

Simpozionul Cercurilor Științifice Studentești

Domeniul ALIMENTAR

Ediția a XXI-a

26 mai 2022

PROGRAM

9.00	Deschiderea Simpozionului Cercurilor Științifice Studentești
9.15-12.15	Susținerea lucrărilor
12.15	Închiderea Simpozionului Cercurilor Științifice Studentești

Organizator: Conf. Dr. ing. Monica Mironescu

Lucrările Simpozionului Cercurilor Științifice Studentești

Specializarea Industrie Alimentară

Ediția a XXI-a, 26 mai 2022

Nr crt	Denumire lucrare științifică	Studenti	An de studii	Cadru didactic coordonator
1.	Obținerea și caracterizarea fizico-chimică a unui produs inovativ pe bază de hrișcă	Anghel Andra	CEPA IV	Conf. dr. ing. Monica Mironescu
2.	Aspecte comparative privind analiza senzorială și texturală a diferitelor tipuri de brânzeturi cu pastă semitare	Pristav Ioana Andreea Incău Claudiu Florin	CEPA III	Prof.univ.dr.ing. Tița Mihaela, Asist.univ.dr.ing. Constantinescu Adelina
3.	Evoluția parametrilor fizico-chimici a brânzei proaspete de vaci cu adaos de pudră de struguri	Folea Daniela Chivuța Radu Viorica	CEPA III	Prof.univ.dr.ing. Tița Ovidiu Prof.univ.dr.ing. Tița Mihaela Asist.univ.dr.ing. Constantinescu Adelina
4.	Dezvoltarea unui produs pe bază de agar și studiul comportamentului reologic	Ciobanu Alin	CEPA IV	Conf. dr. ing. Ion Dan Mironescu, Conf. dr. ing. Monica Mironescu
5.	Hygienic analysis in a food factory	Noraz Chloe	IUT Lyon, II	Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Assoc. prof. PhD eng. Khaoula Belguith
6.	Studiul comportamentului la uscare a <i>Allium ursinum</i> (Leurda)	Parastie Andreea, Usturoi Emil	IPA III	Conf. dr. Cecilia Georgescu; Șef lucrari dr. ing. Maria Iancu
7.	Solution for plastic replacement	Fabregoule Julia	IUT Lyon, II	Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Assoc. prof. PhD eng. Khaoula Belguith, Conf. dr. Cecilia Georgescu
8.	Obtaining and characterising essential oils with an application in a cosmetic product	Cuzel Lea	IUT Lyon, II	Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Assoc. prof. PhD eng. Khaoula Belguith, Conf. dr. Cecilia Georgescu
9.	Determinarea curbei granulometrice a loturilor de grâu prelucrate într-o curățătoare cu capacitatea de 60 t/24 h	Ciprian Josan	IPA IV	Șef lucrări dr. ing. Cristina-Anca Danciu
10.	Valorificarea proteinei de mazăre la realizarea de produse ready-to-eat	Jianu Diana	CEPA IV	Conf. dr. ing. Monica Mironescu
11.	Valorificarea potențialului tehnologic al meiului (<i>Panicum miliaceum</i> L) în industria berii	Stoian Ana-Maria- Cristiana	Master MPMA, an II	Șef lucr.dr.ing. Mariana-Liliana Păcală, Prof.Dr.Ing. Anca Șipoș

12.	Determinarea gradului final de fermentare al mustului de bere pentru obținerea rezultatelor planificate ale procesului de producție	Petrescu Mihaela-Valentina	Master ACSA, an II	Șef lucr.dr.ing. Mariana-Liliana Păcală
13.	Obținerea unui produs funcțional adresat persoanelor cu anemie	Dură-Muraru Mihaela; Bîrsioanu Ion-Alexandru	CEPA IV	Șef lucr. dr. Mihai Ognean; Șef lucr. dr. ing. Claudia Felicia Ognean
14.	Obținerea unui produs funcțional adresat persoanelor cu diabet	Adam Loredana-Nicoleta; Ionescu Maria-Denisa; Pîrvu Alexandra-Ștefania	CEPA IV	Șef lucr. dr. Mihai Ognean; Șef lucr. dr. ing. Claudia Felicia Ognean
15.	LOR Fish burger	Adam Loredana-Nicoleta	CEPA IV	Ș.l.dr.ing. Olga Draghici