**Universitatea „Sapientia” din Cluj-Napoca**

**Facultatea de Științe Economice, Socio-Umane și Inginerești, Miercurea Ciuc**

**Departamentul de Științe Alimentare**

**Tematică – postul de conferențiar, nr. 6 din Statul de funcții al departamentului de Științe Alimentare**

**Discipline: Alimente funcționale, Falsificarea și autentificarea produselor alimentare, Chimie analitică și analiză instrumentală, Chimia alimentelor**

1. Substanțele biologic active care definesc un aliment funcțional și rolul alimentelor funcționale, metode de obținere a alimentelor funcționale
2. Alimente funcționale de origine animală
3. Alimente funcționale de origine vegetală
4. Prebiotice, probiotice: culturi de bacterii probiotice și prebiotice în industrie
5. Rolul inulinei, a fructooligozaharidelor și a polidextrozei în producerea alimentelor funcționale
6. Pericolul prezentat de alimentele contrafăcute (la nivel de consumator, la nivel social și economic). Descrierea siguranței alimentare, a calității alimentelor, a originalității, a contrafacerii, a legislației, a reglementărilor și a siguranței lanțului alimentar
7. Autentificarea laptelui și a produselor lactate și metode de identificare a falsificărilor
8. Autentificarea cărnii și a produselor de carne și metode de identificare a falsificărilor
9. Autentificarea mierii de albine și metode de identificare a falsificărilor
10. Autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă și metode de identificare a falsificărilor
11. Autentificarea și metode de identificare a falsificărilor la cafea, cacao și ciocolată.
12. Determinarea provitaminelor și vitaminelor prin cromatografie în faza lichidă de înaltă performanță, micotoxine și determinarea acestora. Examinarea conținutului de toxină F2 prin cromatografie în strat subțire și cromatografie în gaz

**Bibliografie:**

1. Banu C., Stoica A., Nour V., Bărascu E: Alimentație pentru sănătate, ASAB, București, 2009. 1-320.
2. Banu C., Nour V., Săhleanu E., Bărăscu E., Stoica A.: Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale, Editura ASAB, București, 2010. 1-312.
3. Csapó J., Albert Cs., Csapóné Kiss Zs.,: *Funkcionális élelmiszerek*.(Alimente functionale) Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2016. 1-210.
4. Brooks M. S.-L., Celli G. B., *Anthocyanins from natural sources: exploiting targeted delivery for improved health*. Royal Society of Chemistry. 2019.
5. Csapó J., Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszerkémia (Chimie alimentara). Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2004. 1-492.
6. Csapó J., Csapóné Kiss Zs., Albert Cs., Salamon Sz.: Élelmiszer-fehérjék minősítése (Calificarea proteinelor alimentare). Scientia Kiadó, Kolozsvár / Cluj–Napoca, 2007. 1-506.
7. Csapó J., Csapóné Kiss Zs.: A tej és tejtermékek szerepe a táplálkozásban (Rolul laptelui si a produselor lactate în alimentația umană). Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002. 1-464.
8. Csapó J., Albert Cs., Kiss D.: Analitikai kémia élelmiszermérnököknek (Chimie analitica pentru ingineri a produselor alimentare), Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2020.
9. Csapó J., Albert Cs., Kiss Zs.: (2016) Élelmiszer-hamisítás és kimutatása. (Falsificarea alimentelor și determinarea falsificării). Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2016.
10. Jäntschi L., Nascu H.I.:Chimie analitica si instrumentala, Academic Pres & Academic Pres & Academic Direct, 2009. (http://lori.academicdirect.ro/books/pdf/2009\_cai.pdf)
11. Gligor F. G., Chimia alimentelor. Metode şi tehnici de analiză, Editura Universităţii Lucian Blaga, Sibiu, 2003.
12. Dincă N., Grosu V., Condrat D., Harja F., Chimia alimentelor. Lucrări practice, Editura Universităţii Aurel Vlaicu, Arad, 2005.
13. Bulancea M., Autentificarea, expertizarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica, 2002.