

TEMATICĂ ESEU

DOMENIUL INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Programele de studii:

- **Tehnologii speciale în industria alimentară**
- **Biosecuritatea produselor alimentare**

1. Avantajele și problemele asociate consumului de produse lactate.
2. Compoziția chimică și valoarea nutritivă a produselor lactate.
3. Valoarea nutritivă și modalități de procesare a laptelui în funcție de specia de proveniență.
4. Modalități de ambalare a produselor lactate.
5. Aditivi alimentari folosiți în înghețată.
6. Importanța consumului de carne și preparate de carne.
7. Compoziția chimică și valoarea nutritivă a cărnii și produselor de carne.
8. Metode de conservare a cărnii.
9. Tehnologii de fabricare a preparatelor de carne.
10. Aditivi alimentari folosiți la obținerea produselor de carne.

Bibliografie:

1. **Banu, C.** (coord.). Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București, 2009.
2. **Banu, C.** (coord.). Tratat de industrie alimentară. Probleme generale, Ed. ASAB, București, 2008.
3. **Banu, C.** (coord.). Biochimia, microbiologia și parazitologia cărnii, Ed. AGIR, București, 2006.
4. **Banu, C.** (coord). Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București, 2003.
5. **Banu, C.** (coord). Procesarea industrială a lapte lui, Ed. Tehnică, București, 1998.
6. **Costin, Gh. M.** ș.a. Știința și ingineria fabricării brânzeturilor, Ed. Academica, 2003.
7. **Cziszter, L.T.** s.a. Bazele relației dintre bunăstarea animală și calitatea produselor, Ed. AgroPrint, Timisoara, 2010.
8. **Georgescu, Gh.** Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii, Ed. Ceres, 2000.
9. **Georgescu, Gh.** Laptele și produsele lactate, Ed. Ceres, București, 2000.
10. **Georgescu Gh., Mărginean Gh., Caragea Nela** - Managementul producerii laptelui de calitate, Ed. ASAB. București, ISBN 978-973-7725-88-2, 2011.
11. **Vidu, Livia.** Filiera cărnii, Ed. Printech, București, 2006.