



Cercetări chimice, biochimice și tehnologice
pentru valorificarea potențialului nutritiv al secarei
PCE-ID_500/2008 (contract nr. 1046/2009)



WORKSHOP

CULTURI STARTER DE BACTERII FOLOSITE LA FABRICAREA PRODUSELOR PE BAZĂ DE CEREALE

- Obiectivul workshop-ului este prezentarea celor mai recente evoluții științifice internaționale ce vizează folosirea bacteriilor lactice în panificație.
- Vor fi prezentate conferințe de către specialiști în biotehnologii și inginerie alimentară
 - *Aluatul acid;*
 - *Bacterii lactice utilizate în panificație;*
 - *Aplicații ale ingineriei metabolice la bacteriile lactice;*
 - *Tulpini de bacterii lactice izolate din cereale aflate în colecția MIUG.*
- Conferințele vor fi urmate de comunicări orale și discuții.
- Workshopul se adresează doctoranzilor, postdoctoranzilor, masteranzilor, studenților.
- Organizatori
 - Echipa proiectului PCE-ID_500/2008 (contract nr. 1046/2009)
 - Informații suplimentare la adresele ina.simitaru@ugal.ro, corina.neagu@ugal.ro.

29 iunie 2010, Corp E, Sala E 207, ora 10:00
Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor

PROGRAM

10-10:20	Aluatul acid	Conf.Dr.Ing. Iuliana Banu
10:20-10:30	Discuții	
10:30 - 10:50	Bacterii lactice utilizate în panificație	Prof.Dr.Ing. Gabriela Bahrim
10:50-11:00	Discuții	
11:00 - 11:20	Aplicații ale ingineriei metabolice la bacteriile lactice	Lector Dr. Iuliana Aprodu
11:20-11:30	Discuții	
Pauză: 11:30 - 12:00		
12-12:20	Tulpini de bacterii lactice izolate din cereale aflate în colecția MIUG	Conf.Dr.Ing. Vasilica Barbu
12:20-12:30	Discuții	
12:30 - 12:45	Testarea proprietăților biotehnologice ale unor aluaturi acide liofilizate	Nicoleta Șerban, absolventă 2010, licență BI Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim Lector Dr.Ing. Aida Vasile
12:45-12:55	Discuții	
12:55 - 13:10	<i>Lactobacillus helveticus</i> (LH-B02) și <i>K. marxianus</i> ssp. <i>marxianus</i> (LAF-4) ca alternativă la fabricarea pâinii de seară prin metoda tradițională	Mariana Vădeanu, Mădălina Răuță, absolvente 2010, licență CEPA Lector Dr. Iuliana Aprodu Conf.Dr.Ing. Iuliana Banu
13:10-13:20	Discuții	
13:20 - 13:40	Biosinteza de exopolizaharide în aluatul acid de seară	Drd.Ing Ina Vasilean As.Dr.Ing. Corina Neagu Conf.Dr.Ing. Iuliana Banu
13:40-13:50	Discuții	
13:50 - 14:30	Concluzii	

NutriRye - Cercetări chimice, biochimice și tehnologice pentru valorificarea potențialului nutritiv al secarei

PN-II-ID-PCE-2008: ID_500/2008, Contract nr. 1046/2009

Director: Conf.Dr.Ing. Iuliana Banu

Proiect finanțat de CNCSIS prin UEFISCSU, în cadrul Planului Național de Cercetare, Dezvoltare și Inovare II, pentru perioada 2007-2013

Cele mai multe dintre tehnologiile de prelucrare aplicate în industria alimentară modernă determină o diminuare a conținutului de substanțe nutritive al materiilor prime supuse procesării. De cele mai multe ori alimentele rezultate au o valoare energetică mare și un conținut scăzut de compuși biologic activi. În schimb, aportul necorespunzător atât al energiei, dar îndeosebi al nutrienților biologic activi, determină dezechilibre metabolice. În consecință, calitatea actului alimentar este determinantă pentru starea de sănătate a individului. Interacțiunea dintre alimentație și sănătate, posibilul caracter nociv al hranei asupra organismului precum și soluțiile de protecție prin alimentație sunt de mare actualitate.

Comunitatea științifică și specialiștii din industria alimentară au răspuns unor astfel de probleme legate de calitatea alimentației prin dezvoltarea unei noi concepții nutriționale, aceea a alimentelor funcționale, alimente cu efect benefic asupra sănătății care pot trata sau preveni îmbolnăvirii. Cercetările din domeniu au fost direcționate spre creșterea biodisponibilității unor componente valoroase din punct de vedere fiziologic și valorificarea optimă a diversității componentelor cu rol funcțional din bioresursele de natură vegetală și animală.

Tema abordată de proiect se încadrează în politica României în domeniul cercetării, dezvoltării și inovării, prin obiectivele strategice ale planului național: crearea de cunoaștere, obținerea de rezultate științifice și tehnologice de vârf, competitive pe plan global, creșterea competitivității economiei românești prin inovare, cu impact la nivelul agenților economici și transferul cunoștințelor în practica economică, creșterea calității sociale, respectiv găsirea de soluții tehnice și științifice care susțin dezvoltarea socială și îmbunătățește condiția umană a acestora.

Ideea care stă la baza proiectului este valorificarea compușilor biologic activi din materiile prime alimentare dezvoltând noi tehnologii prin care se asigură valorificarea superioară a secarei.

Astfel, proiectul își propune elaborarea unor alimente funcționale pe bază de cereale, domenii de cercetare în directă consonanță cu cerințele EU, și anume cercetarea din domeniul cerealier trebuie să contribuie la creșterea consumului de produse pe bază de cereale cu mărirea beneficiilor nutriționale, reducerea alergenilor și a compușilor toxici, la creșterea nivelului de siguranță a acestor produse (Bruno Hansen, director Life Sciences: Biotechnology, Agriculture and Food Research European Commission, www.icc.or.at).