



CONTROLUL CALITĂȚII ȘI SECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE (CCSPA)

Domeniul de studii: Inginerie Chimică

Descriere

Între principalele obiective ale programului de studiu se află aprofundarea cunoștințelor dobândite în programul de licență referitoare la controlul calității produselor alimentare prin metode fizice avansate (cromatografie de gaze și lichide, spectroscopie de infraroșu, ultraviolet-vizibil, rezonanță magnetică nucleară de proton și carbon, spectroscopie de emisie și absorbție atomică, spectrometrie de masă). Acest program de studiu urmărește familiarizarea cu cele mai moderne metode de control biologic al produselor alimentare, dar și sinteza de aditivi, respectiv izolarea și caracterizarea produșilor naturali cu potențiale utilizări în industria alimentară.

Relevanța pentru piața muncii

- ❖ laboratoare de analize și controlul calității produselor alimentare, ingredientelor și aditivilor alimentari
- ❖ instalații și linii de producție alimentară
- ❖ cercetare-dezvoltare în domeniul alimentar sau consultanță tehnico-științifică
- ❖ unități de prelucrare resurse naturale - suplimente alimentare, extracte vegetale.

Competențe obținute

Absolvenții acestui program vor avea capacitatea de a aplica metode complexe de analiză pentru caracterizarea și controlul produselor alimentare, competențe privind obținerea și caracterizarea compușilor naturali și de sinteză utilizați drept aditivi în industria alimentară, competențe specifice activității de cercetare: sistematizarea informațiilor din literatura domeniului, planificarea experimentelor, interpretarea datelor experimentale obținute, redactarea raportului științific, dar și competențe legate de aspectele de marketing și legislație în domeniul industriei alimentare.

Discipline (selecție)

Utilizarea metodelor spectrometrice (RMN, UV-VIS, IR, MS) pentru studiul structurii și compoziției produselor alimentare; Metode moderne de procesare a alimentelor; Standarde alimentare; Sisteme de management al calității. Validare și incertitudine; Metode de izolare a compușilor naturali cu utilizări în industria alimentară.

Teme de cercetare (selecție)

Studii privind autentificarea, controlul calității și respectiv identificarea falsificărilor diferitelor produse alimentare; utilizarea sustenabilă a resurselor alimentare; obținerea unor ambalaje cu proprietăți antimicrobiene; optimizarea proceselor de extracție pentru compuși biologic activi etc.

Alte informații de interes

Companii partenere: Chipita, Ursus Breweries, Brenntag, Bunge, Danone, Hofigal, Institutul de Bioresurse Alimentare

Limba de predare: Română

Durata: 2 ani

Contact: cristina.todasca@upb.ro

Detalii:

<https://chimie.upb.ro/educatie/programe-de-studii-de-masterat/inginerie-chimica/controlul-calitatii-si-securitatea-produselor-alimentare/>

