



Universitatea Tehnică a Moldovei



Universitatea Tehnică Middle East, Ankara, Turcia

PROGRAMA
seminarului științific
„ÎNLOCUITORI DE CARNE – UN STIL DE
VIAȚĂ SĂNĂTOS.”

din cadrul Proiectului Moldo-Turc

23.80013.5107.3TR „Sustainable Nutrient-Rich New Generation Food Products Development: evaluating the relationship between ingredients, processing methods used, and techno- and bio-functional properties/ Dezvoltare durabilă de produse alimentare de nouă generație, bogate în nutrienți: evaluarea relației dintre ingrediente, metodele de procesare utilizate și proprietățile tehnologice și bio-funcționale”

16 Mai 2025

**Universitatea Tehnică a Moldovei,
Facultatea Tehnologia Alimentelor,
str. Studenților, 9/9, corpul de studii nr. 5, aud. 5-408**

SESIUNE DE DESCHIDERE

Cuvînt de salut

- 13:00-13:10 Viorica Bulgaru, Director de proiect, echipa RM
- 13:10-13:20 Ilkay Şensoy, Director de proiect, echipa Turcia

COMUNICĂRI ORALE

- 13:20-13:40 Viorica Bulgaru
Analogi de carne: tipuri, metode de producție și efectul acestora asupra calității analogilor de carne dezvoltati.
Meat analogues: types, production methods and their effect on the developed meat analogs quality.
- 13:40-14:00 Netreba Natalia
Potențialul producției de analogi de carne folosind materii prime vegetale autohtone.
The production potential of meat analogs using local plant-based raw materials.
- 14:00-14:20 Altanlar Ulunay
Explorarea surselor alimentare noi și alternative pentru viitor.
Exploring Novel and Alternative Food Sources for the Future.
- 14:20-15:00 COFFEE BREAK

COMUNICĂRI ORALE

15:00-15:20

Caftanache Daniela

Obținerea și analiza indicilor de calitate a analogilor de carne cu umiditate scăzută.

Obtaining and analyzing quality indices of low moisture meat analogs.

15:20-15:40

Banu Daniela

Obținerea și analiza indicilor de calitate a analogilor de carne cu umiditate ridicată.

Obtaining and analyzing quality indices of high moisture meat analogs.

15:40-16:00

Banu Teodor

Aspecte de calitate microbiologică ale analogilor de carne din materii prime vegetale autohtone.

Microbiological quality aspects of meat analogues from local plant-based raw materials.

16:00-16:20

Ciugureanu Iana

Cerințe de comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

Marketing requirements for food products of non-animal origin.

16:20-17:00

CEREMONIA DE ÎNCHIDERE

Proiect Moldo-Turc

23.80013.5107.3TR „Sustainable Nutrient-Rich New Generation Food Products Development: evaluating the relationship between ingredients, processing methods used, and techno- and bio-functional properties/

Dezvoltare durabilă de produse alimentare de nouă generație, bogate în nutrienți: evaluarea relației dintre ingrediente, metodele de procesare utilizate și proprietățile tehnologice și bio-funcționale”