

UNIVERSITATEA PENTRU ȘTIINȚELE VIEȚII
 FACULTATEA DE AGRICULTURĂ
 Specializarea – **Protecția Consumatorului și a Mediului**

Programarea susținerii EXAMENULUI SCRIS și a PROIECTELOR DE DIPLOMĂ
Joi, 22 iunie 2023

9⁰⁰ – 10⁰⁰ EXAMEN SCRIS

Nr. crt.	Numele și prenumele	Tema proiectului
Conf. univ. dr. PETRU CÂRLESCU 10⁰⁰ - 10¹⁵		
1.	VENIN Georgiana Iuliana	Studii asupra modificărilor fizice ale unor sortimente de ciocolată produsă artizanal
C.S. III dr. Irina Gabriela CARA 10¹⁵ - 11⁰⁰		
2.	EMANDACHE Ștefan - Lucian	Determinarea metalelor grele din diferite produse de panificație folosind spectrometria de absorbție atomică - AAS
3.	PAVĂL Georgiana - Mihaela	Studiul metalelor grele din sol prin spectrometria razelor X
4.	STOIAN Cosmina Georgiana	Determinarea conținutului de metale grele din sol prin spectrometrie de absorbție atomică
Șef lucr. dr. Vlad Nicolae ARSENOAIA 11⁰⁰ - 11³⁰		
5.	BĂBUȚĂ Mădălina	Studiu privind analizele fizico-chimice pentru apele uzate în cadrul APAVITAL S.A. Iași
6.	CĂUNEAC Naomi	Cercetări privind conținutul de metale grele în apa uzată în cadrul APAVITAL S.A. Iași
Șef lucr. dr. Carmen CREȚU 11³⁰ - 11⁴⁵		
7.	STOICA Mihaela Angela	Cercetări privind microflora potențial patogenă de pe carcasele de pui comercializate în județul Iași
Șef lucr. dr. Gabriela FRUNZĂ 11⁴⁵ - 12⁰⁰		
8.	COHMAN Andra Ioana Maria	Analiza calității unor sortimente de specialități din carne de porc
PAUZĂ DE MASĂ 12⁰⁰ - 13⁰⁰		
Șef lucr. dr. Roxana Nicoleta RĂȚU 13⁰⁰ - 14³⁰		
9.	ALEXA Elena Ștefania	Caracteristicile calitative ale brânzei trapist îmbunătățită cu pudră de spirulină
10.	FILIP Cătălina -Andreea	Subproduse din dovleac ca ingredient funcțional pentru obținerea unui iaurt cu valoare adăugată

11.	IORDĂCHIȚĂ Ioana - Cătălina	Îmbunătățirea proprietăților senzoriale și fizice ale brânzei de tip telemea prin marinare în diferite tipuri de ulei presat la rece
12.	ONOFREI Sebastian - Constantin	Utilizarea subproduselor din struguri pentru a îmbunătăți aspectele funcționale ale brânzei Olanda
13.	MITITELU Denis - Constantin	Utilizarea subproduselor din struguri pentru a îmbunătăți aspectele funcționale ale brânzei Caciotta
14.	POPESCU Ana - Maria	Utilizarea pudrei obținute din semințe <i>E. Annatto CA</i> , colorant natural pentru brânza Cheddar
Asist. univ. dr. Georgiana – Diana GABUR 14³⁰ - 14⁴⁵		
15.	CHIPER Andreea	Riscuri asupra sănătății umane generate de consumul de fructe și legume contaminate cu pesticide
Prof. univ. dr. Valeriu COTEA 14⁴⁵ - 15¹⁵		
16.	CREȚU Sorina	Studii comparative ale profilului senzorial pentru diferite vinuri rose obținute în Podgoria Iași
17.	DIVILE Ancuța – Alexandra	Contribuții aduse la profilul senzorial al unor lichioruri obținute din cătină
Prof. univ. dr. Ioan ȚENU 15¹⁵ - 15⁴⁵		
18.	ANTONIE Yngryd Mara	Studii privind îmbunătățirea liniei tehnologice de fabricare a sucului natural de mere de la S.C.D.P. Iași
19.	BLAJ George Eduard	Studii privind optimizarea liniei tehnologice de obținere a uleiului de canabidiol