

**Centrul de Cercetare**  
**ȘTIINȚE ALIMENTARE**  
**PLAN DE CERCETARE**  
 pentru perioada 2019-2023

Nr. Crt.	Direcții de cercetare	Tematici de cercetare
1.	Studiul și obținerea de alimente funcționale și inovative	Utilizarea borhotului de bere la obținerea alimentelor funcționale Compararea eficienței metodelor de obținere a uleiurilor volatile din plante aromatice (hidrodistilare clasică și cu microunde, extracție supercritică) Obținerea berii din miere cu conținut ridicat și scăzut de alcool Modelarea matematică a proceselor de obținere a produselor alimentare funcționale și inovative Studiul interacțiunii aditivilor alimentari cu constituenții produselor alimentare
2.	Studiul microorganismelor allochtone din alimente cu rol în toxiinfecții alimentare și alterare	Studiul microorganismelor allochtone rezistente la antibiotice din diferite produse alimentare Optimalizarea parametrilor tehnologiei de producție produselor lactate Studiul capacității de formare a biofilmelor bacteriei <i>Listeria</i> spp. în cazul operațiilor de tehnologia laptelui
3.	Rolul substanțelor antimicrobiene naturale în conservarea alimentelor. Procedee de conservare combinate	Efectul substanțelor antimicrobiene naturale asupra bacteriilor prezente pe legume proaspete cu rol în boli alimentare
		Utilizarea substanțelor antimicrobiene naturale în conservarea alimentelor și în ambalarea activă a alimentelor
4.	Valorificarea tradițiilor alimentare locale	Cercetarea la scară de laborator a procesului de obținere a cozonacului secuiesc (Kürtőskalács) cu conținut de gluten diminuat

Miercurea-Ciuc, 22. 09. 2019.

Dr. György Éva