

## ***Centrul de Cercetări Chimice și Tehnologice***

### **Centru de cercetare tip „C”.**

Domeniul de cercetare: Știința Alimentelor și a Mediului, Subdomenii de cercetare: Tehnici și Metode Fizico-Chimice de Analiză; Tehnologii și Calitatea Produselor Alimentare; Biotehnologii Industriale și Protecția Mediului.

Centrul de cercetări a fost acreditat în data de 7 iunie 2003 cu certificatul nr. 182/CC-C.

Adresa: Facultatea de Inginerie Alimentara, Turism si Protectia Mediului, Str. Elena Dragoi, Nr. 2, L 126.

**Coordonator centru:** Conf. Univ. Dr. Ing. Dorina Chambree

- E-mail: [dorinachambree@yahoo.com](mailto:dorinachambree@yahoo.com)

Audienta- Joi: 10.00-12.00 sala L 126

### **Tematici de cercetare:**

- Elaborarea unor metode de analiză pentru compușii de natura organică din alimente.
- Analiza aromelor volatiledin vinuri
- Studii privind utilizareatratementelor enzimaticice pentru îmbunătățirea calității sucurilor de fructe
- Studii privind posibilitatea de utilizare a spectrometriei de masă și spectrometriei de masă diferențiale în monitorizarea tehnologiilor și biotehnologiilor alimentare, textile, de depoluare și a sănătății umane.
- Analiza aminelor biogene prin metode analitice avansate:spectrometrie de masă, biosenzori, metode electrochimice și spectrale
- Determinarea aminelor biogene din vinuri
- Proiectarea și implementarea SMC, SMM, HACCP
- Determinarea capacitatii antioxidante a alimentelor
- Produse alimentare specifice utilizate în tratamentul hipovitaminozelor B1, B2și B6.
- Elaborarea unnor tehnologii noi de obținere a produselor viti-vinicole ecologice.
- Studiul stabilitatii termice a unor sisteme alimentare lipidice
- Studiul influentei adaosurilor de antioxidanti asupra stabilitatii termice a grasimilor animale si vegetale
- Studiul degradarii termooxidative a alimentelor
- Compusi cu caracter antioxidant pentru sistemele alimentare.
- Sinteze enzimaticice de oligo- si polizaharid esteri ai acizilor grasi
- Biosinteze si caracterizari de noi sisteme cu aplicatii in domeniul alimentar
- Caracterizarea prin medoda MS- chip-based nanoelectrospray- a sistemelor bioorganice
- Studii microbiologice ale sistemelor alimentare
- Protecția consumatorilor – Consumul sustenabil
- Protecția consumatorilor de produse alimentare și nonalimentare. Educatia și protecția consumatorului de bunuri și servicii.