

FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ

DEPARTAMENTUL ȘTIINȚE PRECLINICE

Postul poz. 22 – CONFERENȚIAR

Disciplinele: Chimia alimentului, Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Chimie

Descriere post	CONFERENȚIAR
Atribuțiile/activitățile aferente	Norma didactică cuprinde: 1. Activități de predare curs/ lucrări practice a. predare curs 2 ore convenționale - <i>Chimia alimentului</i> - specializarea CEPA, anul II, semestrul II; b. predare curs 2 ore convenționale - <i>Aditivi și ingrediente în industria alimentară</i> - specializarea CEPA, anul II, semestrul I; c. lucrări practice 2 ore convenționale - <i>Chimia alimentului</i> - specializarea CEPA, anul II, semestrul II; d. lucrări practice 6 ore convenționale - <i>Chimie</i> – specializarea MV, anul I, semestrul I; Total ore convenționale 12,00 2. Alte activități a. îndrumarea elaborării lucrărilor de licență și dizertație; b. participarea la consilii și în comisii în interesul învățământului; c. elaborarea de manuale, ghiduri de lucrări practice de laborator și a altor materiale didactice; d. activități de evaluare referate, teste, proiecte, examene parțiale/finale; e. tutoriat, consultații, îndrumarea cercurilor științifice studentești, a studenților în cadrul sistemului de credite transferabile; f. activități de cercetare științifică, dezvoltare tehnologică, inovare și proiectare; g. organizarea de schimburi academice între diferite universități din țară și din străinătate; h. participare la conferințe, simpozioane, congrese, ș.a, organizate în domeniul științific de activitate principal sau în domenii interdisciplinare.
Susținerea prelegerii	Facultatea de Medicină Veterinară București, Aula “Prof. univ. Dr. Aurel Popoviciu”

TEMATICĂ PRELEGERI CURS

1. Reacția de caramelizare și importanța acesteia în procesarea termică a alimentelor.
2. Reacția Maillard și importanța acesteia în procesarea termică a alimentelor.
3. Rolul antioxidanților în produsele alimentare și mecanismele lor de acțiune.
4. Agenți de conservare naturali, identici naturali și sintetici utilizați în industria alimentară. Importanța și mecanismul lor de acțiune.
5. Coloranți naturali și de sinteză utilizați în industria alimentară. Importanța, rolul și toxicitatea asociată.
6. Coloizi hidrofilici utilizați ca agenți de îngroșare și stabilizare a produselor alimentare.

BIBLIOGRAFIE:

1. Andreea Iren Șerban - Compuși Biochimici din Alimente, Editura CERES, București 2011. ISBN: 978-973-40-0884-1
2. H.-D. Berlitz, W.Grosch, P. Schieberle-Food Chemistry, Springer, Berlin, 2009. ISBN 978-3-540-69935-4.
3. Aurelia Magdalena Pisoschi-Aditivi și ingrediente alimentare, Editura Elisaveros, București, 2012. ISBN: 978-606-8147-21-5.