



Transfer de expertiză agro-alimentară IBA
în regiunea Bucuresti-Ilfov

Servicii de cercetare adaptate regulamentelor Uniunii Europene în domeniul calității produselor agro-alimentare

Workshop, 27.03.2018, IBA București, str. Băneasa Ancuța, nr. 5, sector 2
tel/fax: 0316205835 si 0212109128, www.bioresurse.ro, http://www.iba-expertal.ro/

27.03.2018	
09.30-10.00	<i>Înregistrarea participanților</i>
10.00-10.15	Proiect EXPERTAL – Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional, CSI Nastasia BELC, director proiect, nastasia.belc@bioresurse.ro
10.15-10.30	Siguranța alimentară-concept obligatoriu de implementat CS III Adriana MACRI, Șef Dept. Cercetări Interdisciplinare adriana.macri@bioresurse.ro
10.30-10.45	Evaluarea nivelului de acrilamida al unor sortimente de paine, biscuiți, turta dulce în conformitate cu Regulamentul UE 2158/2017 și investigarea unor măsuri de diminuare a nivelului de Acrilamidă. Etichetarea produselor alimentare, din punct de vedere al conținutului în acizi grași, în conformitate cu Regulamentul 1169/2011 CSII Mioara NEGOIȚĂ, Șef Laborator Cromatografie, mioaranegoita@yahoo.com
10.45-11.00	Determinarea vitaminelor hidrosolubile (C și grupul B) din legume și fructe congelate prin cromatografie de lichide de înaltă performanță, cuplată cu spectrometrie de masă CSII Luminița CATANĂ, Șef laborator Nutriție umană, lumi_catana@yahoo.co.uk
11.00-11.30	Metode de analiza și investigare specifice pentru proprietățile de panificație ale făinii CSII Alina CULEȚU, Șef laborator biochimie coloidală, alina.culetu@bioresurse.ro
11.30-11.45	Determinarea carotenoizilor (licopen, β-caroten, luteină) din făina obținută din deșeurile de tomate, prin cromatografie de lichide de înaltă performanță CSII Monica CATANĂ, Șef Stație pilot procesare legume-fructe, mona.catana@bioresurse.ro
11.45-12.00	Pauză
12.00-12.15	Analiza senzorială - instrument util în controlul calității și dezvoltarea de produse noi CSI Denisa DUȚĂ, Șef Laborator Analiză Senzorială denisa.duta@bioresurse.ro
12.15-12.30	Analiza uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală sau animală prin tehnica RMN CS III Valentin IONESCU, Șef laborator RMN, valentin.ionescu@bioresurse.ro
12.30-12.45	Controlul calității produselor din carne – determinare specie, CS II Lavinia BERCA Șef laborator Biologie Moleculară, laviniamariana.berca@gmail.com
12.45-13.00	Produse alimentare și materiale destinate ambalării acestora – pachete de testare în conformitate cu legislația în vigoare CSIII Gabriel MUSTĂȚEA, Șef Laborator Ambalaje, Gabi.mustatea@bioresurse.ro
13.00-13.15	Mențiuni de sănătate autorizate de CE utilizabile în etichetarea suplimentelor alimentare Cristina Mateescu CSII, cristina.mateescu@bioresurse.ro
13.15-13.30	Stabilirea statutului de Novel Food. Cerințe privind întocmirea dosarului de evaluare la EFSA. Tatiana Onisei CSII, Șef SNPMAPS, tatianaonisei@yahoo.com
13.30-13.45	Principalele determinări efectuate în sectorul morărit, panificație, produse făinoase Gabriela Mohan, CSIII, gabriela.mohan@bioresurse.ro
13.45-14.00	Importanța standardizării în calitatea produselor alimentare Valentina Dincă, ASRO

