

Discipline Master:

Chimie Alimentară Aplicată

Anul I

Sem 1

Cromatografie și analiză termică
Oligomeri și polimeri biodegradabili
Transformări ale alimentelor procesate

Opțional 1: Arome și odoranți
 Produși bioactivi

Sem 2

Algoritmi și software pentru simularea proceselor
Tehnici avansate de analiză fizico-chimică
Biotehnologie aplicată

Opțional 2: Ambalaje polimerice
 Procese fermentative avansate

Anul II

Sem 3

Calitatea și siguranța alimentelor
Toxicologie și legislație
Valorificarea rezultatelor și etica cercetării

Opțional 3: Enzime în chimia alimentară
 Reactivitatea chimică și activitatea biologică

Sem 4

Stagiu de cercetare
Elaborare și susținere lucrare de disertație