

PLAN DE CERCETARE ȘTIINȚIFICĂ PE TERMEN MEDIU ȘI SCURT A
 FACULTĂȚII DE INGINERIE ALIMENTARĂ (FIA)
 PE ANUL 2023/2024

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE/INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE

Nr. Crt.	Domeniu SNCDI	Domeniu	Subdomeniu	Direcția de cercetare	Tematica de cercetare propuse
1.	Bioeconomie: agricultură, valorificarea biomasei și a biocombustibililor, precum și siguranța și optimizarea produselor alimentare	Științe Inginerești/ Ingineria resurselor vegetale și animale (IRVA)	Ingineria produselor alimentare (IPA)	Ingineria Produselor Alimentare (IPA)	Tehnologia prelucrării fructelor și produselor din fructe Tehnologia prelucrării legumelor și produselor din legume Tehnologia prelucrării cerealelor și produselor cerealiere Tehnologia produselor de panificație și patiserie Tehnologia grăsimilor vegetale și uleiurilor Tehnologia prelucrării plantelor aromatizate și condimentare Tehnologia ceaiurilor, condimentelor, cafelei, prafului de cacao Tehnologia zahărului și a produselor zaharoase Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice Tehnologia prelucrării algelor Tehnologia cărnii și a produselor din carne Tehnologia laptelui și a produselor din lapte Tehnologia prelucrării grăsimilor animale Tehnologia produselor apicole Tehnologia prelucrării peștelui și a produselor din pește Tehnologia prelucrării fructelor de mare Tehnologia conservelor Expertiză și siguranță alimentară Autentificarea și falsificarea alimentelor Microbiologia produselor alimentare Igiena produselor alimentare Toxicologia produselor alimentare Analiza senzorială a produselor alimentare Analiza nutrițională a produselor alimentare Inocuitatea produselor alimentare Utilaje, instalații și procese în industria alimentară Tehnologii alimentare generale Merceologia produselor alimentare
2.	Energie, mediu și schimbări climatice: tehnici de depoluare și de reciclare, administrarea resurselor de apă și a zonelor umede, diversificarea surselor de energie regenerabile				
3.				Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	Controlul calității fructelor și produselor din fructe Controlul calității legumelor și produselor din legume Controlul calității cerealelor și produselor cerealiere

5.	Eco-nanotehnologii și materiale avansate: industria de echipamente agricole, cercetări pentru obținerea de combustibili, materiale noi și/sau reciclate care conservă proprietățile apei, aerului și solului; Sănătate: siguranță alimentară Patrimoniu și identitate culturală: conservarea patrimoniului material, metode inovative pentru conservarea produselor tradiționale și a meșteșugurilor				Controlul calității produselor de panificație și patiserie
					Controlul calității grăsimilor vegetale și uleiurilor
					Controlul calității plantelor aromatizate și condimentare
					Controlul calității ceaiurilor, condimentelor, cafelei, prafului de cacao
					Controlul calității zahărului și a produselor zaharoase
					Controlul calității băuturilor alcoolice și nealcoolice
					Controlul calității algelor
					Controlul calității cărnii și a produselor din carne
					Controlul calității laptelui și a produselor din lapte
					Controlul calității grăsimilor animale
					Controlul calității produselor apicole
					Controlul calității ouălor
					Controlul calității peștelui și a produselor din pește
					Controlul calității fructelor de mare
					Controlul calității conservelor
					Comportamentul consumatorului
					Expertiză și siguranță alimentară
					Autentificarea și falsificarea alimentelor
					Microbiologia produselor alimentare
					Igiena produselor alimentare
					Toxicologia produselor alimentare
					Analiza senzorială a produselor alimentare
					Analiza nutrițională a produselor alimentare
					Inocuitatea produselor alimentare
					Utilaje, instalații și procese în industria alimentară
					Merceologia produselor alimentare
				Extrakte și Aditivi Naturali Alimentari (EANA)	Tehnologia procesării extractelor și aditivilor naturali
					Aditivi și ingrediente de aditivare ecologică multifuncțională
					Condimente și satisfactori alimentari senzoriali
					Factori de protecție fitoalimentari
					Chimia compușilor naturali
					Plante tropicale și subtropicale aromate
					Arome și sisteme aromatizante moderne
					Extrakte și aditivi în protecția cosmetică și farmaceutică
					Optimizarea proceselor în industria extractelor și aditivilor
					Utilaje, instalații și procese în industria alimentară
					Controlul calității extractelor și aditivilor naturali alimentari
					Protecția consumatorului și a mediului
					Protecția și conservarea biodiversității mediului
					Tehnologii și produse alimentare ecologice
					Auditul mediului

					Tehnici de investigare a factorilor de mediu Atmosfera și calitatea mediului Metode de control operativ în protecția consumatorului Biotehnologii de reciclare a produselor reziduale Agenți poluanți și impactul lor asupra mediului și consumatorului Siguranță și securitatea alimentară în protecția consumatorului Utilaje, instalații și procese în industria alimentară Inspecția și legislația mediului
				Siguranță, securitatea și biosecuritate produselor alimentare;	Identificare punctelor critice de control în tehnologia produselor alimentare; Microbiologia alimentelor: Metode rapide în microbiologia alimentară Detectarea și eliminarea riscurilor toxicologice în procesarea alimentelor Sisteme avansate de igienizare în industria agroalimentară Biosecuritatea alimentară și evaluarea riscurilor Autenticitatea alimentelor Sisteme ale calității totale în producția agroalimentară Analize moderne în siguranța agroalimentară Siguranța alimentară a consumatorului Analize de biorisc în alimente Biologie moleculară în biosecuritatea alimentelor Siguranță alimentară: Structuri productive agroalimentare – dimensionare și condiții pentru autorizare Legislație internațională în domeniul siguranței alimentului Proiectarea unui produs alimentar
				Aliment – Nutriție Umană	Conceptul sistemic privind alimentul Chimia alimentului: autenticitatea alimentelor Contaminarea alimentelor și implicațiile nutriționale Modificări nutriționale în timpul procesării și conservării alimentelor Gastronomie nutrițională și crononutriție Nutriția pe categorii speciale de consumatori Tehnici avansate de procesare alimentară Elemente privind fiziologia umană Strategii europene referitoare la aliment și securitatea alimentară Biochimia nutriției Legislație și deontologie sanitară în politici nutriționale Calitatea nutrițională și senzorială a alimentului Proiectarea utilajelor specifice noilor tehnologii de procesare a materiilor prime agroalimentare Proiectarea unui novoaliment

					Alimente ecologice
				Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole (TAP)	Utilaje și echipamente avansate în industria alimentară
					Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine animală
					Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală
					Tehnici avansate de analiză fizicochimică
					Stiluri alimentare și comportamentul consumatorului
					Monitorizarea riscurilor în industria alimentară
					Analiza clusterială a datelor
					Bioaditivi și bioingrediente pentru industria alimentară
					Culturi starter utilizate în industria alimentară
					Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală
					Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine animală
					Cultura alimentației și starea de sănătate
					Analiza microbiologică a produselor alimentare
					Tehnici reologice în sisteme de procesare alimentară
					Tehnici de membrană utilizate în industria alimentară
					Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din industria cărnii
					Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din Industria laptelui
					Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din Industria fermentativă
					Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din Industria panificației
				Tehnici moderne de gastrotehnie și catering (TMGC)	Tehnici de catering
					Tehnici moderne de gastronomie
					Gastronomie tradițională
					Gastronomie moleculară
					Desertul de la tradițional la artă
					Nanotehnologie alimentară
					Antreprenoriat în gastronomie și catering
					Sistemul de management al siguranței alimentare în gastronomie și catering
					Business management culinar
					Organizare de evenimente

				Sisteme de procesare ecologică multifuncțională integrată a principiilor bioactive naturale (SPE)	Sisteme de procesare ecologică
					Procesare multifuncțională integrată a principiilor bioactive naturale
					Sisteme de aditivare avansate
					Sisteme multifuncționale de aditivare

DECAN,
Prof. Dr. Ing. Adrian Riviș

PRODECAN,
Prof. Dr.Ing. Nicoleta HADARUGA

