

Tehnologii moderne în industria alimentară

Sub acest generic Facultățile de Tehnologie și Management în Industria Alimentară și de Inginerie Mecanică Industrială și Transporturi au organizat o conferință internațională cu participarea cercetătorilor din România, Franța, Ucraina, Bulgaria, RM. Conferința se întrunește la fiecare 2 ani, actuala fiind la a II-a ediție și constituie un factor stimulator pe linia ridicării calității procesului didactic și a cercetărilor științifice în specialitățile cuprinse în planul de studii. Au fost prezentate 73 de comunicări, oglindind date noi în tehnologiile moderne ale produselor lactate, enologice, de panificație, din carne, fructe, legume, conserve, în procesele și echipamentele moderne din industria alimentară.

Ideea magistrală a vizat calitatea și inofensivitatea alimentelor, pornind de la managementul modern al unei între-

prinderi de produse alimentare: cum se respectă și se verifică calitatea în procesul de producere și cum se fixează pașii respectivi în documentația de rigoare, astfel ca orice consumator să poată avea încredere în produsul (alimentul) final. Au fost expuse cercetări în vederea descoperirii unor noi rețete și modele de alimente; substituirea unor aditivi alimentari de natură chimică (conservanți, coloranți, aromatizatori) cu aditivi extrași din produse naturale (pomușoare, de preferință autohtone).

Ideii noi au fost dezvoltate și în subiectul privind antioxidanții: reducerea efectului oxidativ nedorit în timpul măruntirii produselor alimentare, utilizarea gazelor inerte în timpul păstrării; despre glutenul din unele cereale, în primul rând din grâu, care provoacă alergii la unele persoane; despre producerea ali-

mentelor aglutimice (fără gluten). Utilizarea aditivilor naturali (fructe, legume) cu proprietăți benefice (antioxidante, antiradicalice etc.) în locul aditivilor chimici cu proprietăți mai puțin benefice ridică multe probleme tehnologice în industria alimentară. De exemplu, problema extracției substanțelor pe care le căutăm în plante, construcția unor mecanisme/aparate moderne pentru aceste scopuri.

S-au expus cercetări originale și în domeniile frigotehnicii, uscării fructelor, legumelor.

Conferința a stimulat serios gândirea creativ-inginerească din industria alimentară, iar studenții și-au îmbogățit cunoștințele cu noutăți de ultima oră în domeniu, ceea ce ajută la conștientizarea mai profundă a viitoarei profesii.