

28 Mai 2020

SUSTAINABLE FOODS FOR A SAFETY FUTURE: A HEALTHY AND QUALITY LIFE VISION

Section 1 – Bioactive Compounds and New Trends in Functional Foods

President: Associate Professor Vasilica Barbu

Members: Associate Professor Oana Emilia Constantin

Lecturer Loredana Dumitrașcu

Student Bilec Iulia, IV Bsc. CEPA

Secretary: Lecturer Oana Nistor

9:00 – 9:15 Opening of the Scientific Session / Deschiderea Sesiunii Științifice

- | | | |
|----|--------------|---|
| P1 | 9:15-9:30 | Proteic spread with mushrooms and whey
Aperitiv proteic tartinabil, pe baza de ciuperci si zer
<i>Irimia Ecaterina, I Msc., Nutrition</i>
Lecturer Iulia Bleoanca, Professor Daniela Borda |
| P2 | 9:30-9:45 | Attempts to understand the potential role of lavender as functional ingredient – focus on phytochemical contents and microencapsulation
Extracția și microîncapsularea compușilor biologic activi extrași din lavandă
<i>Nicoleta Dermengiu, IV Bsc. CEPA</i>
Professor Nicoleta Stănciuc |
| P3 | 9:45-10:00 | Extraction of lycopene from tomato peels and microencapsulation by complex coacervation and freeze-drying
Extracția și microîncapsularea licopenului extras din pieliță de tomate prin coacervare și liofilizare
<i>Maria Oană, IV Bsc. CEPA</i>
Professor Nicoleta Stănciuc, PhD Ionica Gheonea (Dima) |
| P4 | 10:00-10:15 | Use of alfalfa, onion and barley sprouts as a source of valuable biocompounds in diet
Utilizarea vlăstarelor de lucernă, ceapa și orz ca surse de biocompuși valoroși în dietă
Păcuraru Andreea Ionela, I Msc. CESA
Associate Professor Vasilica Barbu |
| P5 | 10:15 -10:30 | Okra (<i>Abelmoschus Esculentus L.</i>) - Nutritional quality and functional properties
Bame (<i>Abelmoschus Esculentus L.</i>) - Proprietățile funcționale și calitatea nutrițională
<i>Grigoraș Georgiana-Nicoleta, III Bsc. IPA</i>
Lecturer Gabriela Ploscuțanu |

P6	10:30-10:45	<i>Melissa officinalis</i> - source of biologically active compounds <i>Melissa officinalis</i> – sursă de compuși biologic activi Țurcanu Anastasia, I Msc. CESA Associate Professor Vasilica Barbu
P7	10:45-11:00	Phytochemical properties optimization for a innovative juice formula based on buckthorn berries Optimizarea proprietatilor fitochimice pentru un produs inovativ cu suc de catină Leah Victoria, II Msc. SIA Associate Professor Liliana Mihalcea, PhD Gigi Coman
P8	11:00-11:15	Probiotic vegetable pureés: A new alternative for the consumption of probiotic bacteria – Review Piureuri vegetale probiotice: O nouă alternativă pentru consumul de bacterii probiotice - Review Ana Cosmina Chirilă, I MSc., CESA Lecturer Gabriel – Dănuț Mocanu, Lecturer Oana – Viorela Nistor
P9	11:15-11:30	Pumpkin - opportunities and challenges for the industry based on consumers opinion Dovleacul - oportunitati si provocari pentru industrie pe baza opiniei consumatorilor Boboc Dorina, II Msc., IMAPA Associate Professor Liliana Mihalcea
P10	11:30-11:45	Researches on designing a new buttermilk dressing formula Cercetări privind elaborarea unui nou dressing pe bază de zară Torfin Cristina, II MSc. CESA Professor Daniela Borda, Lecturer Iulia Bleoanca, Lecturer Livia Pătrașcu
P11	11:45-12:00	Role of essential oils in meat and meat products: antimicrobial and antioxidant applications Rolul uleiurilor esentiale in carne si produse din carne: aplicatii antioxidante si antimicrobiene Gagiu Cristiana Florentina, Terlea Nicoleta Bianca, III Bsc. IPA Professor Petru Alexe, Lecturer Cristian Dima
P12	12:00-12:15	Peanut butter Untul de arahide Mitrofan Teodora, III Bsc. IPA Lecturer Gabriela Ploscuțanu
P13	12:15-12:30	Effects of starter cultures on the characteristics of meat products Efectele culturilor starter asupra caracteristicilor produselor din carne Murgoci Cosmina Gabriela, Dragomir Mihai Ionut, III Msc. IPA Professor Petru Alexe, Lecturer Cristian Dima
P14	12:30-12:45	New formulated muffins with carrot by products addition Brioșe cu subproduse rezultate de la obținerea sucului de morcov Isac Ramona, II Msc. CESA Professor Gabriela Râpeanu

KEYNOTE SESSION

29 Mai 2020

SCIENTIFIC SESSION continues ...

P15	9:15-9:30	Development of a healthy snack based on cornelian cherry fruits Dezvoltarea unor snacks-uri sanatoase pe baza de coarne <i>Patrascu Boris, II Msc. CESA</i> Lecturer Loredana Dumitrascu, Lecturer Corina Neagu, Professor Daniela Borda
P16	9:30-9:45	Coriander: Functional food Coriandru: Aliment funcțional <i>Cocu Ștefan, III Bsc. IPA</i> Lecturer Gabriela Ploscuțanu
P17	9:45-10:00	How we can use Pomelo (<i>Citrus Grandis</i>) in our benefit? Cum putem folosi pomelo (<i>Citrus Grandis</i>) în beneficiul nostru? <i>Lica Daniela, III Bsc. IPA</i> Lecturer Gabriela Ploscuțanu
P18	10:00-10:15	Fermented vegetable drinks using artisanal starter cultures: technological and starter benefits Băuturi vegetale fermentate, folosind culturi starter artizanale: beneficii tehnologice și functionale <i>Cartera Irina, III Bsc. CEPA</i> Professor Gabriela Elena Bahrim, PhD student Mariana (Ichim) Mustata
P19	10:15 -10:30	Coconuts for all Nuci de cocos pentru toți <i>Gagiu Cristiana, Barbu Crețu Ionel, III Bsc. IPA</i> Lecturer Gabriela Ploscuțanu
P20	10:30-10:45	A miracle fruits: graviola (<i>Annona muricata</i> L.) Un fruct minune: graviola (<i>Annona muricata</i> L.) <i>Murgoci Cosmina-Gabriela, III Bsc. IPA</i> Lecturer Gabriela Ploscuțanu
P21	10:45-11:00	Sensorial and chemical characterization of Sauvignon blanc wines Caracterizarea senzorială și chimică a vinurilor albe Sauvignon <i>Ioan Alexandra, II Msc. CESA</i> Professor Gabriela Râpeanu, Lecturer Georgiana Horincar

CLOSING REMARKS AWARDS ANNOUNCEMENT