



SILVIU MĂNTĂILĂ

Asistent de cercetare (Masterand)

DOMENII DE INTERES

Știința și Ingineria Alimentelor, Extracția compușilor bioactivi din matrici vegetale

ARI 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

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