

PROGRAMA

seminarului republican

„Tehnologii de elaborare a produselor alimentare cu proprietăți funcționale”

din cadrul Proiectului de Stat

20.80009.5107.09 „Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară”



06 Octombrie 2023

aula 5-120

SESIUNE DE DESCHIDERE

13:00-13:10 Rodica STURZA, Director de proiect

SESIUNI PLENARE

13:10-13:40 **Aliona GHENDOV-MOȘANU**
Tendințe de inovare în industria de fabricare a alimentelor funcționale

13:40-14:10 **Alexei BAERLE**
Problemele prolongării funcționalității compușilor biologic activi în sistemele biologice și alimentare

14:10-14:40 **Liliana POPESCU**
Fortificarea produselor lactate cu extracte bioactive de plante microîncapsulate

14:40-15:00 **COFFEE BREAK**

COMUNICĂRI ORALE

15:00-15:20 **Alexandra SAVCENCO**
Limitele de stabilitate ale unui complex roșu de cartamină-celuloză ca potențial colorant alimentar

15:20-15:40 **Tatiana CUȘMENCO**
Reducerea riscului de alterare produs de Bacillus cereus a iaurtului din amestec de lapte de vacă și de capră cu adaos de piureul de pomușoare

15:40-16:00 **Tatiana CEȘKO**
Extracția pectinei asistată cu ultrasunete și cu microunde din tescovină de mere și efectul ei asupra calității batoanelor vegetale

15:30-15:50 **Mihail MAZUR**
Posibilități de obținere a produselor de cofetărie de post

15:50-16:10 **Viorica BULGARU**
Carne de bovină maturată prin uscare: parametrii de culoare și caracteristicile organoleptice

16:10-16:30 **COFFEE BREAK**

COMUNICĂRI ORALE

- 16:30-16:50** **Olga BOEȘTEAN**
Fortificarea biscuiților cu făina de linte
- 16:50-17:10** **Natalia NETREBA**
Efectul compușilor bioactivi din pulbere de dovleac asupra calității și proprietăților texturale ale fursecurilor Shortbread
- 17:10-17:30** **Violina POPOVICI**
Stabilizarea uleiului de floarea soarelui cu compuși biologic activi din fructe de pădure
- 17:30-17:50** **Ecaterina COVACI**
Băutură funcțională pe baza extractului antocianic din strugurii roșii
- 17:50-18:10** **Nadejda TURCULEȚ**
Aplicarea potențială a pulberii din fructe de cătină în fabricarea pâinii de grâu
- 18:10-18:30** **Adelina DODON**
Compoziții alimentare din făinuri fortificate cu ingrediente din spirulină
- 18:30** **CEREMONIA DE ÎNCHIDERE**

Proiect de Stat

**20.80009.5107.09 „Ameliorarea
calității și siguranței alimentelor prin
biotehnologie și inginerie alimentară”**