

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

Sesiunea Iulie – Septembrie 2024

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 bacto-fugă
9. Procesul tehnologic de fabricare a iaurtului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
10. Procesul tehnologic de fabricare chefirului, principalele microorganisme din cultura lactică selecționată folosită
11. Procesul tehnologic de fabricare a smnătânii 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, apă, săruri minerale)
21. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe cu rol funcțional (enzime, vitamine)
22. Brunificări enzimatic și neenzimatic 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. Definirea controlului pe flux tehnologic
57. Tehnologia morarului.
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 horticoale
107. Controlul calității produselor horticoale
108. Controlul păstrării și fazele păstrării produselor agricole
109. Controlul păstrării și fazele păstrării produselor horticoale
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 carni de bovine;
116. Examen speciale ce se efectueaza la carnea de bovine;
117. Controlul sanitar veterinar al carni de porcine;
118. Examen speciale 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. Toxiinfecțiile alimentare – generalitati, cauze, factori de risc;
128. Toxiinfecțiile alimentare produse de Staphylococcus aureus;
127. Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium spp;
128. Toxiinfecțiile alimentare produse de E coli;
129. Toxiinfecțiile alimentare produse de Salmonella spp;
130. Toxiinfecțiile alimentare produse de Proteus spp;
131. Toxiinfecțiile alimentare produse de Bacillus cereus;
132. Toxiinfecțiile alimentare produse de Bacillus anthracis;
133. Toxiinfecțiile alimentare produse de Streptococcus spp;136. Toxoplasmoza;
134. Trichineloză;
135. Turbarea;
136. Leptospiroza;
137. Teniazele;
138. Lamblioza.

Decan

Conf. Univ. Dr. Ing. Maerescu Cristina Maria



Director Depoartament
Conf. Univ. Dr. Ing. Timar Adrian Vasile