

# Tematica și bibliografia pentru examenul de finalizare a studiilor la programul de studii **TEHNOLOGIA PRELUCRĂRII PRODUSELOR AGRICOLE**

## Sesiunea Iulie – Septembrie 2022

1. Caracteristici fizice ale laptelui de vacă (densitate, vîscozitate, aciditate, pH)
2. Proteinele din compoziția laptelui
3. Substanța grasă din compoziția laptelui
4. Zaharurile din compoziția laptelui
5. Compoziția microbiologică generală a laptelui
6. Schema de obținere a laptelui de consum pasteurizat, transformări ale componentelor laptelui la omogenizare
7. Transformări ale componentelor laptelui în timpul tratamentului termic, regimul de pasteurizare
8. Principiul de funcționare a dezodorizatorului și aparatului bactofugă
9. Procesul tehnologic de fabricare a iaurtului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
10. Procesul tehnologic de fabricare a chefirului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
11. Procesul tehnologic de fabricare a smântânii de consum
12. Procedee de obținere a untului
13. Procesul de obținere a untului prin aglomerare în sistem continuu
14. Principiul de obținere a laptelui concentrat
15. Procedee de obținere a laptelui praf, principiul de funcționare a instalației de uscare a laptelui Alpha laval
16. Procesul de obținere a înghețatei, descrie operația de frezerare
17. Procesul tehnologic de obținere a brânzei prospete de vaci
18. Procesul tehnologic de obținere a brânzei telemea
19. Procesul tehnologic de obținere a brânzei cu pastă opărită
20. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe cu rol structural (glucide, lipide, proteine, apa, săruri minerale)
21. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe cu rol funcțional (enzime, vitamine)
22. Brunificări enzimatică și neenzimatică ale glucidelor
23. Caramelizarea
24. Fermentația alcoolică
25. Fermentația lactică
26. Dezaminarea aminoacizilor
27. Decarboxilarea aminoacizilor
28. Degradarea hidrolitică a lipidelor
29. Degradarea oxidativă a acizilor grași.
30. Proprietățile fizice ale hidrocoloizilor
31. Proprietățile coloidale ale hidrocoloizilor
32. Amidonul modificat fizic
33. Amidonul modificat chimic.

34. Gelatina – ca hidrocoloid.
35. Proteinele din lapte
36. Proteinele din sange
37. Proprietăți coloidale ale emulsiilor
38. Mecanism de acțiune al emulgatorilor
39. Condiții pe care trebuie sa le îndeplinească emulgatorii agroalimentari.
40. Materii prime și auxiliare folosite în panificație.
41. Analiza grâului și importanța în panificație.
42. Depozitarea, păstrarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare.
43. Controlul indicilor specifici ai calității grâului: senzorial, fizic și chimic.
44. Analiza făinii și a componentelor chimici.
45. Tehnologia de fabricare a pâinii și a pastelor făinoase.
46. Tehnologia de fabricare a produselor de patiserie, prăjituri, biscuiți.
47. Controlul pe flux și utilaje necesare în tehnologia panificației.
48. Tehnologia de abatorizare și pregătirea animalelor pentru tăiere, aprecierea calității carcaselor.
49. Controlul compoziției chimice și transformările ce au loc în produsele lactate.
50. Controlul pe flux și tehnologia zahărului.
51. Procese tehnologice de obținere a uleiului din diferite materii prime.
52. Fabricarea margarinei, structura și proprietățile margarinei.
53. Controlul pe flux și utilaje folosite în industria laptelui.
54. Tehnologii generale de fabricare a brânzeturilor.
55. Utilaje folosite în pastrarea fructelor și legumelor.
56. Definierea controlului pe flux tehnologic
57. Tehnologia moraritudinii.
58. Influenta materiei prime in calitatea produsului finit
59. Randamentul de productie in functie de sortimentele de produs finit obtinut.
60. Tehnologia panificatiei. Influenta materiei prime asupra calitatii produsului finit
61. Randamentul de productie
62. Influenta calitatii materiei prime asupra calitatii produselor finite
63. Randamentul de productie
64. Tehnologia abatorizarii animalelor de ferma. Abatorizarea bovinelor
65. Abatorizarea porcinelor
66. Abatorizarea pasarilor.
67. Tehnologia prelucrării produselor din carne.
68. Randamentul in prelucrarea produselor din carne
69. Receptia materiilor prime pentru fabricarea produselor zaharoase.
70. Fabricarea zemei de difuzie.
71. Cristalizarea zaharului.
72. Ambalarea zaharului.
73. Depozitarea zaharului.
74. Fabricarea produselor zaharoase – materii prime.
75. Fabricarea produselor zaharoase – tehnologia fondantelor.
76. Fabricarea produselor zaharoase – tehnologia jeleurilor.
77. Fabricarea produselor zaharoase – tehnologia dropsurilor.
78. Ambalarea produselor zaharoase.

79. Depozitarea produselor zaharoase.
80. Tehnologia produselor fermentative
81. Influenta materiei prime in randamentul de productie la produsele fermentative
82. Pregătirea spațiului și utilajelor pentru recepționarea și depozitarea cerealelor.
83. Recepționarea cantitativă și calitativă a materiilor prime în industria alimentară
84. Însușiri fizico-chimice și organoleptice din masa de semințe
85. Procese fiziologice ce au loc în masa de semințe în timpul depozitării
86. Condiționarea produselor agricole prin curățire și sortare
87. Curățirea și sortarea produselor după formă și starea componentelor masei de cereale
88. Particularitățile curățirii și sortării unor specii de cereale și leguminoase pentru boabe
89. Condiționarea produselor agricole prin uscare
90. Particularitățile condiționării unor materii prime
91. Factorii principali care condiționează producția și calitatea la culturile de câmp.
92. Criterii fizico-chimice de apreciere a calității cerealelor.
93. Criterii de apreciere a calității cerealelor prin analiza impurităților de natură minerală și organică.
94. Particularități microbiologice ale cerealelor depozitate.
95. Principalele direcții de industrializare ale cerealelor
96. Utilizarea leguminoaselor boabe ca materii prime în industria alimentară
97. Utilizarea plantelor oleaginoase ca materii prime în industria alimentară
98. Modalități de păstrare a produselor agricole
99. Particularitățile păstrării cerealelor utilizate în industria alimentară
100. Pierderi de masă în timpul condiționării și păstrării materiilor prime în industria alimentară
101. Tipuri de depozite și particularități de depozitare a produselor agricole
102. Spații de depozitare pe orizontală a materiilor prime
103. Spații de depozitare pe verticală a materiilor prime
104. Indici de apreciere a calității cerealelor
105. Influența factorilor tehnologici asupra calității cerealelor
106. Condiționarea produselor horticole
107. Controlul calității produselor horticole
108. Controlul păstrării și fazele păstrării produselor agricole
109. Controlul păstrării și fazele păstrării produselor horticole
110. Recoltarea, condiționarea și valorificarea producției de cereale
111. Condiții de păstrare în stare proaspătă a materiilor prime utilizate în industria alimentară
112. Aprecierea calitatii comerciale si modalitati de clasare a animalelor de macelarie;
113. Organizarea activitatii sanitar veterinare in unitatile autorizate pentru prelucrarea animalelor de macelarie;
114. Organizarea si desfasurarea activitatii sanitar veterinare in abator;
115. Controlul sanitar veterinar al carnilor de bovine;
116. Examenul special ce se efectueaza la carnea de bovine;
117. Controlul sanitar veterinar al carnilor de porcine;
118. Examenul special ce se efectueaza la carnea de porc;
119. Examenul trichineloscopic;
120. Controlul sanitar veterinar al preparatelor din carne in membrane;
121. Controlul sanitar veterinar al unitatilor de procesare a preparatelor din carne;
122. Controlul sanitar veterinar al conservelor din carne;

123. Controlul sanitar veterinar al pestelui;
124. Controlul sanitar veterinar al mierii de albine;
125. Controlul sanitar veterinar al oualor;
126. Controlul sanitar veterinar al laptelui,
127. Toxiinfeciile alimentare – generalitati, cauze, factori de risc;
128. Toxiinfeciile alimentare produse de Staphylococcus aureus;
127. Toxiinfeciile alimentare produse de Clostridium spp;
128. Toxiinfeciile alimentare produse de E coli;
129. Toxiinfeciile alimentare produse de Salmonella spp;
130. Toxiinfeciile alimentare produse de Proteus spp;
131. Toxiinfeciile alimentare produse de Bacillus cereus;
132. Toxiinfeciile alimentare produse de Bacillus anthracis;
133. Toxiinfeciile alimentare produse de Streptococcus spp; 136. Toxoplasmoza;
134. Trichineloza;
135. Turbarea;
136. Leptospiroza;
137. Teniazele;
138. Lamblioza.

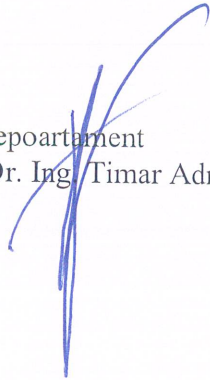
Decan

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. Chiñescu 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 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., 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, Ramolicea.- 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., 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 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 horticoale. 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 c vonservabilitatea, 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

