

**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
SPECIALIZAREA: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR
ALIMENTARE**

**TEMATICA PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ
SESIUNEA IULIE 2017**

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA

1. **Bacteria și Archaea:** *Celula procariotă – structură și funcției. Creșterea și nutriția procariotelor*
2. **Eukarya:** *Celula eucariotă – structură și funcției; Fungii – caracteristici; Creșterea și nutriția. Reproducerea; Clasificarea.*
3. **Sterilizarea**
4. **Preparatele microscopice**
5. **Mediile de cultură**
6. **Modificări ale alimentelor produse de microorganisme**
7. **Factorii care influențează activitatea microorganismelor prezente în alimente**
8. **Caracterizarea generală și importanța unor specii de levuri cu importanță în industria alimentară.**

DISCIPLINA: TOXICOLOGIE ȘI INOCUITATE

1. **Factorii care influențează toxicitatea**
 - Factorii de toxicitate dependenți de substanță
 - Proprietățile fizico-chimice
 - Tipul de asociere
 - Doza
2. **Căile de pătrundere a toxicelor în organism**
3. **Căile de eliminare a toxicelor din organism**
4. **Toxiinfecțiile Alimentare**
 - Definiție
 - Principalii agenți patogeni
 - Măsuri de prevenire a contaminării alimentelor
 - Factorii ce măresc gradul de contaminare al alimentului
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de Salmonella
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de Shigella
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de Escherichia Coli
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium Botulinum
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium Perfringens
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de Bacillus cereus
 - Toxiinfecțiile alimentare produse de streptococci
5. **Toxice de natura minerală. Metale, metaloizi, Derivații lor.**
 - Mercurul
 - Plumbul
 - Cadmiul
 - Arseniul
6. **Substanțe toxice de sinteză prezente în produsele agroalimentare**
 - Aditivii alimentari
 - Pesticidele
7. **Toxicitatea ambalajelor produselor agroalimentare**
8. **Detoxifierea în organismul viu.**

