

FACULTATEA DE BIOTEHNOLOGII

Departamentul de Biotehnologii industriale

Asistent universitar poziția 22, **Disciplinele:** Practică, Biotehnologie generală și instalații biotehnologice, Condiționarea și conservarea produselor biotehnologice

Descrierea postului: lucrări practice (laborator) la disciplinele “Condiționarea și conservarea produselor biotehnologice” și “Biotehnologie generală și instalații biotehnologice” și Practică / practical activities (laboratory) for “Products conditioning and preservation” and “General biotechnology and biotechnological installations” and Practical activities.

Atribuțiile/activitățile aferente: activități de organizare și dezvoltare de lucrări practice (laborator) la disciplinele “Condiționarea și conservarea produselor biotehnologice” și “Biotehnologie generală și instalații biotehnologice” și organizare stagiu de Practică; teste de laborator, examene, consultații, îndrumare lucrări de diplomă și disertație, tutoriat, activități de cercetare, participare la conferințe și simpozioane / activities for organizing and development of practical works (laboratory) for “ Products conditioning and preservation” and “General biotechnology and biotechnological installations” and activities for organizing practical activities during „Practice” period; tests, exams, consultations, coordination of diploma and dissertation works, tutoring, research activities, publishing activities, attendance to conferences and symposia.

Condiționarea și conservarea produselor biotehnologice

- lucrări practice: 6 subgrupe x 2 ore/sapt, sem. I și sem. II, anul IV, Biotehnologii Agricole, Biotehnologii Medical Veterinare și Biotehnologii pentru Industria Alimentară

Biotehnologie generală și instalații biotehnologice:

- lucrări practice: 4 subgrupe x 2 ore/sapt, sem. I, anul II, Biotehnologii

Practică:

- 1 subgrupă x 1 săptămână - 5 zile x 6 ore/zi, anul II, Biotehnologii

TEMATICA EXAMEN / EXAMINATION TOPICS

1. Conditionarea și conservarea produselor biotehnologice utilizând temperaturi scăzute (refrigerarea și congelarea) / Conditioning and preservation of biotechnological products using low temperatures (refrigeration and freezing)
2. Conditionarea și conservarea produselor biotehnologice prin procedee de îndepărtare a apei din produs (concentrarea, uscarea, liofilizarea)/ Conditioning and preservation of biotechnological products through procedures for removing water from the product (concentration, drying, lyophilization)
3. Conditionarea și conservarea produselor biotehnologice utilizând temperaturi înalte (pasteurizarea, sterilizarea)/ Conditioning and preservation of biotechnological products using high temperatures (pasteurization, sterilization)

4. Procese de fermentație anaerobă. Fermentația lactică /
Anaerobic fermentation processes. Lactic fermentation
5. Etapele elaborării unui proces biotehnologic /
The stages of developing a biotechnological process

BIBLIOGRAFIE / REFERENCES

- Niculiță P., Popa M.E., Belc N., Miteluț A. 2007, Condiționarea și conservarea produselor agroalimentare, Editura Printech, București, ISBN 978-973-718-792-5
- Petru Niculiță, Mona Popa, Amalia Miteluț, ș.a., 2006, Ambalarea modernă a produselor alimentare, Ed. Printech, București.
- Popa, M., Petru, N., 2002, Tehnologii frigorifice și climatizare în procesarea și conservarea produselor alimentare
- C. Oniscu, D. Cascaval, „Inginerie biochimică și biotehnologie. 1. Ingineria proceselor biotehnologice”, Ed. Inter Global, Iași 2002.
- Ș. Jurcoane, „Biotehnologii - fundamente, bioreactoare, enzime”, Ed. Tehnică, 2000.
- Ș. Jurcoane și colab. „Tratat de Biotehnologie, vol. I”, Ediție revizuită, Ed. Tehnică, București, 2009