

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

Sesiunea Iulie – Septembrie 2022

1. Riscuri fizico-chimice în alimente
2. Prezența radionuclizilor 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 aromatice
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 nitriții - rolul în siguranța alimentelor
22. Nitrații și nitriții în lapte și produse lactate
23. Nitrații și nitriții 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. Rezinuuri de medicamente în alimente
34. Biotoxine acvatice - rol și importanță
35. Intoxicația paralizantă
36. Toxine ciuaterice
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 bacto-fugă
55. Procesul tehnologic de fabricare a iaurtului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
56. Procesul tehnologic de fabricare a brânzei de vaci, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
57. Procesul tehnologic de fabricare a smântânii 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 proaspete de vaci
64. Procesul tehnologic de obținere a brânzei telemea
65. Procesul tehnologic de obținere a brânzei cu pastă opărită
66. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe cu rol structural (glucide, lipide, proteine, apă, 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 hidrocoloid.
77. Proteinele din lapte
78. Proteinele din sange
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 componentelor chimici.
91. Tehnologia de fabricare a pâinii și a pastelor făinoase.
92. Tehnologia de fabricare a produselor de patiserie, prăjituri, 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 animala.
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 managemantului calitatii în conformitate cu standardul ISO 9001:2001
115. Definiții din domeniul managementului calitatii
116. Factorii care conduc la necesitatea abordării managementului calitatii
117. Criterii pentru stabilirea gradului de dezvoltare al sistemului de management al calitatii
118. Sistemul de management al calitatii (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 calitatii
123. Manualul calitatii
124. Auditul calitatii

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 prelucrării 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. Pregătirea 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 uscarea
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 calității cerealelor.
161. Criterii de apreciere a calității cerealelor prin analiza impurităților 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 modalitati de clasare a animalelor de macelarie;
181. Organizarea activitatii sanitar veterinare in unitatile autorizate pentru prelucrarea animalelor de macelarie;
182. Organizarea si desfasurarea activitatii sanitar veterinare in abator;
183. Controlul sanitar veterinar al carnil de bovine;
184. Examenne speciale ce se efectueaza la carnea de bovine;
185. Controlul sanitar veterinar al carnil de porcine;
186. Examenne speciale ce se efectueaza la carnea de porc;
187. Examenul trichineloscopic;
188. Controlul sanitar veterinar al preparatelor din carne in membrane;
189. Controlul sanitar veterinar al unitatilor de procesare a preparatelor din carne;
190. Controlul sanitar veterinar al conservelor din carne;
191. Controlul sanitar veterinar al pestelui;
192. Controlul sanitar veterinar al mierii de albine;
193. Controlul sanitar veterinar al oualor;
194. Controlul sanitar 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. Trichineloză;
206. Turbarea;
207. Leptospiroza;
208. Teniazele;
209. Lamblioza.

Decan

Conf. Univ. Dr. Ing. Maerecu Cristina Maria

Director Depoartament

Sef Lucr. Dr. Ing. Timar 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, București
3. Banu C.– *Manualul inginerului în industria alimentară Vol. I*. Ed. Tehnică. București, 1998.
4. BANU C. și colab., 1993, *Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol., II*, Ed. Tehnică București
5. BANU C. și colab., 2002, *Calitatea și controlul calității produselor alimentare*, Ed. Agir, București.
6. BANU C. și colab., 2002, *Manualul inginerului de industrie alimentară*, Ed. Tehnică, București.
7. BANU C. și colab., 2004, *Principiile conservării produselor alimentare*, Ed. Agir, București.
8. BANU C. și colaboratorii; 1999; *Procesarea industrială a cărnii*; Editura Tehnică București
9. Banu C.– *Tratat de industrie alimentară*. Ed. ASAB București, 2009.
10. BANU C., coordonator, 2008, *Tratat de industrie alimentară, Probleme generale*, Ed. ASAB, București
11. Banu C., *Tratat de Industrie Alimentară-Tehnologii alimentare*, Editura ASAB. București 2009.
12. BANU, C., și colab., *Manualul inginerului de industrie alimentară*, 2002, Editura Tehnică București;
13. Bara Vasile, s.a., *Metode generale de microbiologie practica*, Ed. Univ. Din Oradea, 2000;
14. Bara Vasile, *Tehnologia prelucrării produselor agricole*, Ed. Academic Pres Cluj-Napoca, 2002;
15. Bârzoii D., Apostu S. - *Microbiologia produselor alimentare*, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2002.
16. Barzoi D., Apostu S. *Microbiologia produselor alimentare*. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2002;
17. Bârzoii O. - *Microbiologia produselor alimentare de origine animala*. Editura Ceres, București. 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, București.
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. Chițescu 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. Corraera 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 CATHERINE; 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., LEVINȚA, G., RADU, P., RAPEANU, R., ANIȚIA,
48. Gus Camelia, *Conservarea alimentelor- curs universitar*, ED Risoprint, Cluj-Napoca,2000;
49. Hodișan 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, Ramolice.- Laptele și controlul calității sale. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 1998.
54. MIHALEA GH., și colab., 1980, Congelarea produselor horticoale și prepararea lor pentru consum.
55. Mitrea I. L. – Boli parazitare la animale, Editura Ceres, București, 2002.
56. MODORAN CONSTANȚA, Fabricarea pâinii 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., BERE, 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 Chapman & 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. OȚEL, 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. ș.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., ș.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, București, 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 si 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., ș.a., Producțiile Animale, Editura Ceres, București 1981.
102. Stanescu V. , Igiена 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., Igiена 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 cconservabilitatea, 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

Sef Lucr. Dr. Ing. Timar Adrian Vasile

