



**RAPORTUL COMISIEI DE ABILITARE
din data de 02.12.2021**

NUMELE ȘI PRENUMELE CANDIDATULUI: MUREȘAN CRINA CARMEN

TITLUL TEZEI DE ABILITARE / DIRECȚII PRINCIPALE DE CERCETARE:

**CREȘTEREA GRADULUI DE UTILIZARE A UNOR COMPUȘI BIOACTIVI
NATURALI, ÎN CONTEXTUL VALORIFICĂRII SUPERIOARE ȘI „ZERO
WASTE” CU IMPACT ASUPRA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR**

DIRECȚII PRINCIPALE DE CERCETARE:

- 1. Evaluarea și caracterizarea unor compuși bioactivi din matrici vegetale;*
- 2. Evaluarea compușilor bioactivi din matrici vegetale autohtone și subproduse, sursă de fortifiere a unor produse alimentare;*
- 3. Implementarea, optimizarea și monitorizarea calității și siguranței unor produse alimentare cu impact asupra proprietăților funcționale și nutritive.*

DOMENIUL DE STUDII UNIVERSITARE DE DOCTORAT: BIOTEHNOLOGII

(în care urmează să se confere calitatea de conducător de doctorat)

DENUMIREA INSTITUȚIEI ORGANIZATOARE DE STUDII UNIVERSITARE DE DOCTORAT (IOSUD): Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

PUNCTE TARI ALE TEZEI DE ABILITARE: Printre punctele tari ale prezentei teze de Abilitare, se pot identifica, în cadrul fiecărei direcții de cercetare abordate, următoarele:

- În cadrul primei direcții de cercetare: Evaluarea și caracterizarea unor compuși bioactivi din matrici vegetale – au fost identificate ca puncte tari, următoarele:
 - a. caracterizarea uleiurilor volatile prin tehnici moderne de analiză împreună cu aplicațiile acestora în domeniul biotehnologiilor;*
 - b. utilizarea profilului volatil al unor materii prime vegetale și a chemometriei în cuantificarea evoluției compușilor volatili din materiile prime vegetale investigate;*
- În cadrul celei de-a doua direcții de cercetare: Evaluarea compușilor bioactivi din matrici vegetale autohtone și subproduse, sursă de fortifiere a unor produse alimentare – au fost identificate ca puncte tari, următoarele:
 - a. diversificarea gamei sortimentale în panificație prin valorificarea unor surse vegetale autohtone de proteine și fibre;*



- b. diversificarea gamei sortimentale în industria produselor de panificație, a conservelor din carne și a produselor lactate prin valorificarea unor compuși bioactivi (ciuperci, cânepă, fructe de soc);
 - c. Valorificarea superioară unor subproduse alimentare, în contextul „zero waste” ca surse potențiale de compuși bioactivi (valorificarea deșeurilor de la obținerea vinului);
3. În cadrul celei de-a treia direcții de cercetare: Implementarea, optimizarea și monitorizarea calității și siguranței unor produse alimentare cu impact asupra proprietăților funcționale și nutritive – au fost identificate ca puncte tari, urmatoarele:
- a. implementarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare, prin Studii de caz, pentru obținerea unor produse lactate acide;
 - b. optimizarea proceselor de maturare, ca și componentă tehnologică, în vederea îmbunătățirii proprietăților funcționale și nutritive ale unor produse lactate.

PUNCTE SLABE ALE TEZEI DE ABILITARE: NU au fost identificate

Rezultatul votului/ observații / concluziile comisiei de abilitare se motivează în continuare:

În urma analizei Tezei de abilitare a D-nei Conf. dr. Crina Carmen MUREȘAN, a prezentării publice și a documentelor anexate, Comisia de Abilitare a votat astfel:

COMISIA DE ABILITARE

Nr. crt.	Numele și prenumele	Rezultatul votului privind teza de abilitare	Semnătura
1.	TOFANĂ Maria	Sunt de acord	
		Nu sunt de acord	
2.	VIZIREANU Camelia	Sunt de acord	
		Nu sunt de acord	
3.	JURCOANE Ștefana	Sunt de acord	
		Nu sunt de acord	

Comisia propune acceptarea tezei de abilitare

Președinte Comisie

Nume și prenume: TOFANĂ Maria

Semnătura:





ANEXA

la raportul comisiei de abilitare

Numele și prenumele candidatului: **MUREȘAN Crina Carmen**

La sesiunea de întrebări din partea membrilor comisiei de abilitare, s-au adresat următoarele întrebări:

1. Întrebarea adresată de Prof.dr. Maria Tofana: *Care credeți că este abordarea esențială în cadrul siguranței alimentare cu privire la diversificarea gamei sortimentale prin prisma „zero waste” și a economiei circulare?*

Răspunsul candidatului: *Da, ne propunem sa analizăm deșeurile utilizate din pct de vedere microbiologic(am facut acest lucru) dar si din pct de vedere al contaminantilor fizici si chimici, pentru a nu pune in pericol sanatatea consumatorilor.*

2. Întrebarea adresată de Prof.dr. Vizireanu Camelia: *Pe langa diversificarea gamei sortimentale prin utilizarea diferitelor adaosuri bogate in principii bioactive, ar trebui demonstrate experimental aceste caracteristici in produsele finite, ex digestie “ in vitro”.*

Răspunsul candidatului: *Ne propunem sa continuăm cercetările si in acest sens.*

3. Întrebarea adresată de Prof.dr. Jurcoane Ștefana: *Cum au fost obținute, prelucrate, înainte de utilizare deșeurile de struguri?*

Răspunsul candidatului: *Faina din semintele de struguri a fost achizitionata din comert. Tescovina a fost obtinuta in operația de stoarcere a strugurilor, apoi a fost uscata si tratata UV.*

COMISIA DE ABILITARE

Numele și prenumele

Semnătura

1. TOFANĂ Maria

2. VIZIREANU Camelia

3. JURCOANE Ștefana