



# SILVIU MĂNTĂILĂ

Asistent de cercetare (Masterand)

## DOMENII DE INTERES

---

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

## ARIILE DE EXPERTIZA

---

Identificarea, descrierea și utilizarea adecvata a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare

Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului

Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte

## 5 PUBLICATII RELEVENATE

---

***Traditional pasta-filata cheese microbiology.*** STUDENT SCIENTIFIC COMMUNICATIONS SESSION – NATIONAL EDITION OPEN INNOVATION FOR A SUSTAINABLE FOOD SYSTEM; Section 1. From Students` Research Towards Innovation in Food Science and Food Technology, 30 th of May 2024

***Influence of temperature and microwave power on the drying characteristics, bioactive compounds and color of sage (Salvia officinalis L.) leaves.*** STUDENT SCIENTIFIC COMMUNICATIONS SESSION – NATIONAL EDITION OPEN INNOVATION FOR A SUSTAINABLE FOOD SYSTEM; Section 1. From Students` Research Towards Innovation in Food Science and Food Technology, 25th of May 2023

***The eating behavior of the Romanian consumer - preliminary study.*** Multidisciplinary Conference on Sustainable Development; Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, 26-27 May 2022

## AFILIERE

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Strada Domnească Nr. 111, Galați, România

Poziția: Masterand

## INFORMATII PERSONALE

**E-mail :**

[silviu.mantaila@ugal.ro](mailto:silviu.mantaila@ugal.ro)

**ORCID ID:**

**Website:**

<https://www.unicer.ugal.ro/index.php/en/about-tehnia>

<https://www.safir.ugal.ro/>

# PROIECT 9PCE/2025

**Resurse alternative  
sustenabile pentru inovare  
în industria alimentară prin  
dezvoltarea de noi  
ingrediente cu beneficii  
pentru sănătate**



**SAFIR**

*Eco-efficient valorification of some by-products in order to obtain gellified products. Multidisciplinary Conference on Sustainable Development;* Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, 26-27 May 2022

*Gellified low sugar products obtained from fruits by-products. STUDENT SCIENTIFIC COMMUNICATIONS SESSION – NATIONAL EDITION-SUSTAINABLE FOODS FOR A SAFETY FUTURE: A HEALTHY AND QUALITY LIFE VISION,* Section - From Students` Research Towards Innovation in Food Science, Food Technology and Aquaculture, 26 th of May 2022