

TEMATICA CONCURS
Pentru postul de Inginer IA

1. Transformarea animalului viu în carne
 - 1.1. Schema generală de sacrificare
 - 1.2. Factori interni abatorizării care influențează calitatea cărnii
 - 1.3. Sindromul general de adaptare la stress la animalele crescute intensiv
 - 1.4. Calitatea globală a cărnii
 - 1.5. Metoda de îmbunătățire a calității cărnii
2. Produse din carne
 - 2.1. Clasificarea generală a produselor din carne
 - 2.2. Preparate comune din carne
 - 2.3. Semiconserve din carne
 - 2.4. Conserve din carne
 - 2.5. Preparate din carne crud-uscate
 - 2.6. Supe, concentrate, hidrolizate
 - 2.7. Igiena în unitățile de prelucrare a cărnii
 - 2.8. Metode de conservare aplicate în industria cărnii
3. Obținerea foliilor biodegradabile din carne și subproduse din carne
 - 3.1. Surse de materii prime și tehnologii de obținere a foliilor biodegradabile
 - 3.2. Proteine foliare
 - 3.3. Foli biodegradabile mixte
4. Eliminarea sau/și diminuarea azoțiților reziduali în preparatele din carne
 - 4.1. Metode de diminuare a azotitului rezidual
 - 4.2. Metode de eliminare a azotitului rezidual
 - 4.3. Tehnologii actualizate pentru obținerea de preparate comune din carne cu un conținut redus de azotit de sodiu.

Bibliografie

1. Banu C., Alexe P., Vizireanu C., 1997- Procesarea industrială a cărnii, Editura Tehnică, București
2. Alexe p., Coman L., 2000 – Transformarea animalului viu în carne. Editura Mirtan, Timișoara
3. Banu C., (coordonator) 1999- Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II, Editura Tehnică, București
4. Alexe P., 2003 – Proteine din surse neconvenționale, Editura Academică, Galați
5. Wiley Periodicals, Inc. J. Appl. Polym. Știință, 2015 – Articol sinteză folii biodegradabile

DECAN,
Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM



DIRECTOR DEPARTAMENT
Prof. dr. ing. Camelia Vizireanu

