

# Cercetarea la FTA

**Pe 16 noiembrie 2017, Facultatea Tehnologie Alimentelor a dat startul Conferinței tehnico-științifice anuale, la care și-au dat întâlnire studenți, masteranzi, doctoranzi și cadre didactice, pentru a raporta rezultatele cercetărilor științifice efectuate pe parcursul anului curent.**

La ediția curentă, alături de tinerii cercetători de la FTA, au venit să-și împărtășească realizările solicitanți din Franța, Spania, UASM și UCCM. Agenda evenimentului a inclus 22 de comunicări științifice în plen și etalarea a 10 postere.

Participanții la conferință au fost salutați cu căldură de către prof. univ., dr. ing. Adrian GRAUR, rector al Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava în perioada 2004-2012, DHC al UTM, care din partea oaspeților de onoare – un grup de profesori de la diverse universități din România, a urât participanților la conferință discuții constructive, invitându-i să participe activ și la acțiunile similare organizate în România.

Au fost expuse ipoteze, analize, sinteze, concluzii, prognoze, propuneri, recomandări de implementare în tehnologia alimentelor a investigațiilor obținute în ultimul timp privind utilizarea spectroscopiei în infraroșu, UV-vizibilă și moleculară, rezonanței magnetice nucleare, cromatografiei de lichide de înaltă performanță cu ajutorul metodei refractometrică și fluorimetriei; utilizarea spirulinei

în industria de cofetărie; estimarea gradului de poluare a apei potabile și impactul ei asupra factorului uman; caracteristica uvologică a soiului de struguri pentru vin *Feteasca neagră*, particularitățile agrobiotehnologice a soiurilor autohtone de struguri pentru vin în condițiile ecologice a plaiului vitivinicol Mircești, Ungheeni și indicatorii de calitate a vinurilor obținute din soiul *Cabernet-Sauvignon* din podgoriile plaiului vitivinicol Purcari; antioxidanții din frunze și fructe de măr; certificarea ecologică în agricultura RM; tehnologia de producere și aplicare a entomofagului *Aphidoletes aphidimyza*; indicatorii de calitate ale perelor și piersicilor uscate prin metodă convectivă, produselor de panificație și celor lactate, fermentate fabricate din lapte de capră; pulberea de dovleac în produse de patiserie; impactul metabisulfurilor în păstrarea strugurilor de masă; proprietățile funcționale ale fibrelor alimentare și alte subiecte interesante.

**Studenta a. IV, Alexandra LEȘANU, a mărturisit:**

– Participarea la conferință este o experiență foarte bună. Împreună cu colegii mei, Iurie SCUTARU și Aliona SCLIFOS am studiat calitatea vinurilor obținute din soiul *Cabernet-Sauvignon* la vinăria Purcari. Cu siguranță, cunoștințele obținute și capacitatea de a lucra în echipă ne vor fi de folos, când ne vom angaja la lucru și ne vom afirma ca ingineri.