***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 rozmarinInvestigations 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 naturalGreen 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 textilelorBlue 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  |