

TEZĂ DE ABILITARE

Noi abordări în optimizarea calității pâinii și valorificarea subproduselor din industria alimentară

Candidat: Conferențiar dr. ing. Cristina-Maria CANJA

Cuvinte cheie: *panificație, ingrediente funcționale, sustenabilitate, valorificare, inovație*

REZUMAT

Industria panificației reprezintă un sector fundamental al alimentației globale, însă aceasta se confruntă cu provocări semnificative privind îmbunătățirea calității produselor și reducerea impactului asupra mediului. Această teză de abilitare abordează două direcții esențiale pentru dezvoltarea a domeniului: integrarea ingredientelor funcționale pentru optimizarea caracteristicilor nutriționale și senzoriale ale pâinii și valorificarea subproduselor agroindustriale în scopul obținerii unor produse de panificație cu valoare adăugată. Cercetarea răspunde tendințelor actuale de consum, care privilegiază alimente mai sănătoase, sustenabile și inovative, contribuind totodată la progresul ingineriei produselor alimentare.

Prima parte a lucrării sintetizează realizările științifice, profesionale și academice ale autoarei, subliniind parcursul său de la formarea universitară la poziția de conferențiar. Se evidențiază activitatea didactică desfășurată, implicarea în coordonarea lucrărilor de licență și disertație, contribuțiile la dezvoltarea resurselor educaționale și participarea activă în proiecte de cercetare naționale și internaționale. Impactul științific al activității este reflectat printr-un număr semnificativ de publicații în reviste de prestigiu și indicatori scientometrici relevanți (WoS, Google Scholar, SCOPUS).

A doua parte a lucrării se concentrează asupra activității de cercetare, structurată în jurul a trei direcții majore: optimizarea calității pâinii prin utilizarea ingredientelor funcționale, valorificarea subproduselor din industria alimentară pentru dezvoltarea de produse inovative și sustenabile, precum și evaluarea impactului acestor abordări asupra proprietăților nutriționale, tehnologice și senzoriale ale produselor finite. Studiile desfășurate oferă soluții concrete pentru

îmbunătățirea calității produselor de panificație, contribuind la dezvoltarea unui model sustenabil de utilizare a resurselor disponibile.

Impactul activității de cercetare este confirmat prin publicarea a peste 100 de articole științifice și participarea la conferințe internaționale. De asemenea, colaborările cu mediul industrial și instituțiile academice internaționale au permis aplicarea rezultatelor cercetării în practică, demonstrând relevanța și aplicabilitatea acestora în industrie.

În perspectiva dezvoltării viitoare, direcțiile de cercetare propuse vizează aprofundarea studiilor privind valorificarea subproduselor agroalimentare și aplicarea unor tehnologii avansate pentru îmbunătățirea calității produselor de panificație. Pe plan academic, consolidarea colaborărilor interdisciplinare și internaționale reprezintă un obiectiv strategic, cu scopul de a crește vizibilitatea și impactul cercetării.

În concluzie, utilizarea fibrelor alimentare și a ingredientelor funcționale contribuie semnificativ la crearea unor produse de panificație mai sănătoase și inovative. Totodată, valorificarea subproduselor din industria alimentară oferă soluții sustenabile pentru reducerea risipei și dezvoltarea unor produse funcționale cu beneficii nutriționale și tehnologice îmbunătățite. Optimizarea proceselor tehnologice asigură stabilitatea și acceptabilitatea produselor de panificație, facilitând astfel integrarea acestor inovații în industrie și deschizând noi direcții de cercetare și aplicabilitate.