

Temele de cercetare ale conducătorilor de doctorat din domeniul INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Prof.dr.ing.habil. Iuliana Aprodu

- Investigarea relațiilor intermoleculare în sisteme alimentare
- Efectele procesării alimentelor asupra potențialului antigenic al proteinelor

Prof.dr.ing.habil. Iuliana Banu

- Optimizarea tehnologiilor de procesare a cerealelor și de obținere de produse de panificație corespunzătoare principiilor dezvoltării durabile și siguranței alimentare

Prof.dr.ing. Daniela Borda

- Aplicații ale tehnologiei obstacolelor în obținerea produselor alimentare tratate la presiune înaltă

Prof.dr.ing. Elisabeta Botez

- Proiectarea, realizarea și caracterizarea alimentelor funcționale, destinate unor categorii specifice de consumatori

Prof.dr.ing.habil. Violeta Nour

- Prepararea, caracterizarea și folosirea oleogelurilor în industria alimentară
- Folosirea unor extracte și pulberi vegetale ca antioxidanți și conservanți naturali în produse alimentare

Prof.dr.ing.habil. Gabriela Râpeanu

- Valorificarea compușilor biologic activi din subproduse de origine vegetală pentru obținerea de produse alimentare cu valoare adăugată
- Impactul tratamentelor termice și/sau atermice asupra enzimelor, proteinelor, compușilor biologic activi din alimente și asupra formării compușilor toxici

Prof.dr.ing.habil. Nicoleta Stănciuc

- Mecanisme de legare între compuși biologic activi și biopolimeri
- Încapsularea compușilor biologic activi în diferite matrici

Prof.dr.ing. Maria Turtoi

- Tehnologii emergente utilizate pentru decontaminarea suprafeței produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu alimentele (lumină UV, lumină pulsată)