



**Școala Doctorală - Ingineria Resurselor Vegetale și Animale (SD-IRVA)**  
**Domeniu: Ingineria Produselor Alimentare**

**Lista temelor de cercetare propuse**  
**SD-IRVA/Domeniu: Ingineria Produselor Alimentare**

Nr. crt.	Numele și prenumele conducător de doctorat	Temе de cercetare propuse
<b>2021</b>		
1	Prof.univ.dr. ALEXA Ersilia	Obținerea și caracterizarea unor nutraceutice pe bază de derivați ai acidului linoleic obținuți prin sinteza verde (green synthesis) și valorificarea lor în industria alimentară Fermentație solid-state a tărațelor pentru obținerea de ingrediente cu valoare nutrițională crescută și aplicabilitate în panificație. Dezvoltarea unor alimente funcționale bogate în polifenoli obținuți din tescovină și alte subproduse vegetale
2	Prof.univ.dr. Daniel I. Hădărugă	Cercetări privind obținerea, analiza și aplicațiile hidrolizatelor proteice și de carbohidrați Microîncapsularea hidrolizatelor proteice și de carbohidrați pentru aplicații alimentare și cosmetice
3	Prof.univ.dr. Nicoleta G. Hădărugă	Compuși bioactivi din produse diverse (miere și produse ale stupului, produse condimentare, produse din legume și fructe etc.) - izolare, caracterizare și aplicabilitate în industria alimentară Compuși bioactivi din subproduse agroalimentare (coji, semințe, tescovină etc.) – metode de extracție, caracterizare și valorificare în dezvoltarea alimentelor funcționale
4	Prof.univ.dr. Poiană Mariana-Atena	Cercetări privind valorificarea unor materii prime neconvenționale în vederea dezvoltării de produse alimentare cu valoare adăugată Studii privind explorarea potențialului dovieacului și subproduselor de procesare ale acestuia ca ingrediente alimentare fortifiante Cercetări privind integrarea cojilor de pepene galben în formulări alimentare pentru creșterea valorii nutritive și a profilului funcțional
<b>2022</b>		
1	Prof.univ.dr. ALEXA Ersilia	Contribuții la caracterizarea și valorificarea în industria alimentară a unor materii vegetale germinate Dezvoltarea și optimizarea unui analog vegetal de brânză maturată prin fermentație controlată și ingrediente din subproduse.” Extracția verde și microîncapsularea polifenolilor din tescovină pentru stabilizarea oxidativă a produselor vegetale
2	Prof.univ.dr. Daniel I. Hădărugă	Contribuții privind caracterizarea și aplicațiile inovative ale compușilor bioactivi din specii <i>Ribes</i> și <i>Rubus</i> Cercetări privind micro- și nanoîncapsularea compușilor polifenolici din fructe autohtone în matrici oligozaharidice, pentru biodisponibilizare și eliberare controlată
3	Prof.univ.dr. Nicoleta G. Hădărugă	Influența factorilor de mediu, de creștere, de procesare și de conservare asupra profilului lipidic al diverselor materii prime și produse alimentare Impactul condițiilor de procesare și depozitare asupra compușilor proteici / enzimatici, glucidici, polifenolici, sau al compușilor volatili din diverse alimente
4	Prof.univ.dr. Poiană Mariana-Atena	Strategii tehnologice de conservare a compușilor bioactivi din subprodusul rezultat la obținerea sucului de tomate, în vederea reutilizării în produse alimentare Valorificarea subproduselor din semințe oleaginoase ca sursă de proteine pentru dezvoltarea de ingrediente alimentare funcționale Valorificarea cojilor de mere ca sursă de fibre și antioxidanți pentru dezvoltarea de ingrediente alimentare funcționale
5	Prof.univ.dr. Riviș Adrian	Cercetării privind influența factorilor de mediu asupra calității produselor de origine vegetală cultivate în zona de vest a României
6	Prof.univ.abil.dr.ing.Petre SĂVESCU	Cercetări privind proiectarea și realizarea unor suplimente alimentare cu caracter puternic antioxidant Cercetări cu privire la proiectarea și realizarea unor băuturi revigorante din materii prime ecologice
<b>2023</b>		
1	Prof.univ.dr. ALEXA Ersilia	Alimente funcționale vegetale destinate grupurilor vulnerabile (vârstnici, sportivi): formulare, digestibilitate și stabilitate Modelarea termenului de valabilitate pentru produse vegetale bogate în lipide: interacțiunea ambalaj-antioxidanți naturali Filme active biodegradabile din proteine din șroturi: proprietăți barieră și efect antimicrobian în produse RTE



2	Prof.univ.dr. BORDEAN DESPINA-MARIA	Evaluarea potențialului nutrițional și funcțional al unor plante din flora spontană
		Valorificarea unor subproduse de origine vegetală
3	Prof.univ.dr. Daniel I. Hădărugă	Cercetări privind compoziția bioactivi din fructe ale unor specii din zona vestică a României – caracteristici particulare și valorificare
		Cercetări privind valorificarea unor compuși bioactivi din fructe de pădure pentru aplicații alimentare, cosmetice și farmaceutice
4	Prof.univ.dr. Nicoleta G. Hădărugă	Calitatea/autenticitatea produselor alimentare tradiționale de origine vegetală din zona de vest a României
		Calitatea/autenticitatea produselor alimentare tradiționale de origine animală din zona de vest a României
5	Prof.univ.dr. Poiană Mariana-Atena	Obținerea și evaluarea unor fracții lipidice din plante neconvenționale pentru integrarea în formulări alimentare cu valoare adăugată
		Cercetări privind obținerea de extracte și pulberi din subproduse vegetale pentru integrarea în băuturi funcționale
		Studii privind obținerea pulberilor și extractelor din tescovina de mere pentru dezvoltarea de produse dulci cu valoare funcțională
6	Prof.univ.dr. Riviș Adrian	Cercetări privind compoziția bioactivi din plante medicinale din flora autohtonă spontană
7	Prof.univ.abil.dr.ing.Petre SĂVESCU	Cercetări cu privire la proiectarea și realizarea unor băuturi revigorante din materii prime ecologice
		Cercetări cu privire la proiectarea și realizarea unor băuturi energizante pe bază de ceai verde
		Cercetări privind realizarea unor suplimente alimentare inovative din produse derivate din lapte
2024		
1	Prof.univ.dr. ALEXA Ersilia	Proiectarea unor produse vegetale funcționale bogate în proteine și fibre cu impact asupra sațietății și indicelui glicemic
		Optimizarea structurii și funcționalității proteinelor vegetale pentru alimente funcționale destinate nutriției preventive
		Produse vegetale fermentate cu rol funcțional: influența proceselor de bioconversie asupra biodisponibilității nutrienților
2	Prof.univ.dr. BORDEAN DESPINA-MARIA	Analiza unor compuși bioactivi din plante și aplicarea lor în dezvoltarea de suplimente alimentare
3	Prof.univ.dr. Daniel I. Hădărugă	Contribuții privind compoziția bioactivi polifenolici și lipopolifenolici din surse vegetale cu aplicații alimentare și farmaceutice
		Derivați de flavonoide și antocianidine glicozilate și complecși cu matrici de carbohidrați naturali pentru aplicații alimentare, farmaceutice și cosmetice
4	Prof.univ.dr. Nicoleta G. Hădărugă	Cercetări privind obținerea unor biocompuși și ingrediente funcționale inovative cu aplicații în industria alimentară
		Dezvoltarea și caracterizarea unor ingrediente funcționale de origine naturală pentru îmbunătățirea valorii nutriționale a alimentelor
5	Prof.univ.dr. Diana Nicoleta Raba	Cercetări privind relația dintre nutriție și gastronomie în România
		Valorificarea unor specii de grâu primitive în dezvoltarea unor sortimente de produse făinoase
		Cercetări privind dezvoltarea unor produse alimentare inovative din pește
6	Prof.univ.abil.dr.ing.Petre SĂVESCU	Cercetări privind utilizarea unor produse apicole în proiectarea și dezvoltarea de suplimente nutritive, ergo-vitalizante
2025		
1	Prof.univ.dr. ALEXA Ersilia	Abordări inovative pentru formularea produselor de panificație hipoglicidice îmbogățite cu extracte bioactive
		Abordări tehnologice bazate pe procese fermentative pentru îmbunătățirea valorii nutriționale a produselor de panificație și reducerea compușilor antinutriționali
		Inovație și sustenabilitate în elaborarea ambalajelor biodegradabile pe bază de subproduse alimentare
		Inovație în procesarea materiilor prime fără gluten pentru obținerea alimentelor cu efecte pozitive asupra microbiotei și sănătății digestive
2	Prof.univ.dr. Daniel I. Hădărugă	Compuși și sisteme cu activitate biologică și valoare nutrițională din deșeuri și produse secundare rezultate din prelucrarea/procesarea produselor vegetale și animale
		Contribuții privind protejerea și biodisponibilizarea unor compuși bioactivi din surse vegetale autohtone
3	Prof.univ.dr. Nicoleta G. Hădărugă	Cercetări privind obținerea unor produse alimentare făinoase funcționale inovative cu proprietăți senzoriale și nutriționale îmbunătățite
		Materiale și ingrediente inovative pentru alimente funcționale
		Control calității, autenticității și falsurilor în domeniul produselor alimentare
4	Prof.univ.dr. Poiană Mariana-Atena	Valorificarea subproduselor vegetale ca surse sustenabile de lipide funcționale pentru aplicații alimentare



		Valorificarea subprodusului de procesare a cătinei ca sursă sustenabilă de compuși bioactivi pentru aplicații alimentare
		Studii privind îmbunătățirea funcționalității și stabilității oxidative a margarinei prin adaosul de aditivi naturali
5	Prof.univ.dr. SÎRBU Alexandrina	Cercetări privind dezvoltarea unor prototipuri de produse alimentare inovatoare nootropice
		Abordarea sustenabilă a industriei alimentare 4.0
		Cercetări privind reformularea dietelor alimentare în secolul XXI din perspectiva industriei alimentare. Tendințele în alimentație legate de GLP-1