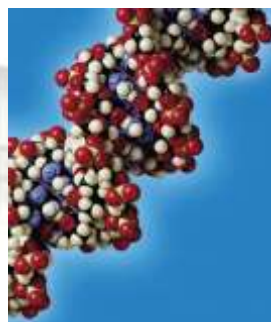




# CHIMIE ALIMENTARĂ ȘI TEHNOLOGII BIOCHIMICE

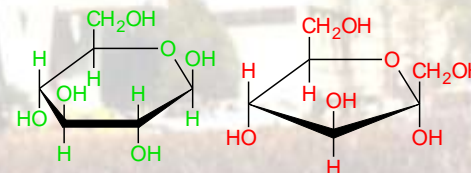
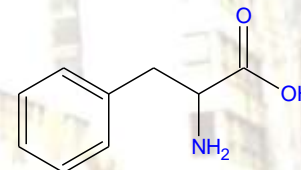
## MICROBIOLOGIE ALIMENTARA

- microorganisme: bacterii, drojdii, fungi
- surse biotehnologice si alimentare
- procese metabolice
- organizari moleculare celulare



## BIOCHIMIE

- \* aminoacizi, proteine, enzime
- \* zaharuri, lipide, vitamine etc.
- \* transformari biochimice



## ENZIMOLOGIE

Obtinerea, caracterizarea si utilizarea enzimelor

- ❖ procese de transformare enzimatica
- ❖ conversii metabolice
- ❖ utilizarea in industria alimentara



## TEHNOLOGII DE PRELUCRARE A PRODUSELOR VEGETALE

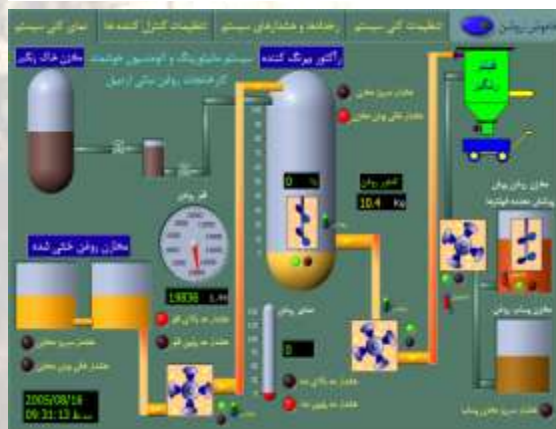
- uleiuri vegetale
- zahar
- amidon, dextrine, glucoza, izosiroop
- proteine vegetale
- produse conservate din fructe si legume



## CHIMIE ALIMENTARĂ ȘI TEHNOLOGII BIOCHIMICE

### INGINERIA PROCESELOR ALIMENTARE SI UTILAJE SPECIFICE

- \* optimizarea proceselor industriale
- \* alegerea si proiectarea echipamentelor si utilajelor specifice



### TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE PANIFICATIE

- Morarit
- Panificatie
- Produse de patiserie



### TEHNOLOGII DE PRELUCRARE A PRODUSELOR ANIMALIERE

- ❖ prelucrarea carni
- ❖ produse lactate
- ❖ prelucrarea pestelui

### BIOMATERIALE

### PRODUSE DIETETICE SI SUPLIMENTE NUTRITIVE



## CHIMIE ALIMENTARĂ ȘI TEHNOLOGII BIOCHIMICE

ADITIVI SI AUXILIARI  
PENTRU PRODUSELE  
ALIMENTARE  
EXTRACTE  
NATURALE



TEHNOLOGIA BAUTURILOR  
NEALCOOLICE SI ALCOOLICE

- Vin
- Bere
- Alcool etilic
- Rachiuri naturale
- Sucuri naturale
- Otet



CONSERVAREA SI CONDITIONAREA  
PRODUSELOR ALIMENTARE

- Modalitati de conditionare
- Tehnici de conservare



CONTROLUL CALITATII  
PRODUSELOR ALIMENTARE

AMBALAJE SI TEHNICI DE  
AMBALARE

- Tipuri de ambalaje
- Fabricarea ambalajelor

SIGURANTA  
ALIMENTARA SI  
TOXICOLOGIE



### O P O R T U N I T A T I

*Industria alimentara si de prelucrare a produselor naturale*

*Laboratoare de analiza chimica si de cercetare*

*Institute de Cercetare*

*Proiectare Tehnologica si de Echipamente*