

**TEMATICA ADMITERE MASTER 2023**  
**domeniul universitar: Ingineria produselor alimentare**

1. Noțiuni generale de inginerie alimentară: proces tehnologic, operație tehnologică, schemă tehnologică, flux tehnologic, bilanț de materiale și bilanț termic, consumuri specifice
2. Materii prime de origine vegetală și animală destinate procesării alimentare
3. Principalele direcții de procesare alimentară a materilor prime vegetale și animale
4. Bioeconomie – Valorificarea unor subproduse agro-industriale pentru obținerea unor produse alimentare cu valoare adăugată
5. Aditivi alimentari din surse naturale
6. Controlul calității produselor alimentare: metode de analiză și caracteristici de calitate ale produselor alimentare

**BIBLIOGRAFIE:**

1. Alexa, E., 2004, Tehnologia alimentelor făinoase, Editura Eurobit
2. Banu, C. (coordonator), 2002, Manualul inginerului de industrie alimentară. Vol. II, Editura Tehnică
3. Banu, C., 2000, Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Editura Tehnică
4. Dogaru, D.V., 2011, Expertiza și siguranța alimentară, Editura Eurostampa
5. Jianu, C., 2008, Aditivi alimentari, Editura Agroprint
6. Poiană, M.A., 2007, Tehnologia produselor fermentative, Editura Eurobit
7. Poiană, M.A., 2007, Tehnologia produselor extractive, Editura SOLNESS
8. Radu, F., 2006, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Editura Mirton
9. Stoin, D., 2008, Tehnologia morăritului și panificației, Editura Eurobit
10. Ștef, D.S., 2006, Merceologia produselor alimentare, Partea I, Ediția a II-a, Editura Mirton