

Laborator de analiza produselor de origine animală

Coordonator:

Prof. univ. dr. ing.
Adriana DABIJA



Persoană de contact:

Prof. univ. dr. ing.
Adriana DABIJA



E-mail:

adriana.dabija@fia.usv.ro



Telefon:

0748845567



Locație:

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Corp E.

Str. Universității 13, 720229
Suceava, România

Descriere:

Laboratorul s-a dezvoltat ca urmare a implementării unui proiect instituțional intitulat „Modernizarea și echiparea infrastructurii educaționale universitare corp E” și a altor proiecte finanțate de către UEFISCDI. Activitățile desfășurate în cadrul laboratorului vizează stabilirea compoziției chimice a produselor de origine animală, dar și dezvoltarea de noi produse alimentare funcționale.

Echipamente relevante:

Aparat automat pentru analiza conținutului în fibră FT12, termostat de laborator IN55, spectrofotometru UV-VIS prove 600, agitator cu incubare, omogenizator cu ultrasunete VCX130 Sonics, refractometru AR4 Krues, cameră climatică Climacell 111, titrator Titroline 7500 KF, spectrometru FT-NIR Tango Bruker, spectrometru NIR ProxiMate Buchi, instalație Kjeldahl pentru determinarea concentrației de proteine, instalație Soxhlet pentru determinarea conținutului de grăsime.

Proiecte de cercetare, dezvoltare și inovare:

1. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097 - Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărire a termenului de valabilitate al produselor din păstrăv;
2. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089 - Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L., Suceava.

Publicații științifice relevante:

1. Dabija, A., Oroian, M., Codină, G.G., Rusu, L. (2020). Assessment the influence of the main technological factors on yogurt quality, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 21 (1), 83-94;
2. Dabija, A., Ardelean, M., Poroc-Serițan, M., Oroian, M., Buculei, A., Rebenciuc, I., Marti, D.T., Lobiuc, A. (2019). Effect of rosemary, clove and oregano oil

on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout, Farmacia, 67(5), 794-800;

3. Dabija, A., Codină, G.G., Ropciuc, S., Stroe, S.G. (2019). Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials, Journal of Food Processing and Preservation, 43(6), p.e13826;
4. Dabija, A., Codină, G.G., Ropciuc, S., Gâțlan, A.M., Rusu, L. (2018). Assessment of the antioxidant activity and quality attributes of yogurt enhanced with wild herbs extracts, Journal of Food Quality, Article ID 5329386;
5. Dabija, A., Codină, G.G., Gâțlan, A.M., Rusu, L. (2018). Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers, Cyta – Journal of Food, 16(1), 859-867.

Tehnologii și produse brevetate / în curs de brevetare

1. Dabija, A., Codină, G.G. (2020). Trout paste with chanterelle mushrooms and wild garlic and process for obtaining it, European patent application 20464009.8-1105;
2. Dabija, A., Oroian, M.A. (2018). Iaurt cu sfeclă și fibre de morcov. RO133919 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12;
3. Dabija, A., Oroian, M.A. (2018). Iaurt cu proteine din cânepă. RO133920 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12;
4. Dabija, A., Sidor, A.M. (2018). Iaurt cu cătină și fibre de morcov. RO133921 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12;
5. Dabija, A., Codină, G.G., Șestac, P.M. (2020). Functional ice cream with low fat content and process for obtaining it, European patent, 20464009.8-1105.

Servicii oferite:

- ⇒ Determinarea conținutului de apă, grăsime, proteine, fibre și glucide din produse alimentare
- ⇒ Determinarea conținutului de componenți majori din produsele lactate utilizând spectrometru FT-NIR Tango Bruker
- ⇒ Determinarea conținutului de componenți majori din produsele din carne utilizând spectrometru NIR Proximate Buchi

