

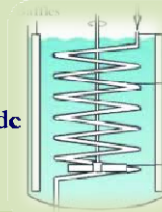
BIOTEHNOLOGII ALIMENTARE

- produse lactate
- preparate din carne
- tehnologia vinurilor
- tehnologia berii
- panificație



INGINERIE BIOCHIMICĂ

➤ ingineria proceselor de biosinteză



BIOTEHNOLOGII INDUSTRIALE

- biosinteza produselor farmaceutice: antibiotice, vitamine
- proteine de biosinteză
- acizi carboxilici și aminoacizi
- aditivi și ingrediente cosmetici și alimentari
- biotehnologii în tratarea mediului



BIOTEHNOLOGII ÎN PROTECȚIA MEDIULUI



ENZIMOLOGIE

- Obținerea, caracterizarea și utilizarea enzimelor
- procese de transformare enzimatică
 - conversii metabolice
 - utilizarea în industria chimică, alimentară, farmaceutică, cosmetică, tratarea poluanților



Coordonator program:
Conf. dr.ing. Alexandra Cristina BLAGA

CONDIȚIONAREA PRODUSELOR DE BIOSINTEZĂ

- Modalități de condiționare
- Conservarea
- Tipuri de ambalaje

EXTRACTE NATURALE

- Tehnici de extracție
- Condiționarea extractelor



MICROBIOLOGIE

BIOLOGIE MOLECULARĂ ȘI CELULARĂ

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



BIOREACTOARE

- Echipeamente specifice proceselor de biosinteză
- Bioreactoare pentru procese omogene și eterogene
 - Alegerea, proiectarea și optimizarea bioreactoarelor



Oportunități de angajare

- Industria chimică și biochimică: produse farmaceutice și cosmetice, aminoacizi, proteine, acizi carboxilici, detergenți biodegradabili;
- Industria alimentară și de prelucrare a produselor naturale: uleiuri vegetale, zahăr și produse zaharoase, amidon și derivați, băuturi alcoolice și nealcoolice;
- Laboratoare de analiză și control de calitate, analize de producție;
- Laboratoare de cercetare și dezvoltare;
- Proiectare tehnologică și de echipamente.

Orice manipulare a viului în folosul societății, înseamnă biotehnologie.