

## TEHNOLOGIA BĂTURILOR NEALCOOLICE ȘI ALCOOLICE

- ✓ Vin
- ✓ Bere
- ✓ Alcool etilic
- ✓ Rachiuri naturale
- ✓ Sucuri naturale
- ✓ Oțet



## MICROBIOLOGIE ALIMENTARĂ

- ✓ microorganisme: bacterii, drojdii, fungi
- ✓ surse biotehnologice și alimentare
- ✓ procese metabolice
- ✓ organizări moleculare celulare



## ENZIMOLOGIE

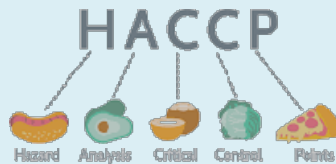
- ✓ procese de transformare enzimatică
- ✓ conversii metabolice
- ✓ utilizarea în industria alimentară

## CONSERVAREA ȘI CONDIȚIONAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

- Modalități de condiționare
- ✓ Tehnici de conservare



## CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE



## Oportunități de angajare

- Industria alimentară (panificație, produse lactate, prelucrarea cărnii, băuturi alcoolice și nealcoolice) și de prelucrare a produselor naturale
- Laboratoare de analiză și control de calitate, analize de producție;
- Laboratoare de cercetare și dezvoltare;
- Proiectare tehnologică și de echipamente.

# CHIMIE ALIMENTARĂ ȘI TEHNOLOGII BIOCHIMICE

Coordonator program:  
Sef lucrări dr.ing. Alexandra TUCALIUC

## ADITIVI ȘI AUXILIARI PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE



## INGINERIA PROCESELOR ALIMENTARE ȘI UTILAJE SPECIFICE

- ✓ optimizarea proceselor industriale
- ✓ alegerea și proiectarea echipamentelor și utilajelor specifice



## TEHNOLOGII DE PRELUCRARE A PRODUSELOR VEGETALE

- uleiuri vegetale
- zahăr
- amidon, dextrine, glucoză, izosiroop
- proteine vegetale
- produse conservate din fructe și legume



## TEHNOLOGII DE PRELUCRARE A PRODUSELOR ANIMALIERE

- ✓ prelucrarea cărnii
- ✓ produse lactate
- ✓ prelucrarea peștelui



## BIOCHIMIE

- ✓ aminoacizi, proteine, enzime
- ✓ zaharuri, lipide, vitamine etc.
- ✓ transformări biochimice



*Istoria umanității a fost de la începuturi și până astăzi, istoria luptei pentru existență, pentru asigurarea hranei zilnice*