



Cartea *Oleogeluri alimentare* prezintă o abordare modernă asupra structurilor lipidice alternative, utilizate ca substituenți ai grăsimilor solide tradiționale. Lucrarea este structurată în două capitole principale. În prima parte sunt caracterizate cele două componente ale oleogelurilor, respectiv oleogelatorii și uleiurile iar a doua parte este dedicată aplicațiilor oleogelurilor în diferite ramuri ale industriei alimentare. Lucrarea evidențiază potențialul oleogelurilor în formularea unor alimente mai sănătoase, cu conținut redus de grăsimi saturate și fără acizi grași trans, dar cu un profil nutrițional îmbunătățit prin aportul de acizi grași polinesaturați proveniți din compoziția uleiurilor utilizate pentru structurarea acestora.

The book *Oleogeluri alimentare* presents a modern approach to alternative lipid structures, used as substitutes for traditional solid fats. The work is structured into two main chapters. The first part characterizes the two components of oleogels, namely oleogelators and oils, while the second part is dedicated to the applications of oleogels in various sectors of the food industry.

The book highlights the potential of oleogels in the formulation of healthier foods, with a reduced content of saturated fats and no trans fatty acids, while offering an improved nutritional profile through the contribution of polyunsaturated fatty acids derived from the composition of the oils used for their structuring.

Simona PERȚA-CRIȘAN
Claudiu-Ștefan URSACHI
ISBN 978-630-364-022-8

Oleogeluri alimentare

Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, Arad, 2026, nr. pag.198