

**REZULTATELE STUDENȚILOR FACULTĂȚII DE INGINERIE ALIMENTARĂ
DIN UNIVERSITATEA ȘTEFAN CEL MARE
LA COMPETIȚII NAȚIONALE ÎN ANUL 2014**

ECOTROPHELIA ROMÂNIA

Trei echipe de studenți ai Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava au participat în perioada 26-29 iunie 2014 la cea de a treia ediție a competiției naționale ECOTROPHELIA ROMÂNIA, care s-a desfășurat la Universitatea Sapienția Miercurea Ciuc ce a fost organizată sub egida Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România și a Asociației Platforma Tehnologică „FOOD FOR LIFE”.

Competiția a avut drept scop încurajarea creativității studenților în dezvoltarea unor produse alimentare eco-inovative, de calitate, destinate consumului uman, și prietenoase cu mediul înconjurător și a fost deschisă tuturor studenților înscriși la programele de studii de licență, masterat și doctorat.

Produsul „**TopIce Icecream**” a câștigat premiul I, trofeul competiției Ecotrophelia și dreptul de a **reprezenta România la faza internațională a competiției** ce va avea loc la Paris în perioada 19-20 octombrie 2014. Echipa câștigătoare a locului I a fost formată din studenții Ionela Nechifor, Simona Iețcu, Ionica Coțovanu, Valentina Mancaș, coordonatori științifici: conf. univ. dr. ing. ec. Adriana Dabija, conf. univ. dr. ing. ec. Cristina Gabriela Constantinescu.

Produsul „Margareta gluten-free muffins” a obținut două premii: premiul II al competiției Ecotrophelia și premiul special pentru cel mai bun concept de marketing oferit de compania S.C. Covalact S.A. Echipa câștigătoare a locului II a fost formată din studenții Andrei Cicioc, Camelia Doroftei, Ilie Doroftei, Ana-Maria Gontariu, coordonatori științifici: conf. univ. dr. ing. ec. Cristina Gabriela Constantinescu, conf. univ. dr. ing. Ioan Gontariu.

Cea de a treia echipă a USV participantă la concurs a fost echipa formată din studenții Ovidiu Procopet, Daniela Larisa Zaharia, Loredana Petroneac, Cosmin Botezatu. Aceștia au prezentat produsul „Smoked Trout Cod with Truffles”, coordonatori științifici: conf. univ. dr. ing. ec. Cristina Gabriela Constantinescu, conf. univ. dr. ing. ec. Adriana Dabija.

Juriul național al competiției a fost compus din 7 membri, specialiști în domeniul industriei alimentare de la diferite firme de profil, indicați de Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România ca fiind persoane competente și independente. Studenții suceveni au concurat cu 14 echipe studențești de la facultăți cu profil de inginerie alimentară din cadrul a

șapte universități din țară: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Iași, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, Universitatea Sapiientia din Miercurea Ciuc, Universitatea Valahia din Târgoviște, Universitatea din Oradea, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului.

EXPO GASTROPAN

De asemenea, în perioada 4-5 aprilie 2014, un grup de studenți și profesori de la Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava a participat la Simpozionul anual al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România care s-a desfășurat în cadrul Expo GastroPan, Brașov Business Park. În cadrul acestui simpozion s-a desfășurat un concurs dedicat secțiunii „Învățământ și cercetare”, în cadrul căruia studenții au participat cu următoarele produse:

1. *Fursecuri fragede cu făină de linte, semințe de pin și merișor* – masteranzi: Cristian Aurel Hatnean, Ionela Nechifor, coordonator științific: conf. univ. dr. ing. ec. Cristina Gabriela Constantinescu.

2. *Paine cu telemea și mărar*, masteranzi: Ionela Nechifor, Cristian Aurel Hatnean, Tatiana Gherasimciuc, coordonator științific: conf. univ. dr. ing. ec. Adriana Dabija.

3. *Ruladă „Anuța”*, studenți: Antonia-Andreea Butnariu, Elena-Petronela Butnariu, coordonator științific: conf. univ. dr. ing. Ioan Gontariu.

4. *Cozonac Aroni Tony*, studenți: Antonia-Andreea Butnariu, Elena-Petronela Butnariu; masterand Florin Mihai Vartolomei Coordonatori: asist. univ. drd. ing. Alina Psibilschi, șef lucrări dr. ing. Eufrozina Albu.

Produselor „*Fursecuri fragede cu făină de linte, semințe de pin și merișor*”, „*Paine cu telemea și mărar*” și „*Ruladă Anuța*” li s-a acordat premiul pentru **cel mai bun produs al anului 2014**, în competiție fiind înscrise produse ale studenților și de la alte facultăți cu profil de inginerie alimentară din țară.