

În perioada 17 – 19 Mai 2018, cadre didactice și doctoranzi de la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor au participat la ediția a 10-a a Expoziției Europene de Creativitate și Inovare EUROINVENT 2018 organizată de Forumul Inventatorilor Români, Universitatea Tehnică Ghe. Asachi Iași, Universitatea Alexandru Ioan Cuza Iași în parteneriat cu Institutul National de Cercetare Dezvoltare pentru Protecția Mediului, Universitatea de Medicină și Farmacie Gr.T. Popa Iași, în colaborare cu Universitatea de Arte George Enescu, University Malaysia Perlis și University Malaysia Terengganu. EUROINVENT 2018 s-a desfășurat sub egida IFIA - Federația Mondială a Inventatorilor și WIIPA Taiwan. La eveniment au participat peste 500 inventatori din peste 30 de țări.

Invențiile facultății noastre, aflate în etapa de brevetare la nivel național au prezentat un deosebit interes pentru membrii juriului internațional, astfel că cele 6 idei inovatoare au câștigat **8 medalii și diplome**

. Medaliile câștigate sunt:

**Medalii de aur și diplome** pentru invențiile: *Dough composition for gluten-free appetizer biscuits*, Carmen Bolea, Daniela Istrati, Romulus Burluc, Camelia Vizireanu, *Tincture for ameliorating menopausal symptoms and manufacturing process*

,  
Zinica Gerghina (Aldea), Vizireanu Camelia, Borda Daniela, *Muffins with sea buckthorn extract microencapsulated in whey protein and the technology of thereof*,  
Ursache, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Dumitrașcu, L., Râpeanu, G.



**ÂÂÂÂÂÂÂÂÂÂ** **Medalie de argint și diplomă** pentru invenția intitulată *Gluten-free cake dough and manufacturing process*

,  
autori

Istrati Daniela Ionela, Vizireanu Camelia, Crețu Alexandra Andreea, Condurache Nina Nicoleta, Pacularu-Burada Bogdan.



**Medalie de bronz și diplomă** pentru invenția *Desert dairy product based on whey protein concentrate and sea buckthorn and method for making it off*,  
inventatori Ursache, F.M., Botez, E., Stănciuc, N., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Turturică, M., Râpeanu, G.



**Diplomă de excelență** pentru invenția intitulată *Appetizing biscuits with sea buckthorn extract obtained by extraction with supercritical fluids and appetizing biscuits with sea buckthorn extract micro-encapsulated in whey proteins and technologies for their production*

,  
inventatori Stănciuc, N., Mihalcea, L., Râpeanu G.



În plus, Universitatea Tehnică a Moldovei în calitate de organizație participantă la eveniment a premiat cu **medalie de aur și diplomă** invenția *Dough composition for gluten-free appetizer biscuits*, Carmen Bolea, Daniela Istrati, Romulus Burluc, Camelia Vizireanu, iar Agenția pentru Proprietate Intelectuală a Republicii Moldova (AGEPI) a premiat lucrarea *Muffins with sea buckthorn extract microencapsulated in whey protein and the technology of thereof*, Urscahe, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Dumitrașcu, L., Râpeanu, G.cu **medalie și diplomă AGEPI**



**Transmitem felicitări cercetătorilor noștri și ne mândrim cu realizările lor!**