



Programme du Séminaire Francophone

Valorisation de composés bioactifs d'origine végétale

Organisés au sein des projets financés par l'AUF:

Valorisation des composés bioactifs issus de déchets agro-industriels par encapsulation lysosomale - ENcap- LYPOSOM

et "Extraction Verte", stabilisation et valorisation des composants bioactifs de Ribes nidrigolaria et Cucurbita maxima, ExtraVert_CBA"

Moderateur: Prof. Rodica STURZA

Adela PÎNTEA (UASMV, Cluj Napoca). *Méthodes analytiques appliquées aux composés lipophiles.*

Tamar SANIKIDZE (UET, Georgie). *L'extrait d'agrumes, un remède efficace pour la correction du syndrome métabolique.*

Natalia VLADEI, Alexandra ARSENI (UTM). *Valorisation des composés biologiquement actifs du marc de raisin.*

Ecaterina COVACI, Nadejda BOTEZATU (UTM). *Les liposomes: aspects technologiques et application alimentaire.*

Veronica DRAGANCEA, Angela GUREV (UTM). *Obtention et stabilisation de substances biologiquement actives à partir de produits vinicoles secondaires.*

Adrian BOLDIANU (UASMV, Cluj Napoca). *Aperçu des méthodes d'obtention de liposomes comme systèmes de livraison de composés lipophiles*

Sophio KALMAKHELIDZE (UET, Georgie). *Effet des complexes liposomaux de flavonoïdes riches en quercétine du souci français (Tagetes Patula L.) sur la viabilité des cellules de Jurkat.*

Violina POPOVICI (UTM), Vladimir Carauș (CSK Grup Plus SRL). *Préparation et caractérisation des liposomes aux caroténoïdes de l'argousier (Hippophae rhamnoides L.).*

Aliona GHENDOV-MOSANU (UTM). *Effet d'addition de poudre de citrouille sur la qualité des pâtes au triticale.*

Viorica BULGARU, Angela Gurev (UTM). *Les propriétés antioxydantes des fruits de Josta élevés en République de Moldavie.*

Natalia NETREBA (UTM), Greta BALAN (UEMPh). *Biscuits avec l'ajout de poudre de citrouille.*

Elena SERGHEEVA (UTM). *Poudre de citrouille - ingrédient fonctionnel dans la fabrication de produits de confiserie mousseux.*

Olga BOESTEAN (UTM), Daniela COJOCARI (UEMPh). *Utilisation d'extrait liposoluble de citrouille dans la fabrication de pâtes végétaux fonctionnels.*

le mercredi, 27 mars 2024, 14.00 h à l'UTM, bl. 5-120, en format online sur plateforme Google Meet: <https://meet.google.com/crw-tchh-fsh>