

RAPORT FINAL IMPLEMENTARE PROIECT FDI

Cod final de înregistrare: FDI-2019-0150
Denumire instituție: UNIVERSITATEA AUREL VLAICU din ARAD
Titlu proiect: Laborator la scară pilot pentru procesarea produselor din carne
Domeniu vizat: Domeniul 3. Asigurarea funcționării în bune condiții a grădinilor botanice universitare, a stațiilor didactice, a bazelor de practică și a altor infrastructuri de susținere a activităților didactice, din cadrul universităților
Bugetul aprobat: 246.000,00 lei

Descrierea proiectului:

Obiectivul general al proiectului a fost dezvoltarea abilităților practice ale viitorilor ingineri din domeniul industria alimentară prin realizarea unor experimente practice la scară pilot cu precadere în domeniul prelucrării produselor din carne.

În cadrul proiectului au fost obținute următoarele rezultate:

- laboratorul nou la scară pilot pentru prepararea produselor din carne a fost realizat prin modernizarea locației existente (faiantare, instalație electrică inclusiv cea necesară de 380 V, instalația de apă-canalizare, aer condiționat) în valoare de peste 19000 lei. De asemenea a fost achiziționat mobilier specific de laborator (dulapuri, mese inox), obiecte de inventar (cutite, blaturi de lucru, tavi carne etc.) și consumabile necesare testărilor și determinărilor parametrilor specifici pentru carne și produse din carne.
- Peste 25 de studenți au realizat practica tehnologică „in house” în ceea ce privește obținerea de produse și subproduse din carne
- Au fost obținute de către studenți atât produse tradiționale din carne (salam, carnat, lebar, cartabos, toba) dar și produse inovative prin introducerea în tehnologie a plantelor aromatice (lavanda, menta, salvie, tarhon etc.)
- Studenții din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului și-au dezvoltat abilitățile practice necesare pe piața muncii datorită dotării cu aparatură de procesare modernă. Astfel a fost achiziționat o linie de procesare a produselor din carne formată din 7 componente principale și vor dezvolta competențele și tehnicile specifice de prelucrare așa cum sunt acestea aplicate în cadrul companiilor din domeniu.

Realizarea indicatorilor de rezultat:

II. A fost realizat laboratorul de prelucrare a produselor din carne inclusiv pentru produse alimentare cu valoare adăugată dotat cu întreaga linie necesară: cutter, mașina de tocat, malaxor, aparat umplut, dulap de afumare și maturare, cazan fierbere produse din carne.

12. Au fost pregătite 5 lucrări de laborator bazate pe aparatură nou achiziționată: tehnologia de obținere a salamurilor, tehnologia de obținere a parizerului, tehnologia de obținere a cremvustilor, tehnologia de obținere a carnatului crud și uscat.

13. Au fost obținerea noi produse din carne utilizând rețete proprii: carnat crud-uscat (în faza de maturare), salam crud-uscat (în faza de maturare), cremvusti, parizer, toba de porc, lebar. Produsele au fost testate atât organoleptic (analiza senzorială) cât și prin determinarea proprietăților fizico-chimice (proteine, acizi grași etc.)

14. Este în faza de realizare de noi produse din carne cu valoare adăugată cu arome de plante medicinale (în special lavandă, mentă, țarhon, salvie).

15 (suplimentar). Lista studenților care își realizează practica – un număr de 25 de studenți au realizat practica în laboratorul nou creat urmând ca în perioada de practică de vară și mai mulți studenți să fie implicați în activitățile laboratorului.

Deviz cheltuieli

NR. CRT.	DENUMIRE CAPITOL BUGET	Finanțare MEC (cu plată realizată până la finalul anului 2019)	COFINANȚARE (cu plată realizată până la finalul anului 2019)
I.	Cheltuieli de personal*	89.000,00	4.450,00
II.	Cheltuieli materiale*	125.000,00	8.750,00
III.	Alte cheltuieli eligibile*	32.000,00	0,00
IV.	Alte cheltuieli finanțate din veniturile proprii ale universității**	0,00	0,00
	TOTAL	246.000,00	13.200,00
	TOTAL GENERAL PROIECT	258.200,00	

Director proiect,

Prof.dr. Habil. Lucian Copolovici