

# OBIECTIVELE ASIL



- ♻ să contribuie la evidențierea și concretizarea potențialului tehnico-ingineresc și de specialitate în interesul dezvoltării activității științifice, de cercetare și proiectare, cu efect în progresul tehnico-economic al acestei subramuri industriale;
- ♻ să realizeze legături cu organisme și specialiști din străinătate în domeniul științei și ingineriei laptelui și produselor lactate;
- ♻ să organizeze reunituni cu caracter tehnico-științific pe teme de interes major pentru industria laptelui din țara noastră;
- ♻ să obțină aprobări legale pentru organizarea unei edituri destinate publicării de carte tehnico-științifică destinate științelor ingineresti și în particular industriei laptelui;
- ♻ să editeze o revistă proprie de specialitate pentru domeniul laptelui și al produselor lactate;
- ♻ să propună standarde și normative competitive în plan național și internațional.



## ASIL România



**Conferința Asociației Specialiștilor  
în Industria Laptelui din România**  
Romanian Dairy Industry Association Conference  
Bacău, 01-03 decembrie 2011



# PROGRAMUL REUNIUNII ASIL BACĂU, decembrie 2011

ASIL România



## joi, 01 decembrie 2011

- 15.00-18.00 Înregistrarea participanților  
18.00-19.00 Măsuri organizatorice  
20.00-22.00 Cina

## vineri, 02 decembrie 2011

- 08.00-09.00 Mic dejun  
09.00-12.00 Deschiderea lucrărilor Reuniunii ASIL - 18 și prezentarea lucrărilor în plen
- 12.00-12.30 Pauză de cafea  
12.30-14.30 Prezentarea lucrărilor în plen (continuare)  
14.30-15.30 Masa de prânz
- 15.30-18.30 Prezentarea lucrărilor în plen (încheiere)  
18.30-20.00 Actualizarea statutului și actului constitutiv, conform O.U.G. 26/2000 cu modificările și completările ulterioare  
Numirea cenzorului și prelungirea mandatelor membrilor Consiliului Director ASIL  
Aprobarea de către Adunarea Generală ASIL a actului constitutiv în forma actualizată  
Diverse
- 20.00 Masa festivă la Restaurantul Hotelului Dumbrava

## sâmbătă, 03 decembrie 2011

- 09.00 Mic dejun  
Plecarea invitaților

ASIL România



## vineri, 02 decembrie 2011

09.00-12.00

- Daniela Borda** - Noi aplicații ale presiunii înalte în industria laptelui, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați
- Nicoleta Stănciuc** - Rolul unor enzime din lapte în verificarea eficienței tratamentelor termice - o abordare bazată pe cinetica de inactivare, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați
- Gary Barker** - Biotracing in dairy chain - an initiative in food safety, IFR - Institute of Food Research (UK)
- Teodora Cașulschi** - Asigurarea și controlul calității în laborator, ICA Research&Development, București
- Anca Nicolau** - Oportunități de inovare în industria laptelui și produselor lactate, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați
- Radu Popilian** - Tetra Almix - o nouă abordare în procesul de mixare, Tetra Pak România

12.30-14.30

- Ștefan Turcu** - Chy Max M - ultima inovație în domeniul coagulanților și noua gamă de culturi pentru iaurt Yo Flex 2011, CHR Hansen România
- Gabriel Mănescu** - Aspecte practice privind economia de energie în unitățile de procesare lapte, GEA Grasso SRL
- Mihaela Dana Pop** - Stabilizatori și culturi de protecție pentru produse lactate, Danisco România
- Alexandru Cîrîc** - Conformitatea produselor lactate pe piața românească, ICA Research&Development, București
- Corina Neagu** - Prezentarea rezultatelor proiectului POR Axa 3.4. ReSpia de Reabilitare a stațiilor pilot din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați

15.30-18.30

- Nikolici Vasilie** - Biogazul și problemele actuale ale biogazului în România
- Cristian Popa** - Etichetarea produselor lactate - Noua Legislație Europeană aduce schimbări majore, KUK România
- Daniel Țampău** - Stevia, Brenntag România
- Adriana Macri** - Platforma Tehnologică Food for Life România, IBA, Institutul Național de Cercetare - Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare
- Nagy Miklos** - Tehnologii procesare zer, GEA Process Engineering CEE
- Lăcrămioara Horoi** - Metode naturale de bioprotecție în industria brânzeturilor și produselor lactate acidofile: Biosecur - Bioprox, Enzymes & Derivates SA