

**USAMV Iasi**  
**TEME DE DIZERTATIE**

**Anii universitari 2010/2011 si 2011/2012**

1. Aprecierea merceologică a unor sortimente de produse pe bază de grăsimi alimentare.
2. Aspecte ale calității vinurilor spumante de Huși
3. Cercetari cu privire la obținerea unor produse lactate în agricultura ecologică
4. Cercetări asupra valorii biologice a proteinelor alimentare
5. Cercetări cu privire la cunoașterea calității ouălor de găină de la Prodavis Huși
6. Cercetări privind protecția consumatorilor în cadrul comerțului on-line.
7. Cercetări privind protejarea drepturilor beneficiarilor de servicii turistice.
8. Documentarea unui sistem de management al calității pentru o unitate cu profil agroalimentar
9. Implementarea sistemului HACCP într-o unitate cu profil agroalimentar (studiu de caz)
10. Implementarea unui sistem de management al siguranței alimentelor în domeniul producției vinicole (studiu de caz)
11. Implementarea unui sistem de management al siguranței alimentelor într-o unitate de procesare a cărnii (studiu de caz)
12. Organizarea activităților referitoare la audit într-o unitate cu profil agroalimentar
13. Posibilități de reducere a incidenței neconformităților prin funcționarea unui sistem de trasabilitate
14. Studiu privind influența unor procese tehnologice de fabricație ce pot influența valoarea nutritivă a alimentelor
15. Studiu privind îmbunătățirea valorii nutritive a alimentelor prin suplimentare de nutrienți
16. Studiu privind particularitățile trasabilității ouălor de consum
17. Studiu privind posibilitățile de combatere a bolilor și dăunătorilor acceptate în sistemul de producție ecologic
18. Studiu privind rolul trasabilității în creșterea siguranței alimentelor

19. Studiu privind situația actuală și tendințele producției zootehnice ecologice pe plan național și mondial
20. Studiul tehnicilor de control a calității vinurilor albe
21. Studiul tehnicilor de control și a condițiilor de calitate la compoturi
22. Trasabilitatea organismelor modificate genetic
23. Implementarea sistemului HACCP și a normelor de igienă generale și specifice într-o unitate de procesare pentru carne roșie.
24. Studii privind pierderea unor componente volatile în timpul păstrării la unele specii condimentare.
25. Cercetări privind obținerea produselor cosmetice destinate îngrijirii faciale și corporale.
26. Studii privind valorificarea plantelor pentru obținerea parfumurilor naturale și aromaterapia.
27. Cercetări privind obținerea produselor cosmetice destinate îngrijirii scalpului și părului.
28. Utilizarea tehnicii PCR în timp real în identificarea bacteriilor din Genul *Salmonella* prezente în alimente.
29. Analiza principalilor indicatori de calitate ai semințelor pentru câteva plante cultivate, în vederea certificării acestora.
30. Studiul variabilității principalelor caractere cantitative a soiului de fasole Perlata, în condițiile Proaldcons SRL Zorleni, jud. Vaslui.

**Responsabil,**

**Rector,**

**Prof.dr. Vasile Vântu**