



Facultatea de Științe

Departamentul de Chimie și Biologie

Tematica admitere master
ȘTIINȚA ȘI SIGURANȚA ALIMENTULUI

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Specializarea: **Știința și siguranța alimentului**

I. Tema 1: Aplicarea HACCP in industria alimentara

- 1.1. Care sunt Principiile HACCP?
- 1.2. Cate etape presupune un Plan HACCP?
- 1.3. Cum poate crește calitatea nutritivă a unui aliment pe fluxul procesuluitehnologic?
- 1.4. Cum poate fi diminuată calitatea nutritivă a unui aliment pe fluxul procesuluitehnologic?

II. Tema 2: Tehnici de baza in analiza produselor alimentare

- 2.1. Determinarea aciditatii
- 2.2. Determinarea umiditatii
- 2.3. Determinarea continutului de substante minerale
- 2.4. Determinarea pH-ului

Bibliografie:

I. Tema 1:

I.1. Giurgulescu L. - Note curs:

POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARA

<http://chimie-biologie.ubm.ro/Cursuri%20on-line/GIURGIULESCU%20LIVIU/pol.pdf>

I.2. Giurgulescu L. - Legislatie si protectia consumatorului:

<http://chimie-biologie.ubm.ro/Cursuri%20on-line/GIURGIULESCU%20LIVIU/Legislatie%20internationala%20in%20industria%20alimentara.pdf>

II. Tema 2:

1. Mihele Denisa, Analiza și controlul fizico-chimic al alimentelor, Ed. Multi Press Internațional, București, 2003

MINISTERUL EDUCAȚIEI



UNIVERSITATEA TEHNICĂ

DIN CLUJ-NAPOCA

CENTRUL UNIVERSITAR NORD DIN BAI A MARE