***Secțiunea nr. 1 - From Students` Research Towards Innovation in Food Science and Food Technology***

***Comisia de evaluare:***

* Președinte: Lector dr. ing. Iulia BLEOANCĂ
* Membri: Conf. dr. ing. Loredana DUMITRAȘCU

Lector dr. ing. Corina NEAGU

Lector dr. ing. Ina VASILEAN

* ***Invitat special: Ing. Mihail BALABAN***
* Student: Alexandru Gheorghiu, anul IV, IPA
* Secretar: Lector dr. ing. Maria GARNAI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Titlul lucrării: | Eticheta alimentară-“ghidul” inteligent al consumatorului modern.  Food label-the intelligent “guide” of the modern consumer. |
| Student: | ***Valentina Emanoil, Vlada Bulat, II, IPA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. ing. Aura Darabă |
|  | Titlul lucrării: | Investigaţii cu privire la utilizarea enzimelor pentru extracţia compuşilor biologic activi din rozmarin  Investigations on the use of enzymes for assisting the bioactive compounds extraction from rosemary |
| Student: | ***Ţiuleanu Daniela, I, CESA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu, Lector dr. ing. Ina Vasilean |
|  | Titlul lucrării: | It’s teatime!- părerile consumatorilor despre ceaiul negru sau verde.  It’s teatime!-what consumers think about the black or green tea. |
| Student: | ***Ramona Limbă, Amalia Paraschiv, II, IPA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. ing. Aura Darabă, Lector dr.ing Maria Garnai |
|  | Titlul lucrării: | Uleiurile esențiale – alternativă "verde" pentru industria alimentară.  Essential oils – a “green” alternative for food industry. |
| Student: | ***Cătălin-Ioan Ștefan, Alexandru Tofăleanu, II, IPA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf.univ. dr.ing. Aura Darabă |
|  | Titlul lucrării: | Efectele condițiilor de uscare în strat de spumă asupra compușilor bioactivi, activității antioxidante și culorii pudrei de fructe de porumbar (*Prunus spinosa* L.)  Effects of Foam-Mat Drying Conditions on Bioactive Compounds, Antioxidant Activity and Color of Blackthorn Berries (*Prunus spinosa* L.) Powder |
| Student: | ***Silviu Măntăilă, I, CESA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Lector dr. ing. Gabriel – Dănuț Mocanu |
|  | Titlul lucrării: | Obiceiuri care costă – risipa alimentară a buzoienilor.  Expensive habits-food waste among Buzău city ihabitants. |
| Student: | ***Harabagiu (Pană) Elena-Daniela, IMAPA I, FSIA, UDJG*** |
| Coordonatori: | Lector dr. ing. Maria Cristiana Garnai, Conf. univ. dr. ing. Aura Darabă |
|  | Titlul lucrării: | Dezvoltarea si caracterizarea batoanelor proteice derivate din surse animale.  Development and characterization of protein bars derived from animal sources. |
| Student: | ***Merca Larisa Ioana, IV, IPA, FSTA, USAMV Cluj-Napoca*** |
| CoordonatorI: | Prof. univ. dr. ing. Dorin Țibulcă, Conf. univ. dr. Melinda Fogarasi |
|  | Titlul lucrării: | Influența varietății de cartofi și a procesului tehnologic asupra caracteristicii de crocanță a chipsurilor.  The effect of potato variety and processing conditions on the crispness characteristic of potato chips. |
| Student: | ***Plugariu Loredana, I, TPPA ID, FSTA, USAMV Cluj-Napoca*** |
| Coordonatori: | Conf. univ. dr. ing. Anamaria Pop, Lecturer dr. ing. Georgiana Marțiș |
|  | Titlul lucrării: | Cercetări privind utilizarea fructelor de porumbar (*Prunus spinosa* L.) în dezvoltarea de alimente inovatoare.  Studies on the potential use of blackthorn (*Prunus spinosa* L.) fruits in innovative food development. |
| Student: | ***Moga Rebeca Florentina, IV, IPA, FSTA, USAMV Cluj-Napoca*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. ing. Anamaria Pop, Lector dr. ing. Georgiana Marțiș |
|  | Titlul lucrării: | *Lacticaseibacillus rhamnosus* MIUG BL75, tulpina candidat utilizată pentru obținerea paraprobioticelor prin tratament combinat de inactivare ultrasunete și termic.  *Lacticaseibacillus rhamnosus* MIUG BL75, a candidate strain used to obtain paraprobiotics combining ultrasound and thermal treatments. |
| Student: | ***Matilde*** ***Nucci, III, Biotechnology, Faculty of Bioscience and Veterinary Medicine, Camerino University, Italy*** |
| Coordonatori: | Mihaela Cotârleț, Stefania Silvi, Daniela Borda, Gabriela-Elena Bahrim, Leontina Grigore-Gurgu |
|  | Titlul lucrării: | Analiza comparativă a proteinelor din lapte și produse lactate prin electroforeză SDS-PAGE.  Analysis of proteins in dairy products through SDS-PAGE electrophoresis: A comparative approach. |
| Student: | ***Matache ( Bălan ) Georgiana, Master II, ECFA, Buzău, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Lector dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu |
|  | Titlul lucrării: | Detecția nitriților din probe alimentare utilizând luminol în calitate de agent de cuplare în reacția Griess.  Nitrite detection in food samples using luminol as coupling reagent in Griess reaction. |
| Student: | ***Cîrlan Ema-Nicoleta, II, Chimie Medicală, Facultatea de Chimie, UAIC Iași*** |
| Coordonatori: | Conf. univ. dr. Vasile-Robert Grădinaru, Conf. univ. dr. habil. Brînduşa-Alina Petre |
|  | Titlul lucrării: | Transformarea tulpinii probiotice, *Lacticaseibacillus rhamnosus* MIUG BL 75, în paraprobiotice prin tratament de inactivare combinat ohmic și termic convențional.  Transforming the probiotic strain, *Lacticaseibacillus rhamnosus* MIUG BL75 into paraprobiotics combining ohmic and conventional thermal treatments. |
| Student: | ***Davide Mosciatti, III, Biology, Faculty of Bioscience and Veterinary Medicine, Camerino University, Italy*** |
| Coordonatori: | Lector dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu, Prof. univ. dr. ing. Stefania Silvi, Lector dr. ing. Oana Nistor, Prof. univ. dr. ing. Daniela Borda, Prof. univ. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr. ing. Mihaela Cotârleț |
|  | Titlul lucrării: | Valorificarea pudrei de păpădie (*Taraxacum officinale*) ca ingredient funcțional cu potențial bioactiv în înghețata fără lactoză.  Valorization of dandelion powder (*Taraxacum officinale*) as a functional ingredient with bioactive potential in lactose-free ice cream. |
| Student: | ***Nemeș Claudiu-Ștefan, IV, TPPA, FSTA, USAMV Cluj-Napoca*** |
| Coordonatori: | Prof. univ. dr. Jimborean Anamaria Mirela, Conf. univ. dr. Salanță Liana Claudia, Lector dr. Michiu Delia, Conf. univ. dr. Anca Fărcaș |
|  | Titlul lucrării: | Utilizarea cărnii calde de vită în procesul de fabricare a crenvurstilor și optimizarea valorii nutriționale prin încorporarea de drojdie inactivă.  Use of hot beef meat in the manufacture of sausages and optimization of nutritional value through the incorporation of inactive yeast. |
| Student: | ***Ghejan Marius-Andrei, IV, TPPA, FSTA, USAMV Cluj-Napoca*** |
| Coordonatori: | Conf. univ. dr. ing. David Adriana Paula, Prof. univ. dr. ing. Țibulcă Dorin |
|  | Titlul lucrării: | De la ceașcă la cuptor:Reinventarea zațului de cafea într-un crackers cu maia.  From cup to oven: Reinventing coffee grounds soaring crackers. |
| Studenți: | ***Jurje Anamaria, Nicola Daria-Alexia, II, CEPA, FSTA, USAMV Cluj-Napoca*** |
| Coordonatori: | Prof. univ. dr. Loredana Florina Leopold, Drd. Zsolt Matyas |
|  | Titlul lucrării: | Scutul Mediteranean:combaterea recurentei pancreatitei în mod natural. |
| Student: | ***Botezatu (Gheorghiu) Dochita Doinita, Nutriție I, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. Magdalena Miulescu, Asist. univ. drd. Gabriela Isabela Verga |
|  | Titlul lucrării: | Obținerea unei băuturi răcoritoare fermentate din zer și cireșe amare.  A new formula of whey and bitter cherries beverage. |
| Studenți: | ***Glugă*** ***Iulia Ștefania, IV, CEPA; Badea Vlăduț, II, CESA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonatori: | Prof. univ. dr. ing. Daniela Borda, Lector dr. ing. Corina Neagu, Lector dr. ing. Iulia Bleoancă |
|  | Titlul lucrării: | Extracția verde a compușilor polifenolici bioactivi din tescovină de struguri roșii folosind un solvent eutectic profund natural  Green extraction of bioactive polyphenolic compounds from red grape pomace using a natural deep eutectic solvent |
| Student: | ***Silviu Măntăilă, I, CESA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Prof. dr. ing. habil. Stănciuc Nicoleta |
|  | Titlul lucrării: | Obținerea și caracterizarea biscuiților fără gluten cu adaos de pudră tescovină roșie.  Design and characterisation of gluten free biscuits enriched with red grapes pomace powder. |
| Student: | ***Balan Dumitru Ștefan, III, IPA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Prof. univ. dr. ing. habil. Gabriela Râpeanu |
|  | Titlul lucrării: | Competențe teoretice și practice pentru inovarea produselor alimentare.  Theoretical and practical skills to innovate foods. |
| Student: | ***Marius Bulhac, II, ECFA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. ing. Liliana Mihalcea |
|  | Titlul lucrării: | Integrarea principiilor sănătoase de alimentație și stil de viață la tineri, pentru atingerea obiectivelor psiho-socio-economice propuse.  Integration of healthy dietary and lifestyle principles in youth for achieving proposed psycho-socio-economic objectives. |
| Studenți: | ***Ștefan Cătălin-Ioan, Tofăleanu Alexandru, II, IPA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Lector dr. ing. Dana Iulia Moraru |
|  | Titlul lucrării: | Cercetări privind obținerea și caracterizarea unui sortiment de bere brună.  Studies on the production and characterization of a brown beer type. |
| Student: | ***Popa Ioana Gabriela, II, CESA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. ing. Georgiana Horincar, Prof. univ. dr. ing. Iuliana Aprodu |
|  | Titlul lucrării: | Tradiții, cultură și știință în dietele moderne pentru un stil de viață sănătos.  Traditions, culture, and science in modern diets for a healthy lifestyle. |
| Studenți: | ***Tofăleanu Alexandru, Ștefan Cătălin-Ioan, II, IPA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Lector dr. ing. Dana Iulia Moraru |
|  | Titlul lucrării: | Surse naturale de coloranți albaștri cu aplicații în industria textilelor  Blue natural dyes sources and textile industry applications |
| Student: | ***Done Dulman Mariana, II, CESA, FSIA, UDJG*** |
| Coordonator: | Conf. univ. dr. ing. Liliana Mihalcea |
|  | Titlul lucrării: | Mierea de albine fortificata cu pielita de struguri uscată.  Honey fortified with dried grape skin. |
| Student: | ***Buidoso (Toma) Elena Mihaela, Master I, Nutritie, FSIA, UDJG*** |
| Coordonatori: | Lector dr. ing. Maria Garnai, Lector dr. ing. Ina Vasilean |