

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

**CATALOG OFERTE  
CONSULTANȚĂ, EXPERTIZE, SERVICII**

Denumire ofertă	Pagina
Instruire și consultanță în domeniul biotehnologiei și științei alimentelor	3
Obținerea, conservarea și gestiunea microorganismelor cu potențial biotehnologic	4
Microorganisme de interes biotehnologic aplicativ și pentru cercetare științifică	5
Procese fermentative pentru scopuri aplicative și cercetare fundamentală	6
Obținerea și caracterizarea enzimelor din surse microbiene	7
Obținerea și caracterizarea preparatelor enzimaticice din surse vegetale	8
Separarea, identificarea și dozarea acizilor organici din probe biologice și matrici alimentare	9
Liofilizare culturi starter și produse (fermentate, alimentare)	10
Control microbiologic	11
Strategii de biovalorificare a deșeurilor	12
Obținerea și caracterizarea unor ingrediente cu funcționalitate ridicată pe bază de proteine și extracte vegetale	13
Determinarea caracteristicilor texturale ale produselor alimentare	14
Caracterizarea conținutului fitochimic al unor matrici de origine vegetală.	15
Instruire și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor	16
Încercări tehnologice și optimizarea operațiilor specifice tehnologiei de obținere a berii	17
Testări pentru obținere de extracte cu CO <sub>2</sub> supercritic	18
Testări la nivel de stație pilot pentru obținerea produselor din carne (de porc, vită, pui, curcan, oaie, pește și vânat)	19
Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de smântână din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.) și testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.	20

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de produse lactate fermentate din lapte-materie primă provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.) sau testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.	21
Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de brânzeturi proaspete și tip telemea din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.)	22
Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de unt din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.)	23
L AFCMA - Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară	24

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Instruire și consultanță în domeniul biotehnologiei și științei alimentelor</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Instruire și consultanță pentru obținerea culturilor starter;</li><li>- Instruire și consultanță pentru conceperea, derularea, optimizarea și controlul proceselor fermentative;</li><li>- Instruire și consultanță pentru extracția și caracterizarea proprietăților funcționale ale compușilor bioactivi (activitatea antioxidantă, activitatea antimicrobiană, stabilitatea în condiții simulate);</li><li>- Instruire și consultanță pentru separarea compuşilor biologic activi prin cromatografie HPLC, cromatografie de afinitate, spectrometrie de masă, spectrofluorimetrie;</li><li>- Instruire și consultanță în tehnici de modelare moleculară și analiză <i>in silico</i> a compuşilor biologic activi.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	10.000 lei/5 zile de training
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu, prof. dr. ing. Nicoleta Stănciuc, prof. dr. ing. Iuliana Aprodu Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:grapeanu@ugal.ro">grapeanu@ugal.ro</a> , <a href="mailto:Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro">Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro</a> , <a href="mailto:Iuliana.Aprodu@ugal.ro">Iuliana.Aprodu@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Obținerea, conservarea și gestiunea microorganismelor cu potențial biotehnologic</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comercializarea unor de tulpini performante de microorganisme (bacterii, drojdii și mucegaiuri), pentru scopuri practice și științifice;</li><li>- Depozitul de tulpini în colecția de microorganisme (acronim MIUG);</li><li>- Controlul purității, a viabilității și a proprietăților biotehnologice a microorganismelor cu performanțe biotehnologice.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	500 - 1.000 lei (variabil, în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, conf. dr .ing. Aida Vasile, dr . ing. Mihaela Cotârleț Facultatea de Stiința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:avasile@ugal.ro">avasile@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mcotarlet@ugal.ro">mcotarlet@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Microorganisme de interes biotehologic aplicativ și pentru cercetare științifică</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Izolarea și selecția de tulpini (bacterii, drojdii și mucegaiuri) performante;</li><li>- Studiul microorganismelor producătoare de enzime (amilaze, proteaze, celulaze, xilanaze, fenoloxidaze);</li><li>- Studiul microorganismelor producătoare de compuși cu potențial antimicrobian;</li><li>- Studiul microorganismelor producătoare de biomasă cu potențial nutritiv, pigmenti, exopolizaharide, biopesticide;</li><li>- Studiul microorganismelor extremofile (psihrofile, termofile, alcalofile, halofile etc);</li><li>- Obținerea, caracterizarea și conservarea culturilor starter;</li><li>- Conducerea, optimizarea și controlul proceselor fermentative în bioreactoare, la nivel de laborator și pilot (1L, 3L, 11L).</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	2.000 lei/tulpină (variabil, în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr . ing. Mihaela Cotârlet, dr. ing. Gigi Coman Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mcotarlet@ugal.ro">mcotarlet@ugal.ro</a> , <a href="mailto:gcoman@ugal.ro">gcoman@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Procese fermentative pentru scopuri aplicative și cercetare fundamentală</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conducerea, optimizarea și controlul proceselor fermentative în bioreactoare, la nivel de laborator și pilot (1l, 3l, 11l);</li><li>- Bioproducerea de enzime de interes practic și pentru cercetarea științifică (amilaze, proteaze, celulaze, xilanaze, fenoloxidaze etc.);</li><li>- Bioproducerea compuși cu potențial antimicrobian;</li><li>- Bioproducerea de biomasă cu potențial nutritiv, pigmenți, exopolizaharide, biopesticide.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	2.500 lei/probă (variabil, în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr. ing. Mihaela Cotârleț, dr. ing. Gigi Coman Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mcotarlet@ugal.ro">mcotarlet@ugal.ro</a> , <a href="mailto:gcoman@ugal.ro">gcoman@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Obținerea și caracterizarea enzimelor din surse microbiene</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Izolarea și selecția microorganismelor producătoare de enzime;</li><li>- Stabilirea tehnologiei de obținere a enzimelor cu microorganisme selecționate;</li><li>- Recuperarea și caracterizarea enzimelor;</li><li>- Standardizarea și stabilizarea preparatelor enzimaticice;</li><li>- Controlul calității preparatelor enzimaticice (puritate, activitate, stabilitate).</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	2.000 lei/probă (variabil, în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr . ing. Mihaela Cotârleț, dr. ing. Mihaela Turturică Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mcotarlet@ugal.ro">mcotarlet@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mihaela.turturica@ugal.ro">mihaela.turturica@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Obținerea și caracterizarea preparatelor enzimice din surse vegetale</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Extracția unor enzime cu implicații în calitatea și funcționalitatea produselor alimentare (polifenoloxidaze, peroxidase, pectimetilesteraze, lacase etc) din diferite matrici de origine vegetală;</li><li>- Testarea activității enzimice a extractului brut;</li><li>- Purificarea enzimelor cu ajutorul cromatografului Äkta Pure 25 și determinarea maselor moleculare;</li><li>- Determinarea specificității de substrat și a stabilității la pH și temperatură;</li><li>- Determinarea parametrilor optimi (temperatură, pH, tărie ionică);</li><li>- Testarea unor inhibitori;</li><li>- Studiul cineticii de degradare termică;</li><li>- Conservarea preparatului enzimatic.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	2.500 lei/extract (variabil, în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr . ing. Elena Ioniță Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:elena.ionita@ugal.ro">elena.ionita@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353



**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Separarea, identificarea și dozarea acizilor organici din probe biologice și matrici alimentare</b>
<b>Descriere:</b>	- Extracția acizilor organici din diverse matrici; - Separarea, identificarea și dozarea acizilor organici prin cromatografie HPLC.
<b>Tarif estimativ:</b>	450 lei/probă
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr. ing. Mihaela Turturică Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mihaela.turturica@ugal.ro">mihaela.turturica@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Liofilizare culturi starter și produse (fermentate, alimentare)</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Liofilizare culturi de microorganisme (bacterii, drojdii, mucegaiuri);</li><li>- Liofilizare produse obtinute prin fermentație;</li><li>- Liofilizare produse de origine vegetală și animală.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	250 lei/probă
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, dr. ing. Gigi Coman, tehn. Mihaela Dimitriu Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:gcoman@ugal.ro">gcoman@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mihaela.dimitriu@ugal.ro">mihaela.dimitriu@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Control microbiologic</b>
<b>Descriere:</b>	- Evaluarea cantitativă și calitativă a microorganismelor saprofite și indicatori igienicitori igienico-sanitari din probe diverse (materii prime, medii naturale, alimente, produse obținute prin fermentații).
<b>Tarif estimativ:</b>	100 – 500 lei/probă (variabil, în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, conf. dr. ing. Aida Vasile, dr. ing. Mihaela Cotârleț Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:avasile@ugal.ro">avasile@ugal.ro</a> ; <a href="mailto:mcotarlet@ugal.ro">mcotarlet@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Strategii de biovalorificare a deșeurilor</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consultanță tehnică;</li><li>- Elaborare strategii de biovalorificare a deșeurilor (agro-alimentare, menajere, municipale);</li><li>- Biotehnologii de valorificarea a deșeurilor (deșeuri solide, deșeuri lichide și ape reziduale);</li><li>- Tehnici de biosorbție;</li><li>- Tehnici de bioremediere.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	1.000 – 5.000 lei/probă (variabil în funcție de cerințele ofertei)
<b>Responsabili:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena Bahrim, lect. dr. ing. George Ifrim, dr. ing. Gigi Coman, dr. ing. Mihaela Turturică Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:gbahrim@ugal.ro">gbahrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:george.ifrim@ugal.ro">george.ifrim@ugal.ro</a> , <a href="mailto:gcoman@ugal.ro">gcoman@ugal.ro</a> , <a href="mailto:mihaela.turturica@ugal.ro">mihaela.turturica@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Obținerea și caracterizarea unor ingrediente cu funcționalitate ridicată pe bază de proteine și extracte vegetale</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Extracția compușilor fitochimici din diferite matrici alimentare;</li><li>- Determinarea conținutului de polifenoli totali, flavonoide totale, antociani monomerici, acizi organici, carotenoizi totali;</li><li>- Studiul proprietăților de legare dintre proteine și compușii fitochimici din extracte;</li><li>- Microîncapsulare prin emulsionare, coacervare, liofilizare;</li><li>- Testarea și caracterizarea microcapsulelor (eficiența încapsulării, activitatea antioxidantă, stabilitate la depozitare, digestibilitate <i>in vitro</i> etc);</li><li>- Testarea microcapsulelor în produse alimentare.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	500 euro/ingredient
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Nicoleta Stănciuc Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro">Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Determinarea caracteristicilor texturale ale produselor alimentare</b>
<b>Descriere:</b>	<p>- Analiza caracteristicilor texturale (fermitate, coezivitate, aderență, elasticitate) ale produselor alimentare din categoriile: produse lactate fermentate, brânzeturi, produse lactate tip desert, produse din carne, pâine, fructe și legume tratate termic.</p> <p>- Analiza are la bază determinarea proprietăților mecanice ale produselor alimentare cu ajutorul unui analizor textural.</p>
<b>Tarif estimativ:</b>	400 lei/determinare
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Elisabeta Botez Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 2, sala E204, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:ebotez@ugal.ro">ebotez@ugal.ro</a> Telefon: 0723198177

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Caracterizarea conținutului fitochimic al unor matrici de origine vegetală.</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Extracția compușilor fitochimici din diferite matrici alimentare în diferiți solvenți.</li><li>- Determinarea conținutului de polifenoli totali, flavonoide totale, antociani monomerici, acizi organici, carotenoizi totali.</li><li>- Determinarea funcționalității compușilor fitochimici (determinarea activității antioxidante și antimicrobiene).</li><li>- Identificarea prin tehnici cromatografice a antocianilor, flavonoidelor, acizilor organici, carotenoizilor.</li><li>- Testarea și caracterizarea cineticii de degradare termică și a stabilității la temperatură și oxidare (Rancimat)</li><li>- Conservarea extractelor prin liofilizare.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	500 euro/extract
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Platforma de cercetare și formare Bioaliment
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:grapeanu@ugal.ro">grapeanu@ugal.ro</a> Telefon: 0336130184 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Instruire și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Instruire și consultanță în tehnologii de fabricare a produselor lactate;</li><li>- Instruire și consultanță în tehnologii de fabricare a preparatelor din carne;</li><li>- Instruire și consultanță în tehnologia de fabricare a berii;</li><li>- Instruire și consultanță în proiectarea de produse noi;</li><li>- Instruire și consultanță pentru conceperea, derularea, optimizarea și controlul proceselor tehnologice;</li><li>- Instruire și consultanță în tehnologii de procesare hurdle - procesare la presiune înaltă, încălzire ohmică, impulsuri ultrascurte de lumină;</li><li>- Instruire și consultanță în extracție cu fluide supercritice.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	5.000 lei/5 zile de training. Cursurile se inițiază pentru minim 10 persoane.
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Alexe Petru, prof. dr. ing. Daniela Borda, prof. dr. ing. Iuliana Aprodu, conf. dr. ing. Liliana Mihalcea, asist. dr. ing. Oana Nistor, asist. dr. ing. Cristian Dima  Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor  Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate  Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:Petru.Alexe@ugal.ro">Petru.Alexe@ugal.ro</a> ; <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a> ; <a href="mailto:Iuliana.Aprodu@ugal.ro">Iuliana.Aprodu@ugal.ro</a> , <a href="mailto:Liliana.Mihalcea@ugal.ro">Liliana.Mihalcea@ugal.ro</a> , <a href="mailto:Oana.Nistor@ugal.ro">Oana.Nistor@ugal.ro</a> , <a href="mailto:Cristian.Dima@ugal.ro">Cristian.Dima@ugal.ro</a> Telefon: 0336130181, 0336130177 Fax. 0236461353



**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Încercări tehnologice și optimizarea operațiilor specifice tehnologiei de obținere a berii</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Testarea influenței parametrilor tehnologici în diferite faze ale procesului tehnologic de obținere a berii;</li><li>- Testarea unor materii prime și adjuvanți de procesare;</li><li>- Optimizare tehnologii de obținere a unor sortimente noi de bere.</li></ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p><b>Prețul pentru fiecare activitate de cercetare realizată în Stația Pilot de Bere variază în funcție de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Manoperă (numărul de ore lucrate /activitate).</li><li>▪ Materiile prime (în cazul în care se vor folosi materiile prime din gestiunea Stației Pilot de Bere).</li><li>▪ Materiile și materiale auxiliare (în cazul în care se vor folosi materiile și materiale auxiliare din gestiunea Stației Pilot de Bere).</li><li>▪ Soluțiile de igienizare consumate.</li><li>▪ Utilități: energie electrică, certificate verzi, cogenerare de înaltă eficiență, apă rece, canalizare.</li></ul> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Stația Pilot de Bere pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Daniela Borda Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a> Telefon: 0336130183 Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
 EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
 (Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Testări pentru obținere de extracte cu CO<sub>2</sub> supercritic</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregătirea materiei prime pentru extracție (sortare, uscare, mărunțire, omogenizare, cernere);</li> <li>- Stabilirea influenței parametrilor de extracție asupra randamentului;</li> <li>- Optimizarea parametrilor de extracție (presiune, temperatură, timp, debit de CO<sub>2</sub> supercritic, adaos de cosolvent);</li> <li>- Colectarea extractului și calculul randamentului de extracție;</li> <li>- Spălarea instalației de extracție;</li> <li>- Analiza compușilor bioactivi prin metode moderne (GC-MS, HPLC, spectrofotometrie) în colaborare cu laboratoarele centrului de cercetare.</li> </ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p>4 - 7 euro/mL extract</p> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Laboratorul de aplicații tehnologice pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	<p>Prof. dr. ing. Daniela Borda</p> <p>Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor</p> <p>Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate</p> <p>Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA</p>
<b>Date de contact:</b>	<p>Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România</p> <p>Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a></p> <p>Telefon: 0336130184</p> <p>Fax. 0236461353</p>

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Testări la nivel de stație pilot pentru obținerea produselor din carne (de porc, vită, pui, curcan, oaie, pește și vânat) din clase diferite:</b> a) Produse crude: cârnați proaspeți, mici, carne tocată, marinade etc (produse asupra cărora nu se aplica un tratament termic); b) Prospături: crenvurști, parizer etc. c) Specialități: mușchi file, pastramă porc, gușă, mușchi montana etc. (pasteurizate, afumate, pasteurizate și afumate la cald, afumate la cald și pasteurizate, afumate și uscate); d) Tobă, caltaboș și lebăr. e) Salamuri și cârnați cu structură eterogenă (pasteurizate și afumate la cald): salam de vară, salam victoria, cti. Cabanos, cti. Oltenești etc. f) Semiconserve din carne: șuncă presată, șuncă pui etc.
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reducerea pierderilor la decongelare;</li> <li>- Reducerea pierderilor în timpul procesului de maturare;</li> <li>- Reducerea pierderilor și îmbunătățirea indicilor de tranșare;</li> <li>- Optimizarea parametrilor la: injectare și tumblerizare, tocare și cuterizare, malaxare, umplere, tratament termic (testare de rumeguș) și ambalare sub vid;</li> <li>- Îmbunătățirea consumului specific;</li> <li>- Modificări asupra proprietăților psihosenzoriale (culoare, textură, frăgezime, rezistența la feliere, aroma etc.);</li> <li>- Modificări de condimentare, testări de condimente;</li> <li>- Eficientizarea și testarea unor soluții de igienizare pentru industria cărnii,</li> <li>- Testarea membranelor (naturale sau artificiale) de umplere.</li> </ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p><b>Prețul pentru fiecare activitate de cercetare realizată în Stația Pilot de Carne variază în funcție de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manoperă (numărul de ore lucrate /activitate).</li> <li>▪ Materiile prime (în cazul în care se vor folosi materiile prime din gestiunea Stației Pilot de Carne).</li> <li>▪ Materiile și materiale auxiliare (în cazul în care se vor folosi materiile și materiale auxiliare din gestiunea Stației Pilot de Carne).</li> <li>▪ Soluțiile de igienizare consumate.</li> <li>▪ Utilități: energie electrică, certificate verzi, cogenerare de înaltă eficiență, apă rece, canalizare.</li> </ul> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Stația Pilot de Carne pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Daniela Borda Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp F, parter, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a> Telefon: 0336130183, Fax. 0236461353

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
 EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
 (Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de smântână din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.) și testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analize ale laptelui-materie primă (pH, aciditate, grasime, proteine, densitate) - Lactostar;</li> <li>- Procesare unei șarje de lapte de min. 400 l/șarjă, max. 700 l/șarjă;</li> <li>- Recepție, răcire, depozitare;</li> <li>- Separare centrifugală, omogenizare, pasteurizare;</li> <li>- Inoculare, fermentare, răcire;</li> <li>- Ambalare;</li> <li>- Igienizarea liniei de producție;</li> <li>- Evaluarea calității produselor obținute.</li> </ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p><b>Prețul pentru fiecare activitate de cercetare realizată în Stația Pilot de Lapte variază în funcție de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manoperă (numărul de ore lucrate /activitate).</li> <li>▪ Materiile prime (în cazul în care se vor folosi materiile prime din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Materiile și materiale auxiliare (în cazul în care se vor folosi materiile și materiale auxiliare din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Soluțiile de igienizare consumate.</li> <li>▪ Utilități: energie electrică, certificate verzi, cogenerare de înaltă eficiență, apă rece, canalizare.</li> </ul> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Stația Pilot de Lapte pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	<p>Prof. dr. ing. Daniela Borda</p> <p>Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor</p> <p>Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate</p> <p>Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA</p>
<b>Date de contact:</b>	<p>Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România</p> <p>Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a></p> <p>Telefon: 0336130183</p> <p>Fax. 0236461353</p>

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
 EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
 (Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de produse lactate fermentate din lapte-materie primă provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.) sau testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analize ale laptelui-materie primă (pH, aciditate, grasime, proteine, densitate) - Lactostar;</li> <li>- Procesare unei șarje de lapte de min. 400 l/șarjă, max. 700 l/șarjă;</li> <li>- Recepție, răcire, depozitare;</li> <li>- Separare centrifugală, omogenizare, pasteurizare;</li> <li>- Inoculare, fermentare, răcire;</li> <li>- Ambalare;</li> <li>- Igienizarea liniei de producție;</li> <li>- Evaluarea calității produselor obținute.</li> </ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p><b>Prețul pentru fiecare activitate de cercetare realizată în Stația Pilot de Lapte variază în funcție de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manoperă (numărul de ore lucrate /activitate).</li> <li>▪ Materiile prime (în cazul în care se vor folosi materiile prime din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Materiile și materiale auxiliare (în cazul în care se vor folosi materiile și materiale auxiliare din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Soluțiile de igienizare consumate.</li> <li>▪ Utilități: energie electrică, certificate verzi, cogenerare de înaltă eficiență, apă rece, canalizare.</li> </ul> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Stația Pilot de Lapte pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	<p>Prof. dr. ing. Daniela Borda                  Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor                  Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate                  Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA</p>
<b>Date de contact:</b>	<p>Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România                  Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a>                  Telefon: 0336130183                  Fax. 0236461353</p>

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
 EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
 (Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de brânzeturi proaspete și tip telemea din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.)</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analize ale laptelui-materie primă (pH, aciditate, grasime, proteine, densitate) - Lactostar;</li> <li>- Procesare unei șarje de lapte de min. 400 l/șarjă, max. 700 l/șarjă;</li> <li>- Recepție, răcire, depozitare;</li> <li>- Separare centrifugală, omogenizare, pasteurizare;</li> <li>- Inoculare, fermentare, răcire;</li> <li>- Ambalare;</li> <li>- Igienizarea liniei de producție;</li> <li>- Evaluarea calității produselor obținute.</li> </ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p><b>Prețul pentru fiecare activitate de cercetare realizată în Stația Pilot de Lapte variază în funcție de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manoperă (numărul de ore lucrate /activitate).</li> <li>▪ Materiile prime (în cazul în care se vor folosi materiile prime din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Materiile și materiale auxiliare (în cazul în care se vor folosi materiile și materiale auxiliare din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Soluțiile de igienizare consumate.</li> <li>▪ Utilități: energie electrică, certificate verzi, cogenerare de înaltă eficiență, apă rece, canalizare.</li> </ul> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Stația Pilot de Lapte pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	<p>Prof. dr. ing. Daniela Borda</p> <p>Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor</p> <p>Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate</p> <p>Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA</p>
<b>Date de contact:</b>	<p>Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România</p> <p>Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a></p> <p>Telefon: 0336130183</p> <p>Fax. 0236461353</p>

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

<b>Denumire ofertă:</b>	<b>Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de unt din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.)</b>
<b>Descriere:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analize ale laptelui-materie primă (pH, aciditate, grasime, proteine, densitate) - Lactostar;</li> <li>- Procesare unei șarje de lapte de min. 400 l/șarjă, max. 700 l/șarjă;</li> <li>- Recepție, răcire, depozitare;</li> <li>- Separare centrifugală, omogenizare, pasteurizare;</li> <li>- Inoculare smântână, răcire;</li> <li>- Batere;</li> <li>- Ambalare;</li> <li>- Igienizarea liniei de producție;</li> <li>- Evaluarea calității produselor obținute.</li> </ul>
<b>Tarif estimativ:</b>	<p><b>Prețul pentru fiecare activitate de cercetare realizată în Stația Pilot de Lapte variază în funcție de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manoperă (numărul de ore lucrate /activitate).</li> <li>▪ Materiile prime (în cazul în care se vor folosi materiile prime din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Materiile și materiale auxiliare (în cazul în care se vor folosi materiile și materiale auxiliare din gestiunea Stației Pilot de Lapte).</li> <li>▪ Soluțiile de igienizare consumate.</li> <li>▪ Utilități: energie electrică, certificate verzi, cogenerare de înaltă eficiență, apă rece, canalizare.</li> </ul> <p><b>Observație:</b> Activitățile de cercetare desfășurate în Stația Pilot de Lapte pot fi realizate numai cu respectarea regulamentului proiectului RESPIA, Contract 695/9.04.2010, SMIS 11377.</p>
<b>Responsabil:</b>	<p>Prof. dr. ing. Daniela Borda</p> <p>Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor</p> <p>Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate</p> <p>Laboratorul Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnIA</p>
<b>Date de contact:</b>	<p>Str. Domnească, nr. 111, Corp E, etajul 1, 800201 Galați, România</p> <p>Email: <a href="mailto:Daniela.Borda@ugal.ro">Daniela.Borda@ugal.ro</a></p> <p>Telefon: 0336130183</p> <p>Fax. 0236461353</p>

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
 EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
 (Bioaliment - TehnIA)**

Denumire ofertă:	Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară	
Descriere / Tarif estimativ:	Analize, determinări, verificări	Cost per analiză
	Determinarea umidității produselor alimentare	25,50 lei
	Determinarea acidității produselor alimentare	30,00 lei
	Determinarea conținutului de proteine	55,00 lei
	Determinarea conținutului de sare	24,00 lei
	Determinarea indicelui de peroxid	30,00 lei
	Determinarea cenușii totale	65,00 lei
	Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)	60,00 lei
	Determinarea acidității volatile la vinuri sau băuturi alcoolice	60,00 lei
	Determinarea alcoolului metilic	87,00 lei
	Determinarea furfuralului	75,00 lei
	Determinarea vitaminei B1 prin HPLC	180,00 lei
	Determinarea vitaminei B2 prin HPLC	180,00 lei
	Determinarea numărului de bacterii aerobe mezofile	30,00 lei
	Determinarea numărului de drojdii și mucegaiuri	30,00 lei
	Determinarea numărului de bacterii coliforme din apă prin metoda filtrării prin membrane	30,00 lei
	Verificarea stării de igienă a recipientelor și conductelor prin determinarea gradului de contaminare a apelor de spălare pe baza conținutului de ATP	50,00 lei
	Verificarea stării de igienă a suprafețelor pe baza concentrației de ATP	50,00 lei
	Determinarea numărului de microorganisme din aer	50,00 lei
	Determinarea numărului de bacterii din genul Leuconostoc prin metoda filtrării prin membrane	50,00 lei
Determinarea numărului de bacterii aerobe mezofile din apă prin metoda filtrării	50,00 lei	
Determinări de glucide simple prin HPLC	190,00 lei	



**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

Descriere / Tarif estimativ:	Analize, determinări, verificări	Cost per analiză
	Determinarea continutului de fibre alimentare totale din cereale si produse cerealiere	257,00 lei
	Determinarea apei prin antrenare cu solvenți volatili (Dean Stark)	25,00 lei
	Determinarea zaharului total	65,00 lei
	Determinarea carbohidraților (cereale, produse de panificație, leguminoase)	80,00 lei
	Determinarea grăsimii (în funcție de metoda utilizată)	- 42,00 lei - 55,00 lei
	Determinarea cenușii insolubile în HCl	63,00 lei
	Aprecierea stadiului de oxidare al grăsimilor	18,00 lei
	Determinarea densității	25,00 lei
	Determinarea sticlozității grâului	20,00 lei
	Determinarea glutenului umed și a indicelui de deformare glutenic	25,00 lei
	Determinarea volumului pâinii	20,00 lei
	Determinarea porozității pâinii	25,00 lei
	Determinarea elasticității miezului pâinii	15,00 lei
	Durata de înmuire (covrigi)	5,00 lei
	Determinarea corpurilor străine	25,00 lei.
	Determinarea granulozității	17,00 lei.
	Masa hectolitrică	25,00 lei
	Examen organoleptic	17,00 lei
	Pregătirea probelor pentru analiză	15,00 lei
	Determinarea indicelui Reichert-Meissl și a indicelui Polenske	60,00 lei
	Anhidrida sulfuroasă totală	30,00 lei
	Anhidrida sulfuroasă liberă	29,00 lei
	Determinarea pH-ului/conductivității	25,00 lei

**CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE,  
EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  
(Bioaliment - TehnIA)**

Descriere / Tarif estimativ:	Analize, determinări, verificări	Cost per analiză
	Determinarea celulozei brute	55,00 lei
	Determinarea amidonului	40,00 lei
	Extractul sec	20,50 lei
	Determinarea E.coli	40,00 lei
	Determinarea Salmonella din apă	50,00 lei
	Determinarea Bacillus cereus	30,00 lei
	Număr bacterii lactice	50,00 lei
	Bacterii sporulate aerobe mezofile	30,00 lei
	Identificare mucegaiuri	25,00 lei
	Gradul de contaminare cu Bacillus subtilis (mesentericus) în pâine	25,00 lei
	Duritatea apei	25,00 lei
	Calcularea valorii energetice a produselor alimentare	10,00 lei
<b>Responsabil:</b>	Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Departamentul Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate Laboratorul de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Alimentelor (Laborator acreditat RENAR, conform LI 825/25.11.2013)	
<b>Date de contact:</b>	Str. Domnească, nr. 111, Corp F, etajul 4, 800201 Galați, România Email: <a href="mailto:grapeanu@ugal.ro">grapeanu@ugal.ro</a> Telefon: 0336130177, 0336130183 Fax. 0236460165	