pentru fabricarea produselor zaharoase.
95. Controlul fabricării zemii de difuzie.
96. Cristalizarea zaharului.
97. Ambalarea zaharului.
98. Depozitarea zaharului.
99. Controlul materiilor prime folosite la fabricarea produselor zaharoase – de origine vegetala.
100. Controlul materiilor prime folosite la fabricarea produselor zaharoase – de origine animală.
101. Ambalarea produselor zaharoase.
102. Depozitarea produselor zaharoase.
103. Tehnologia de abatorizare și pregătirea animalelor pentru tăiere, aprecierea calității carcaselor.
104. Controlul compoziției chimice și transformările ce au loc în produsele lactate.
105. Controlul pe flux și tehnologia zahărului.
106. Procese tehnologice de obținere a uleiului din diferite materii prime.
107. Fabricarea margarinei, structura și proprietățile margarinei.
108. Controlul pe flux și utilaje folosite în industria laptelui.
109. Tehnologii generale de fabricare a brânzeturilor.
110. Utilaje folosite în pastrarea fructelor și legumelor.
111. Definirea controlului pe flux tehnologic
112. Definirea schemei de flux tehnologic
113. Stabilirea parametrilor în cadrul procesului tehnologic
114. Definirea managementului calității în conformitate cu standardul ISO 9001:2001
115. Definiții din domeniul managementului calității
116. Factorii care conduc la necesitatea abordării managementului calității
117. Criterii pentru stabilirea gradului de evoluție al sistemului de management al calității
118. Sistemul de management al calității (SMC)
119. Responsabilitatea managementului în cadrul SMC
120. Managementul resurselor
121. Masurare, analiza și îmbunătățire în conformitate cu standardul SMC
122. Documentele sistemului de management al calității
123. Manualul calității
124. Auditul calității

- 125. Siguranta alimentara in conformitate cu principiile HACCP
- 126. Siguranta alimentara in conformitate cu standardul ISO 22 000
- 127. Definirea riscurilor
- 128. Determinarea punctelor critice si a punctelor critice de control
- 129. Elaborarea planului HACCP
- 130. Stabilirea procedurilor corective/preventive
- 131. Auditul pe siguranta alimentara
- 132. Autoritati competente pentru audit intern in calitate si siguranta alimentara
- 133. Definirea procesului
- 134. Tehnologia moraritului.
- 135. Influenta materiei prime in calitatea produsului finit
- 136. Randamentul de productie in functie de sortimentele de produs finit obtinut.
- 137. Tehnologia panificatiei. Influenta materiei prime asupra calitatii produsului finit
- 138. Randamentul de productie
- 139. Tehnologia laptelui.
- 140. Influenta calitatii amteriei prime asupra calitatii produselor finite
- 141. Randamentul de productie
- 142. Tehnologia abatorizarii animalelor de ferma
- 143. Abatorizarea bovinelor
- 144. Abatorizarea porcinelor
- 145. Abatorizarea pasarilor.
- 146. Tehnologia prelucrarii produselor din carne.
- 147. Randamentul in prelucrarea produselor din carne
- 148. Tehnologia produselor fermentative
- 149. Influenta materiei prime in randamentul de productie la produsele fermentative
- 150. Pregatirea spațiului și utilajelor pentru recepționarea și depozitarea cerealelor.
- 151. Recepționarea cantitativă și calitativă a materiilor prime în industria alimentară
- 152. Însușiri fizico-chimice și organoleptice din masa de semințe
- 153. Procese fiziologice ce au loc în masa de semințe în timpul depozitării
- 154. Condiționarea produselor agricole prin curățire și sortare
- 155. Curățirea și sortarea produselor după formă și starea componentelor masei de cereale
- 156. Particularitățile curățirii și sortării unor specii de cereale și leguminoase pentru boabe
- 157. Condiționarea produselor agricole prin uscare
- 158. Particularitățile condiționării unor materii prime
- 159. Factorii principali care condiționează producția și calitatea la culturile de câmp.
- 160. Criterii fizico-chimice de apreciere a calitatii cerealelor.
- 161. Criterii de apreciere a calitatii cerealelor prin analiza impuritatilor de natură minerală și organică.
- 162. Particularități microbiologice ale cerealelor depozitate.
- 163. Principalele direcții de industrializare a cerealelor
- 164. Utilizarea leguminoaselor boabe ca materii prime în industria alimentară
- 165. Utilizarea palntelor oleaginoase ca materii prime în industria alimentară
- 166. Modalități de păstrare a produselor agricole
- 167. Particularitățile păstrării cerealelor utilizate în industria alimentară
- 168. Pierderi de masă în timpul condiționării și păstrării materiilor prime în industria alimentară
- 169. Tipuri de depozite și particularități de depozitare a produselor agricole

170. Spații de depozitare pe orizontală a materiilor prime  
 171. Spații de depozitare pe verticală a materiilor prime  
 172. Indici de apreciere a calității cerealelor  
 173. Influența factorilor tehnologici asupra calității cerealelor  
 174. Condiționarea produselor horticole  
 175. Controlul calității produselor horticole  
 176. Controlul păstrării și fazele păstrării produselor agricole  
 177. Controlul păstrării și fazele păstrării produselor horticole  
 178. Recoltarea, condiționarea și valorificarea producției de cereale  
 179. Condiții de păstrare în stare proaspătă a materiilor prime utilizate în industria alimentară  
 180. Aprecierea calitatii comerciale si modalitatii de clasare a animalelor de macelarie;  
 181. Organizarea activitatii sanitat veterinare in unitatile autorizate pentru prelucrarea animalelor de macelarie;  
 182. Organizarea si desfasurarea activitatii sanitat veterinare in abator;  
 183. Controlul sanitat veterinar al carniei de bovine;  
 184. Examene speciale ce se efectueaza la carnea de bovine;  
 185. Controlul sanitat veterinar al carniei de porcine;  
 186. Examene speciale ce se efectueaza la carnea de porc;  
 187. Examenul trichineloscopic;  
 188. Controlul sanitat veterinar al preparatelor din carne in membrane;  
 189. Controlul sanitat veterinar al unitatilor de procesare a preparatelor din carne;  
 190. Controlul sanitat veterinar al conservelor din carne;  
 191. Controlul sanitat veterinar al pestelui;  
 192. Controlul sanitat veterinar al mierii de albine;  
 193. Controlul sanitat veterinar al oualor;  
 194. Controlul sanitat veterinar al laptelui,  
 195. Toxiinfectiile alimentare – generalitati, cauze, factori de risc;  
 196. Toxiinfectiile alimentare produse de *Staphylococcus aureus*;  
 197. Toxiinfectiile alimentare produse de *Clostridium spp*;  
 198. Toxiinfectiile alimentare produse de *E coli*;  
 199. Toxiinfectiile alimentare produse de *Salmonella spp*;  
 200. Toxiinfectiile alimentare produse de *Proteus spp*;  
 201. Toxiinfectiile alimentare produse de *Bacillus cereus*;  
 202. Toxiinfectiile alimentare produse de *Bacillus anthracis*;  
 203. Toxiinfectiile alimentare produse de *Streptococcus spp*;  
 204. Toxoplasmoza;  
 205. Trichineloza;  
 206. Turbarea;  
 207. Leptospiroza;  
 208. Teniazele;  
 209. Lamblioza.

Decan

Conf. Univ. Dr. Ing. Maerecu Cristina Maria

Director Depoartament

Conf. Univ. Dr. Ing. Timaf Adrian Vasile



## Bibliografie

1. BAIRD PARKER; 1994; Use of HACCP by the chilled food industry, Food Control 5 (3), pag. 167.
2. BANU C, coordonator, 2009, Tratat de industrie alimentară, Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, Bucureşti
3. Banu C.– Manualul inginerului în industria alimentară Vol. I. Ed. Tehnică.Bucureşti, 1998.
4. BANU C. și colab., 1993, Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol., II, Ed. Tehnică Bucureşti
5. BANU C. și colab., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, *Ed Agir, Bucureşti*.
6. BANU C. și colab., 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară, *Ed. Tehnică,Bucureşti*.
7. BANU C. și colab., 2004, Principiile conservării produselor alimentare, *Ed. Agir,Bucureşti*.
8. BANU C. și colaboratorii; 1999; Procesarea industrială a cărnii; Editura Tehnică Bucureşti
9. Banu C.– Tratat de industrie alimentară. Ed. ASAB Bucureşti, 2009.
10. BANU C., coordonator, 2008, Tratat de industrie alimentară, Probleme generale, Ed. ASAB, Bucureşti
11. Banu C., Tratat de Industrie Alimentară-Tehnologii alimentare, Editura ASAB. Bucureşti 2009.
12. BANU, C., și colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică Bucureşti;
13. Bara Vasile, s.a., Metode generale de microbiologie practica, Ed. Univ. Din Oradea, 2000;
14. Bara Vasile, Tehnologia prelucrarii produselor agricole, Ed. Academic Pres Cluj-Napoca, 2002;
15. Bârzoi D., Apostu S. - Microbiologia produselor alimentare, Ed. Risoprint, CJuj-Napoca, 2002.
16. Barzoi D.,Apostu S. Microbiologia produselor alimentare. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2002;
17. Bârzoi O. - Microbiologia produselor alimentare de origine animală. Editura Ceres, Bucureşti. 1985.
18. BAUMAN-H.E.; 1990; Concept, Development and Application, Food Technology, 5.
19. BEARD T.D.III; 1991; HACCP and the Home: The Need for Consumer Education, Food Technology 6, pag.123.
20. Beck, H și col. 1987- Levels of PCDF and PCDD in samples of human origin and food in the RFG. Chemosphere, 16:1977-1982.
21. BODEA, C., 1984, Tratat de biochimie vegetală, vol. V, Ed. Academiei Române, Bucureşti.
22. Booth N. H. - Toxicology of drug and chemical residues, p 1149-1205. In Booth N. H.,and L. E. McDonald (ed.), Veterinary Pharmacology and Therapeutics, Iowa State University Press, Ames, Iowa, 1988.
23. BORCEAN, I., F., IMBREA, 2005, Condiționarea și păstrarea produselor agricole, Ed. Eurobit, Timișoara
24. Bordei Despina - Controlul calității în industria panificației. Ed. Academică, 2007.

25. Bordei Despina – Tehnologia și controlul calității în industria panificației. Ed. Academică, 1998.
26. Brady M. S., Kats S. E. - Antibiotic/antimicrobial residues in milk, J. Food Prot. 5: 8-11,1998.
27. Brian T. Newbold, The discovery of radioactivity and its aftermath, Canadian ChemicalNews, 1996.
28. Chintescu G. – Îndrumător pentru tehnologia produselor lactate. Ed. Tehnică București, 1982.
29. Coman I., Popescu O. – Micotoxine și micotoxicoze. Ed. Ceres, București, 1985.
30. CORDIER J.L.; 1994; HACCP in the meat industry, Food Control 5 (3), pag. 171.
31. CORLETT D. A.; 1991; Regulatory verification of HACCP systems, Food Technology, 45 (4), pag.144.
32. CORLETT D.A.; 1991; Initiating HACCP in your food company by establishing accountabilities, goals and a project plan. Din cartea: A practical Application of HACCP, Corlett Food Consulting Services.
33. Correra C - Controllo ed autocontrollo degli alimenti, Maggioli Ed. Rimini. 1995.
34. Cristea Elena, Popa Aurora Popescu - Tratat de biochimie medicală vol. 1, Editura Medicală, 1991.
35. CULACHE DOMNICA, PLATON, V., Tehnologia zahărului, 1983, Editura Tehnică București;
36. DAMS CATERINE; 1990; Use of HACCP in Meat and Poultry Inspection, Food
37. DANIELS R.W.; 1991; Applying HACCP to New-Generation Refrigerated Foods at Retail and Beyond, Food Technology 6, pag. 122.
38. DEAN D. H.; 1990; HACCP and Food Safety in Canada, Food Technology, 5, pag. 172.
39. DENSON I.; 1996; Setting Standards in HACCP Trening, Proceedings at the International HACCP Review; Leatherhead Food Research Association, pag. 41.
40. DENTON K.D.; 1994; Safety Management. Improving Performance; Mc Graw-Hill Book Company, pag.23.
41. Diehl J.F., Josephson E.S., Assessment of the wholesomeness of irradiated foods (a review), Acta Alimentaria. 1994.
42. DILLON M., GRIFFITH CHR.; 1995; How to HACCP-an illustrated guide; Grimsby, pag. 62.
43. DIMA N., E., Tehnologia produselor alimentare, 1973, Editura Didactică și Pedagogică București;
44. DIMITRIU C., 1980, Metode și tehnici de control ale produselor alimentare și de alimentație publică, *Ed. Ceres, București*.
45. DUDA M, A., TIMAR, 2007, Condiționarea și păstrarea produselor agricole, Ed. Academicpres, Cluj-Napoca.
46. Dumitrescu, H. și col. - Controlul fizico-chimic al alimentelor, Editura Medicală, București, 1997.
47. FILIMON, N., GHEORGHIU V., LEVINTĂ, G., RADU, P., RAPEANU, R., ANIȚIA,
48. Gus Camelia, Conservarea alimentelor- curs universitar, ED Risoprint, Cluj-Napoca,2000;
49. Hodisan N., A. Timar – Materii prime vegetale. Condiționarea, păstrarea și expertiza calității. Editura Universității din Oradea, 2010.
50. IOANCEA L., KATHREIN I., 1988, Condiționarea și valorificarea superioară a materiilor prime vegetale în scopuri alimentare. Tehnologii și instalații, Ed. Ceres,București

51. JASCANU V., 1986, Operații și utilaje în industria alimentară. Extracție, distilare, rectificare, uscare, Univ. Galați
52. MARINESCU I., și colab., 1986, Tehnologii moderne în industria conservelor vegetale.
53. Mihaiu M. și Mihaiu, Ramolica.- Laptele și controlul calității sale. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 1998.
54. MIHALEA GH., și colab., 1980, Congelarea produselor horticole și prepararea lor pentru consum.
55. Mitrea I. L. – Boli parazitare la animale, Editura Ceres, București, 2002.
56. MODORAN CONstanța, Fabricarea păinii și a produselor proaspete de patiserie, 2005, Editura EIKON, Cluj-Napoca;
57. MODORAN CONstanța, Tehnologia produselor făinoase, 2003, Editura Academicpres Cluj-Napoca;
58. MODORAN, CONstanța, MODORAN, DOREL, 2007, Ambalarea produselor alimentare, Ed. Risoprint Cluj-Napoca
59. MODORAN, D., Procesarea industrială a alcoolului rafinat, 2005 Editura Academicpres, Cluj-Napoca;
60. MODORAN, D., Procesarea industrială a malțului, 2003 Editura Academicpres Cluj-Napoca;
61. MODORAN, D., Tehnologii fermentative vol.1, 2002, Editura ICPIAF Cluj-Napoca; MOGÂRZAN , AGLAIA, A., RIZEA, M., HARAGA, N., BEREA, 2003, Conservarea și păstrarea produselor agricole vegetale, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași
62. MOLDOVEANU, GH., Tehnologia panificației, 1978, Editura Didactică și Pedagogică București;
63. MORTIMORE SARA, WALLACE C.; 1993; HACCP. A practical Approach Champan & Hall; Londra.
64. MUGEANU, ALICE, ADLER, TINA, SINGER, M, Tehnologia produselor alimentare, 1975, Editura Didactică și Pedagogică București;
65. MUSTE SEVASTIȚA, 2002, Materii prime vegetale, Vol. II, Ed. Risoprint Cluj-Napoca
66. MUSTE SEVASTIȚA, 2006, Depozitarea produselor vegetale, Ed. Academicpres, Cluj-Napoca
67. NICOLESCU, I., N., 1981, Materii și materiale pentru prelucrarea alimentelor
68. OTEL, I., PAVEL, O., IONESCU, R., Tehnologia cărnii, 1977, Editura Didactică și Pedagogică București;
69. PERI C.; 1993; Hazard Analysis Model for Food Process; Food Science and Technology Today 7 (2); pag.67.
70. Petroman C. – Procesarea materiilor prime. Ed. Mirton Timișoara, 1999.
71. Popa G. și a., Tehnologia și Expertiza Sanitar - Veterinară, Editura Didactică și Pedagogică, București 1968.
72. Popa G. și col. – Toxicologia produselor alimentare, Editura Acad. București, 1986.
73. Popa G., și a., Controlul Sanitar Veterinar Al Produselor De Origine Animală, Editura Didactică și Pedagogică București.
74. Popescu N., Meica S. Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animală, Ed. Diacon Coresi, Bucuresti, 2002;
75. POPESCU S., 1964, Biochimia cerealelor, făinurilor și conservarea lor, E.D.P. București

76. Purcărea Cornelia- Transformări biochimice importante în produsele agroalimentare în timpul procesării și depozitării, Editura Universității Oradea, 238 pagini, ISBN 978-973-759-589-8, 2008.
77. Purcărea Cornelia – Biochimie alimentară practică. Editura Universității din Oradea, 2003. ISBN 973-613-393-1, 105 pagini, 2003.
78. Purcărea, Chiș A., - Coloizi în industria alimentară, 2012, 108p. Ed. Univ. Oradea ISBN:978-606-10-0915-2 CD.
79. Purcărea Cornelia - Controlul și analiza cărnii, produselor din carne, pește și produse piscicole, ouă și produse avicole, 2012, 227p, Ed. Univ., Oradea ISBN:978-606-10-0916-9 CD.
80. Racolta E, Tehnologii generale in industria alimentara. Aplicatii si calculi tehnologice, Editura RISOPRINT Cluj- Napoca, 2006
81. RADU, I., F., GHRGHI, 1967, Păstrarea și prelucrarea produselor horticole. Ed. Agro Silvică. București
82. RĂDULESCU SIMONA, ERNEST, A. MEYER; 1994; Parazitologie medicală. Editura All, București, pag. 34-37.
83. Rădulescu, Simona, Ernest, A. Meyer. - Parazitologie medicală, Editura All, București,1994.
84. RAPEANU, R., Tehnologia morăritului 1978, Editura Didactică și Pedagogică București;
85. RASENESCU, I., OTEL, I., Îndrumător pentru industria alimentară vol.1 și vol.11, 1987, Editura Tehnică București;
86. ROTARU G., COSTIN G.M.; 1996; Asigurarea inocuității produselor alimentare cu ajutorul metodei HACCP; BIIL 3 (11); pag.165.
87. Rotaru G., Mocanu C., Analiza riscului și punctele critice de control. Ed. Academica, Galati, 2003;
88. ROTARU G.; 1996; Controlul calității produselor alimentare; Note de curs; Universitatea Dunărea de Jos, Galați, pag.45.
89. SALONTAI, AL., MUNTEAN, L., SAVATI, M., BÂRSAN M., 1988, Certificarea și controlul calității semințelor și materialului săditor la culturile de câmp, Ed. Dacia Cluj-
90. Șandor M., – Tehnologia și controlul materiilor prime. Ed. Universității din Oradea, 2008.
91. Șandor M.,– Controlul tehnologic al materiilor prime animale – Lucrări practice. Ed.Universității din Oradea, 2008.
92. SÂRBULESCU V., SÂRBULESCU MARIANA, 1973, Tehnologia, conservarea și controlul de calitate al produselor de origine animală, Ed. Tehnică, București
93. Sarca Gh- Materii prime vegetale. Depozitare și păstrare. Editura Universității din Oradea, 2004
94. SATINOVER, N., MARINESCU, I., 1962, Conservarea industrială a alimentelor, Ed.Tehnică București
95. SAVU C. și colaboratorii; 2000; Zoonoze și boli comune omului și animalelor. Editura Semne, București, pag. 45.
96. Savu C., Carmen Petcu – Igiena și controlul produselor de origine animal, Editura Semne, București, 2002.
97. Savu C., Georgescu N., - Siguranța alimentelor, Editura Semne, București, 2004.
98. SAVU C., PETCU CARMEN; 2002; Igiena și controlul produselor de origine animală. Editura Semne, București, pag.20.

99. SEGAL, B., BALINT CONstanțA, 1982, Procedee de îmbunătățire a calității produselor alimentare, Ed. Tehnică, București.
100. Sorin Apostu, Managementul Calității Alimentelor, Editura Risoprint Cluj-Napoca 2004. Stancu M., Exploatarea și întreținerea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnică, București 1968.
101. Stănciulescu M., s.a., Producțile Animale, Editura Ceres, București 1981.
102. Stanescu V., Igiene si controlul alimentelor, Ed.Bucuresti, 2000;
103. Stanescu V., Lucrari practice de control sanitar veterinar, Ed. Bucuresti, 2006;
104. Stetca Gh, Gheorghe Tuta, Managementul alimentar – teorie si practica-, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2007
105. Stetca Gh., Igiene unitatilor de industrie alimentara, Editura Risoprint, Cluj- Napoca, 2004
106. ȘUTEU I, COZMA V.; 1998; Bolile parazitare la animalele domestice. Editura Ceres, București,
107. THIERER, L., și colab., 1971, Tehnologia recepționării, depozitării, condiționării și conservării produselor agricole, Ed. Ceres, București
108. THIERIE, L.V., N., DUMITRESCU, I., HUȘTIU, I., OPRESCU, 1971, Tehnologia recepționării, depozitării, condiționării și conservării produselor agricole, Ed. Ceres, București
109. TOFANĂ MARIA, 2003, Aditivii alimentari și cvonservabilitatea, Ed. Academicpress, Cluj-Napoca
110. TOFANĂ MARIA, 2006, Aditivii alimentari. Interacțiunea cu alimentul, Ed. Academicpress, Cluj-Napoca
111. TROLLER A.J.; 1994; Sanitation in Food Processing; Second Edition; Academic Press, pag. 78.

Decan

Conf. Univ. Dr. Ing. Maerecu Cristina Maria

Director Depoartament

Conf. Univ. Dr. Ing Timar Adrian Vasile

