

Condiționarea produselor de sinteză și biosinteză 2

Fond de timp alocat:

Curs – 3 h/săpt. (Prof.univ.dr.ing. Lucian Gavrilă, marți 16-19, BI 21)

Laborator – 1 h/săpt. (Asist.univ.dr.ing. ec. Cristina Gabriela Grigoraș, cf. orar, LIB)

Studiu individual – 19 h/sem.

Bibliografie recomandată:

1. Note de curs sem. 2, 2018;*
 2. Dan Cașcaval, Corneliu Oniscu, Anca-Irina Galaction: Inginerie biochimică și biotehnologie. Vol.3: Procese de separare, Ed. Performantica, Iași, 2004;*
 3. Dan Cașcaval, Anca-Irina Galaction: Bioprocese alimentare și farmaceutice, Editura "Gr.T. Popa", Iași, 2014;*
 4. Floarea, O., Dobre, T.: Separarea compușilor chimici din produse naturale, Ed. Matrix Rom, București, 1997;*
 5. Banu, C. (coord.): Principiile conservării produselor alimentare, Ed. AGIR, București, 2004;*
 6. Coulson J.M., Richardson J.F., Backhurst J.R., Harker J.H.: Chemical engineering (vol. 2, Fourth Edition: Particle technology and separation processes), Pergamon Press, Oxford, New York, Seoul, Tokyo, 1991;
 7. Anca-Irina Galaction, Dan Cașcaval: Metaboliți secundari cu aplicații farmaceutice, cosmetice și farmaceutice, Casa de editură Venus, Iași, 2006; Dan Cașcaval: Biotehnologii și valorificarea produselor naturale, Ed. Academiei Oamenilor de Știință din România, București, 2011;
 8. Banu, C. (coord.): Manualul inginerului din industria alimentară, vol. I-II, Ed. Tehnică, București, 1998;
 9. Szep, A.: Cristalizarea sărurilor din soluții apoase, Ed. CERMI, Iași, 2000;
 10. Strumillo, Cz.: Bazele teoriei și tehnicii uscării, Ed. Tehnică, București, 1984;
 11. Filipescu, L.: Sisteme industriale de cristalizare, Ed. Tehnică, București, 1988;
- * - bibliografie minimală obligatorie

Notare:

Număr de credite: 3

Forma de examinare: evaluare în timpul semestrului și examen final în sesiunea de vară

Ponderea notelor în nota finală:

- Lucrare semestrială de evaluare a cunoștințelor (2 h în cadrul laboratorului) – 25%
- Temă de casă – 25%
- Nota la laborator – 25%
- Examen final (scris) – 25%