

PROGRAM DE STUDII - CONTROLUL, EXPERTIZA ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR TEME CERCETARE / DEZVOLTARE / INOVARE

- Cercetări în domeniul materialelor de ambalare a produselor alimentare, a industriei cărnii și a dezinfecției în industria alimentară
- Obținerea de produse de panificație cu proprietăți îmbunătățite, corespunzătoare principiilor dezvoltării durabile și siguranței alimentare prin utilizarea unor adaosuri din surse vegetale
- Decontaminarea suprafeței produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu alimentele (materiale de ambalaj, ambalaje) prin utilizarea unor tehnologii de procesare minimă (tehnologii emergente: lumină UV, pulsuri de lumină) pentru asigurarea siguranței alimentelor
- Dezvoltarea și consolidarea Nodului național METROFOOD-RI (acronim METROFOOD-RO) Cod SMIS 136213 Contract de finanțare nr. 333/390009/21.01.2021
- Metode și tehnici utilizate în scopul menținerii calității nutriționale a alimentelor
- Reologia produselor alimentare - metode de analiză.
- Efectul diferitor metode de procesare asupra activității antioxidante a leguminoaselor
- Valorificarea potentialului economic al viscerelor din sardine (extractia cu fluide supercritice a acizilor grași OMEGA 3
- Cercetări în domeniile economic și ingineriei produselor alimentare
- Cercetări privind transformarea datelor de turbiditate în date care reprezintă masa sedimentelor în suspensie, exprimată în concentrație masică (μg / litru)
- Surse noi de proteine vegetale; Materii prime vegetale
- Cercetări în domeniile economic și ingineriei produselor alimentare
- Inserția ionilor de Ag în compoziția stratului sigilant al rasiilor epoxidice – cercetări privind activitatea antivirucidă