

## **Section1 – 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**

1. **Proteic spread with mushrooms and whey**  
Aperitiv proteic tartinabil, pe baza de ciuperci și zer  
*Irimia Ecaterina, I Msc., Nutrition*  
Lecturer Iulia Bleoanca, Professor Daniela Borda
2. **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  
*Nicoleta Dermengiu, IV Bsc. CEPA*  
Professor Nicoleta Stănciuc
3. **Extraction of lycopene from tomato peels and microencapsulation by complex coacervation and freeze-drying**  
Extracția și microîncapsularea licopenului extras din pielea de tomate prin coacervare și liofilizare  
*Maria Oană, IV Bsc. CEPA*  
Professor Nicoleta Stănciuc, PhD Ionica Gheonea (Dima)
4. **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
5. **Okra (*Abelmoschus Esculentus L.*) - Nutritional quality and functional properties**  
Bame (*Abelmoschus Esculentus L.*) - Proprietățile funcționale și calitatea nutrițională  
*Grigoraș Georgiana-Nicoleta, III Bsc. IPA*  
Lecturer Gabriela Ploscuțanu
6. **Melissa officinalis - source of biologically active compounds**  
Melissa officinalis – sursă de compuși biologic activi  
*Țurcanu Anastasia, I Msc. CESA*  
Associate Professor Vasilica Barbu
7. **Phytochemical properties optimization for an innovative juice formula based on buckthorn berries**  
Optimizarea proprietăților fitochimice pentru un produs inovativ cu suc de catină  
*Leah Victoria, II Msc. SIA*  
Associate Professor Liliana Mihalcea, PhD Gigi Coman
- 8.

9. **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
10. **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
11. **Peanut butter**  
Untul de arahide  
*Mitrofan Teodora, III Bsc. IPA*  
Lecturer Gabriela Ploscuțanu
12. **Development of a healthy snack based on cornelian cherry fruits**  
Dezvoltarea unor snacks-uri sanatoase pe baza de coarne  
*Patrasco Boris, II Msc. CESA*  
Lecturer Loredana Dumitrascu, Lecturer Corina Neagu, Professor Daniela Borda
13. **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
14. **How we can use Pomelo (*Citrus Grandis*) in our benefit?**  
Cum putem folosi pomelo (*Citrus Grandis*) în beneficiul nostru?  
*Lica Daniela, III Bsc. IPA*  
Lecturer Gabriela Ploscuțanu
15. **Fermented vegetable drinks using artisanal starter cultures: technological and starter benefits**  
Băuturi vegetale fermentate, folosind culturi starter artizanale: beneficii tehnologice si functionale  
*Cartera Irina, III Bsc. CEPA*  
Professor Gabriela Elena Bahrim, PhD student Mariana (Ichim) Mustata
16. **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
17. **Sensorial and chemical characterization of Sauvignon blanc wines**  
Caracterizarea senzorială și chimică a vinurilor albe Sauvignon  
*Ioan Alexandra, II Msc. CESA*  
Professor Gabriela Râpeanu, Lecturer Georgiana Horincar
18. **Coriander: Functional food**  
Coriandru: Aliment funcțional  
*Cocu Ștefan, III Bsc. IPA*  
Lecturer Gabriela Ploscuțanu

19. **Coconuts for all**  
Nuci de cocos pentru toți  
*Gagiu Cristiana, Barbu Crețu Ionel, III Bsc. IPA*  
Lecturer Gabriela Ploscuțanu
  
20. **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
  
21. **A miracle fruits: graviola (*Annona muricata* L.)**  
Un fruct minune: graviola (*Annona muricata* L.)  
*Murgoci Cosmina-Gabriela, III Bsc. IPA*  
Lecturer Gabriela Ploscuțanu