

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

Sesiunea Iulie – Septembrie 2025

1. Caracteristici fizice ale laptelui de vacă (densitate, vâscozitate, 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 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 proaspete 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 uscarea
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. Examenne speciale ce se efectueaza la carnea de bovine
117. Controlul sanitar veterinar al carni de porcine
118. Examenne 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. Toxiinfectiile alimentare – generalitati, cauze, factori de risc
128. Toxiinfectiile alimentare produse de Staphylococcus aureus
127. Toxiinfectiile alimentare produse de Clostridium spp
128. Toxiinfectiile alimentare produse de E coli
129. Toxiinfectiile alimentare produse de Salmonella spp
130. Toxiinfectiile alimentare produse de Proteus spp
131. Toxiinfectiile alimentare produse de Bacillus cereus
132. Toxiinfectiile alimentare produse de Bacillus anthracis
133. Toxiinfectiile alimentare produse de Streptococcus spp;
136. Toxoplasmoza
134. Trichineloza
135. Turbarea
136. Leptospiroza
137. Teniazele
138. Lamblioza

Decan

Conf. Univ. Dr. Ing. Maurescu Cristina Maria

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



Bibliografie

1. Agarwal V.K. — Analysis of Antibiotic/Drug Residues in Food Products of Animal Origin, Plenum Publishing Corporation, 1992.
2. Ahiborg, U.G et al.- Interactive effects of PCDFs occurring in human 'mother's milk. Chemosphere, 16 (8/9): 1701-1706,1987.
3. Alcala A.C .— Recent cases of crab, cone shell and fish intoxication on Southern Negros Islands Phillipines. Toxicon (Suppl.3), 1,1983.
4. Alexopoulos J.C - Taxonomic studies in the Myxomycetes IU Glastodenna iaeae: new family of the Echinosteliales Mycologia 63(4-6), 925-928, 1971.
5. Allison C, Macfarlane G.T. - Effect of nitrate on methane production and fermentation by slurries of human faecal bacteria. Journal of General Microbiology, 134, 1397-1405,1988.
6. Allison C, Miller T.L., Wolin M.J. -The effect of inorganic nitrogen compounds on methane production by large intestinal bacteria. Annual Proceedings of the American Society of Microbiology, 88, 123,1988.
7. ARCHER D. L.; 1990; The need for Flexibility in HACCP, Food Technology 5, pag.174.
8. BAIRD PARKER; 1994; Use of HACCP by the chilled food industry, Food Control 5 (3), pag. 167.
9. BANU C, coordonator, 2009, Tratat de industrie alimentară, Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București
10. Banu C.– Manualul inginerului în industria alimentară Vol. I. Ed. Tehnică.București, 1998.
11. BANU C. și colab., 1993, Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol., II, Ed. Tehnică București
12. BANU C. și colab., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, *Ed Agir, București.*
13. BANU C. și colab., 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară, *Ed. Tehnică, București.*
14. BANU C. și colab., 2004, Principiile conservării produselor alimentare, *Ed. Agir, București.*
15. BANU C. și colaboratorii; 1999; Procesarea industrială a cărnii; Editura Tehnică București
16. Banu C.– Tratat de industrie alimentară. Ed. ASAB București, 2009.
17. BANU C., coordonator, 2008, Tratat de industrie alimentară, Probleme generale, Ed. ASAB, București
18. Banu C., Tratat de Industrie Alimentară-Tehnologii alimentare, Editura ASAB. București 2009.
19. BANU, C., și colab., Manualul inginerului de industrie alimentară, 2002, Editura Tehnică București;
20. Bara Vasile, s.a., Metode generale de microbiologie practica, Ed. Univ. Din Oradea, 2000;
21. Bara Vasile, Tehnologia prelucrării produselor agricole, Ed. Academic Pres Cluj-Napoca, 2002;
22. Bârzoi D., Apostu S. - Microbiologia produselor alimentare, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2002.

23. Barzoi D., Apostu S. Microbiologia produselor alimentare. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2002;
24. Bârzoi O. - Microbiologia produselor alimentare de origine animala. Editura Ceres, București. 1985.
25. BAUMAN-H.E.; 1990; Concept, Development and Application, Food Technology, 5.
26. BEARD T.D.III; 1991; HACCP and the Home: The Need for Consumer Education, Food Technology 6, pag.123.
27. Beck, H și col. 1987- Levels of PCDF and PCDD in samples of human origin and food in the RFG. Chemosphere, 16:1977-1982.
28. BODEA, C., 1984, Tratat de biochimie vegetală, vol. V, Ed. Academiei Române, București.
29. 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.
30. BORCEAN, I., F., IMBREA, 2005, Condiționarea și păstrarea produselor agricole, Ed. Eurobit, Timișoara
31. Bordei Despina - Controlul calității în industria panificației. Ed. Academică, 2007.
32. Bordei Despina – Tehnologia și controlul calității în industria panificației. Ed. Academică, 1998.
33. Brady M. S., Kats S. E. - Antibiotic/antimicrobial residues in milk, J. Food Prot. 5: 8-11, 1998.
34. Brian T. Newbold, The discovery of radioactivity and its aftermath, Canadian Chemical News, 1996.
35. Chințescu G. – Îndrumător pentru tehnologia produselor lactate. Ed. Tehnică București, 1982.
36. Cironeanu I., Ispas A. T. - Totul despre trichineloză, Ed Mastz, 2002.
37. Coman I., Popescu O. – Micotoxine și micotoxicoze. Ed. Ceres, București, 1985.
38. CORDIER J.L.; 1994; HACCP in the meat industry, Food Control 5 (3), pag. 171.
39. CORLETT D. A.; 1991; Regulatory verification of HACCP systems, Food Technology, 45 (4), pag.144.
40. 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.
41. Corraera C - Controllo ed autocontrollo degli alimenti, Maggioli Ed. Rimini. 1995.
42. Cristea Elena, Popa Aurora Popescu - Tratat de biochimie medicală vol. 1, Editura Medicală, 1991.
43. CULACHE DOMNICA, PLATON, V., Tehnologia zahărului, 1983, Editura Tehnică București;
44. DAMS CATHERINE; 1990; Use of HACCP in Meat and Poultry Inspection, Food
45. DANIELS R.W.; 1991; Applying HACCP to New-Generation Refrigerated Foods at Retail and Beyond, Food Technology 6, pag. 122.
46. DEAN D. H.; 1990; HACCP and Food Safety in Canada, Food Technology, 5, pag. 172.
47. DENSON I.; 1996; Setting Standards in HACCP Treening, Proceedings at the International HACCP Review; Leatherhead Food Research Association, pag. 41.
48. DENTON K.D.; 1994; Safety Management. Improving Performance; Mc Graw-Hill Book Company, pag.23.

49. Diehl J.F., Josephson E.S., Assessment of the wholesomeness of irradiated foods (a review), *Acta Alimentaria*. 1994.
50. Diehl J.F., Safety of irradiated foods, Marcel Dekker Inc., NY, 1990.
51. DILLON M., GRIFFITH CHR.; 1995; How to HACCP-an illustrated guide; Grimsby, pag. 62.
52. DIMA N., E., Tehnologia produselor alimentare, 1973, Editura Didactică și Pedagogică București;
53. DIMITRIU C., 1980, Metode și tehnici de control ale produselor alimentare și de alimentație publică, *Ed. Ceres, București*.
54. DUDA M, A., TIMAR, 2007, Condiționarea și păstrarea produselor agricole, Ed. Academicpres, Cluj-Napoca.
55. Dumitrescu, H. și col. - Controlul fizico-chimic al alimentelor, Editura Medicală, București, 1997.
56. FILIMON, N., GHEORGHIU V., LEVINȚA, G., RADU, P., RAPEANU, R., ANIȚIA, Gus Camelia, Conservarea alimentelor- curs universitar, ED Risoprint, Cluj-Napoca, 2000;
57. Hodișan N., A. Timar – Materii prime vegetale. Condiționarea, păstrarea și expertiza calității. Editura Universității din Oradea, 2010.
58. IOANCEA L., KATHREIN I., 1988, Condiționarea și valorificarea superioară a materiilor prime vegetale în scopuri alimentare. Tehnologii și instalații, Ed. Ceres, București
60. JASCANU V., 1986, Operații și utilaje în industria alimentară. Extracție, distilare, rectificare, uscare, Univ. Galați
61. JOUVE J. L.; 1992; HACCP and Quality Systems; The 3rd World Congress for Foodborne Infections and Intoxications; Berlin; pag. 880.
62. KHADKE N., 1996; Risk analysis, Proceedings at the International HACCP Review; Leatherhead Food RA, pag.83.
63. MARINESCU I., și colab., 1986, Tehnologii moderne în industria conservelor vegetale.
64. Mihaiu M. și Mihaiu, Ramolicea.- Laptele și controlul calității sale. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 1998.
65. MIHALEA GH., și colab., 1980, Congelarea produselor horticoale și prepararea lor pentru consum.
66. Mitrea I. L. – Boli parazitare la animale, Editura Ceres, București, 2002.
67. MODORAN CONSTANȚA, Fabricarea pâinii și a produselor proaspete de patiserie, 2005, Editura EIKON, Cluj-Napoca;
68. MODORAN CONSTANȚA, Tehnologia produselor făinoase, 2003, Editura Academicpres Cluj-Napoca;
69. MODORAN, CONSTANȚA, MODORAN, DOREL, 2007, Ambalarea produselor alimentare, Ed. Risoprint Cluj-Napoca
70. MODORAN, D., Procesarea industrială a alcoolului rafinat, 2005 Editura Academicpres, Cluj-Napoca;
71. MODORAN, D., Procesarea industrială a malțului, 2003 Editura Academicpres Cluj-Napoca;
72. 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
73. MOLDOVEANU, GH., Tehnologia panificației, 1978, Editura Didactică și Pedagogică București;

74. MORTIMORE SARA, WALLACE C.; 1993; HACCP. A practical Approach Chapman & Hall; Londra.
75. MUGEANU, ALICE, ADLER, TINA, SINGER, M, Tehnologia produselor alimentare, 1975, Editura Didactică și Pedagogică București;
76. MUSTE SEVASTIȚA, 2002, Materii prime vegetale, Vol. II, Ed. Risoprint Cluj-Napoca
77. MUSTE SEVASTIȚA, 2006, Depozitarea produselor vegetale, Ed. Academicpres, Cluj-Napoca
78. Napoca
79. NICOLESCU, I., N., 1981, Materii și materiale pentru prelucrarea alimentelor
80. NICULESCU AL., DIDĂ C.I.; 1998; Parazitologie veterinară, Editura Ceres, București, pag. 78-95.
81. OȚEL, I., PAVEL, O., IONESCU, R., Tehnologia cărnii, 1977, Editura Didactică și Pedagogică București;
82. PEARSON A.M., DUTSON T.R.; 1995; HACCP in Meat, Poultry and Fish Processing; Blackie Academic & Professional; Glasgow, pag. 97-100.
83. PERI C.; 1993; Hazard Analysis Model for Food Process; Food Science and Technology Today 7 (2); pag.67.
84. Petroman C. – Procesarea materiilor prime. Ed. Mirton Timișoara, 1999.
85. Popa G. ș.a., Tehnologia Și Expertiza Sanitar - Veterinară, Editura Didactică și Pedagogică, București 1968.
86. Popa G. și col. – Toxicologia produselor alimentare, Editura Acad. București, 1986.
87. Popa G., ș.a., Controlul Sanitar Veterinar Al Produselor De Origine Animală, Editura Didactică și Pedagogică București.
88. Popescu N., Meica S. Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animala, Ed. Diacon Coresi, Bucuresti, 2002;
89. POPESCU S., 1964, Biochimia cerealelor, făinurilor și conservarea lor, E.D.P. București
90. 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.
91. Purcărea Cornelia – Biochimie alimentară practică. Editura Universității din Oradea, 2003. ISBN 973-613-393-1, 105 pagini, 2003.
92. Purcărea, Chiș A., - Coloizi în industria alimentară, 2012, 108p. Ed. Univ. Oradea ISBN:978-606-10-0915-2 CD.
93. Racolta E, Tehnologii generale in industria alimentara. Aplicatii si calculi tehnologice, Editura RISOPRINT Cluj- Napoca, 2006
94. RADU, I., F., GHRGHI, 1967, Păstrarea și prelucrarea produselor horticoale. Ed. Agro Silvică. București
95. RĂDULESCU SIMONA, ERNEST, A. MEYER; 1994; Parazitologie medicală. Editura All, București, pag. 34-37.
96. Rădulescu, Simona, Ernest, A. Meyer. - Parazitologie medicală, Editura All, București, 1994.
97. RAPEANU, R., Tehnologia morăritului 1978, Editura Didactică și Pedagogică București;
98. Rappe C. și col. – Electrical PCB accident, an update, Chemosphere, 15:1291-1295, 1996.
99. RASENESCU, I., OTEL, I., Îndrumător pentru industria alimentară vol.1 și vol.11, 1987, Editura Tehnică București;

100. ROTARU G., COSTIN G.M.; 1996; Asigurarea inocuității produselor alimentare cu ajutorul metodei HACCP; BIIL 3 (11); pag.165.
101. Rotaru G., Mocanu C., Analiza riscului si punctele critice de control. Ed. Academica, Galati, 2003;
102. ROTARU G.; 1996; Controlul calității produselor alimentare; Note de curs; Universitatea Dunărea de Jos, Galați, pag.45.
103. SALONTAI, AL., M., SAVATI, M., BÂRSAN, 1988, Certificarea și controlul calității semințelor la plantele de câmp, Ed. Dacia Cluj-Napoca
104. SALONTAI, AL., MUNTEAN, L., SAVATI, M., BÂRSAN M., 1988, Certificarea și controlul calității semințelor și materialului săditor la culturile de câmp, Ed. Dacia Cluj-
105. Șandor M., – Tehnologia și controlul materiilor prime. Ed. Universității din Oradea, 2008.
106. Șandor M.,– Controlul tehnologic al materiilor prime animale – Lucrări practice. Ed.Universității din Oradea, 2008.
107. SÂRBULESCU V., SÂRBULESCU MARIANA, 1973, Tehnologia, conservarea și controlul de calitate al produselor de origine animală, Ed. Tehnică, București
108. SATINOVER, N., MARINESCU, I., 1962, Conservarea industrială a alimentelor, Ed.Tehnică București
109. SAVU C. și colaboratorii; 2000; Zoonoze și boli comune omului și animalelor. Editura Semne, București, pag. 45.
110. Savu C., Carmen Petcu – Igiena și controlul produselor de origine animal, Editura Semne, București, 2002.
111. Savu C., Georgescu N., - Siguranța alimentelor, Editura Semne, București, 2004.
112. SAVU C., PETCU CARMEN; 2002; Igiena și controlul produselor de origine animală. Editura Semne, București, pag.20.
113. SEGAL, B., BALINT CONSTANȚA, 1982, Procedee de îmbunătățire a calității produselor alimentare, Ed. Tehnică, București.
114. Sorin Apostu, Managementul Calității Alimentelor, Editura Risoprint Cluj-Napoca 2004. Stancu M., Exploatarea și întreținerea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnică, București 1968.
115. Stănciulescu M., ș.a., Producțiile Animale, Editura Ceres, București 1981.
116. Stanescu V. , Igiena si controlul alimentelor, Ed.Bucuresti, 2000;
117. Stanescu V., Lucrari practice de control sanitar veterinar, Ed. Bucuresti, 2006;
118. Stetca Gh, Gheorghe Tuta, Managementul alimentar – teorie si practica-, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2007
119. Stetca Gh., Igiena unitatilor de industrie alimentara, Editura Risoprint, Cluj- Napoca, 2004
120. ȘUTEU I, COZMA V.; 1998; Bolile parazitare la animalele domestice. Editura Ceres, București, pag.
121. Technology,
122. THIERER, L., și colab., 1971, Tehnologia recepționării, depozitării, condiționării și conservării produselor agricole, Ed. Ceres, București
123. THIERIE, L.V., N., DUMITRESCU, I., HUȘTIU, I., OPRESCU, 1971, Tehnologia recepționării, depozitării, condiționării și conservării produselor agricole, Ed. Ceres, București

124. Tirpe Gh. – Tehnologia și controlul calității în industria morăritului. Îndrumător de lucrări practice. Ed. Universității din Oradea, 2009.
125. TOFAN, L., 1973, Tehnologia și utilajul conservării cerealelor și făinurilor.
126. TOFANĂ MARIA, 2003, Aditivii alimentari și cconservabilitatea, Ed. Academicpress, Cluj-Napoca
127. TOFANĂ MARIA, 2006, Aditivii alimentari. Interacțiunea cu alimentul, Ed. Academicpress, Cluj-Napoca

Decan

Conf. Univ. Dr. Ing. Maerescu Cristina Maria



Director Depoartament

Conf. Univ. Dr. Ing. Timar Adrian Vasile