

## **OBIECTIVELE PROIECTULUI**

Tema de cercetare propusa contribuie la stabilirea bazelor stiintifice si tehnologice necesare imbunatatirii calitatii alimentelor in scopul eficientizarii digestibilitatii substantelor nutritive, si va duce la rezultate practice care sa raspunda cerintelor unei calitati superioare pe intregul flux al lantului alimentar, prevenind in acelasi timp riscurile pentru sanatatea consumatorului provocate de calitatea necorespunzatoare a unor produse alimentare.

Obiectivele reprezinta noi abordari si teorii in legatura cu probleme de mare actualitate legate de impactul calitatii produselor alimentare asupra sanatatii si bunastarii consumatorilor.

Aceasta presupune investigatii biochimice, biofizice si nutritionale.

Aprecierea factorilor antinutritionali din produse vegetale si influenta acestora asupra calitatii si sigurantei produselor alimentare

Studierea unor indici pentru aprecierea si monitorizarea calitatii boabelor de soia si a produselor din soia, care sa evalueze modul optim de procesare.

Realizarea unor tehnici in vitro pentru aprecierea calitatii proteinei din soia

Metode de investigare si evaluare a fibrelor alimentare din leguminoase si cereale si factorii ce influenteaza compozitia in fibre alimentare a cerealelor si produselor alimentare procesate

Efectul PNA solubile din alimente asupra vascozitatii dinamice a extractelor apoase si acide

Studiul in vitro a actiunii a enzimei libere si a enzimei legate de matricea hranei asupra substratului.

Efectul fibrelor alimentare asupra biodisponibilitatii altor nutrienti