

XGEN 2024 - International Conference of Scientific Communications

Tuesday, 21 May 2024

Food chemistry and engineering: Food Chemistry and Engineering - Aula (09:30 - 13:00)

time	[id] title	presenter
09:30	[299] Evaluation of the impact of whey and gelatin-based hydrogels cross-linked with copper sulphate as absorbent material used in fresh meat packaging	Dr LOPES, Pompilia Mioara
09:45	[312] Utilizarea pesmetului la obținerea pâinii în scopul reducerii risipei alimentare.	ANDOR, Andreea-Ancuta
10:00	[280] Parizer cu alge	ROXANA, Tarta
10:15	[307] CERCETĂRI PRIVIND COMPOZIȚIA FIZICO-CHIMICĂ A DISTILATELOR DE CAISE OBȚINUTE ÎN REGIUNEA SATU MARE (SĂUCA)	SARKOZI, Aneta
10:30	[314] Studiul influenței adaosului de gumă xantan asupra pâinii pe bază de făină de orez	BIANCA NICOLETA, Pașca
10:45	[189] The development of a gluten-free product enriched with bioactive compounds derived from vegetable by-products	ZAPIRTAN, Miriam
11:00	[223] Creșterea stabilității oxidative a uleiului vegetal prin utilizarea antioxidanților naturali	ANDREI, Petrovan
11:15	[303] Extraction and characterization of bioactive compounds from Prunus Spinosa L. fruits with potential in the development of edible films	Ms NEGREAN, Oana
11:30	[298] Influenta colorantului natural din coji de ceapa asupra calitatii pateului functional	DENIS IONUT, Brumar
11:45	[211] Studiu privind limpezirea vinurilor rosii cu gelatina si bentonita	CATALIN, Danciu
12:00	[269] Detection of Adulterants in Milk Products of a Well-Known Brand: An Investigation into Quality Assurance and Consumer Safety	Mr GHAEMI, Artin