

Tematica POST CS poz 15

- Analize specifice pentru determinarea calității fructelor și legumelor
- Analiza vitaminei C prin tehnica HPLC-DAD
- Tehnologii postrecoltă specifice fructelor și legumelor: păstrarea, deshidratarea, liofilizarea, fermentarea
- Modificarea conținutului de vitamina C în funcție de tehnologiile postrecoltă aplicate fructelor și legumelor
- Modificări biochimice în perioada de creștere și maturare a fructelor și legumelor
- Factori care influențează procesele fermentative ale subproduselor viti-vinicole
- Selecționarea și cultivarea drojdiilor pentru obținerea vinurilor de calitate
- Parametrii specifici păstrării fructelor ecologice în atmosferă controlată
- Echipamente și instalații utilizate în procesarea fructelor și legumelor
- Echipamente și instalații utilizate în păstrarea fructelor și legumelor

Bibliografie

1. Bădulescu L. 2015. *Biochimie horticolă*. USAMV București
2. Beceanu, D.D., Chira, A. 2002. *Tehnologia produselor horticole*, Ed. Economica Bucuresti
3. Burzo , I., Millim, K., Ciobanu R. 1984. *Îndrumator tehnic pentru dirijarea factorilor de pastrare in depozitele de legume si fructe*, Ed. Tehnică
4. Chigozie E. Ofoedu, Ebelechukwu O. Ofoedu, James S. Chacha, Clifford I. Owuamanam, Ifeyinwa S. Efekalam, Chinaza Godswill Awuchi, 2022 *Comparative Evaluation of Physicochemical, Antioxidant, and Sensory Properties of Red Wine as Markers of Its Quality and Authenticity*, International Journal of Food Science, vol. 2022, <https://doi.org/10.1155/2022/8368992>
5. Chunmei Bai, Jinhua Zuo, Christopher B. Watkins, Qing Wang, Hao Liang, Yanyan Zheng, Mingchi Liu, Yanhai Ji, 2023 Sugar accumulation and fruit quality of tomatoes under water deficit irrigation, *Postharvest Biology and Technology*, 195:112112, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.112112>.
6. Dizon, A.A., Vanwalleggem, T., Hemelrijck, W.V., Bylemans, D., Hertog, M.L.A.T.M., Nicolaï, B.M. 2023 Evaluation of fast method for aroma profiling of fungal infection of pear fruit (*Pyrus communis*) by SIFT-MS, *Postharvest Biology and Technology*, 195:112114, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.112114>.
7. Dorin Harpaz, D., Duanis-Assaf, D., Alkan, N., Eltzov, E. 2022 *Detection of postharvest pathogenic fungi by RNA markers in high-throughput platform on streptavidin plate*. *Postharvest Biology and Technology*, 183:111728, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111728>
8. Gherghi, A., Burzo I., Bibicu M., Mărgineanu, L., Bădulescu, L., 2001, *Biochimie și Fiziologia legumelor și fructelor*, ed II. Ed. Academiei Române
9. Jie Xia, Wentao Huang, Xiang Wang, Zhiqiang Zhu, Mengjie Zhang, Xiaoshuan Zhang, 2023. Flexible sensing technology for fruit quality control in the cold chain: Characterization, application, and improvement, *Food Control*, 154:109976, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109976>.
10. Lehninger A.L. 1987 *Biochimie*, vol.I, Ed. Tehnica,
- Lea, A., Piggott, J. R. 2003 *Fermented Beverage Production* - 2nd. edition. - New York; Boston; Dordrecht; London; Moscow : Kluwer academic / Plenum Publishers
11. Matei, F., Kosseva, M.R. 2017 *Microbiology of Fruit Wine Production*, Editor(s): Maria R. Kosseva, V.K. Joshi, P.S. Panesar, *Science and Technology of Fruit Wine Production*, Academic Press, ISBN 9780128008508, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800850-8.00002-8>.

12. Niculita,P., Mona Popa, Nastasia Belc, Amalia Miteluț, 2007 *Condiționarea și conservarea produselor agroalimentare*, Editura Printech, București
- 13.https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/74b89cff-92f9-46f8-9a83-107e431168f2/Handbook_Fruit%20and%20vegetables%20processing_CAVA_RO.pdf
- 14.*Postharvest treatments and technologies to maintain quality of horticultural products and reduce food loss* 2022 Edited by Chris Watkins, Jeff Brecht in: *Postharvest Biology and Technology*, <https://www.sciencedirect.com/journal/postharvest-biology-and-technology/special-issue/10DMS600JTF>
- 15.Thewes, F.R., Brackmann, A., Both, V., Anese, R.de.O., Ludwig,V., Wendt, L.M., Berghetti, M.R.P., Thewes, F.R., Rossato, F.P. 2022 *Dynamic controlled atmosphere: Does the frequency of respiratory quotient determination during storage affect apple fruit metabolism and quality?* *Postharvest Biology and Technology* Volume 194, 112097, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.112097>