

CUPRINS

1. ANALIZA RISCURILOR – PUNCTELE CRITICE DE CONTROL LA OBTINEREA INDUSTRIALĂ A DROJDIEI DE PANIFICAȚIE Adriana Dabija - Universitatea Bacău.....	1
2. FENOMENE FIZICO-CHIMICE LA SUPRAFAȚA ELECTROZILOR DE STICLĂ Prof. univ. dr. ing. Sonia Gutt - Universitatea "Ștefan cel Mare" Suceava.....	5
3. ELEMENTE ELECTROCHIMICE DE EXECUȚIE Prof. univ. dr. ing. Gheorghe Gutt, Prof. univ. dr. ing. Sonia Gutt - Universitatea "Ștefan cel Mare" Suceava.....	9
4. BACTERII PROBIOTICE. CARACTERIZAREA ȘI IMPORTANȚA PRODUSELOR CU BACTERII PROBIOTICE Drd. ing. Monica Anca Crețu - Universitatea „Ștefan cel Mare Suceava”.....	16
5. ASPECTE TEHNOLOGICE ALE FABRICĂRII IAURTULUI FOLOSIND BACTERII PROBIOTICE Drd. ing. Monica Anca Crețu - Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava.....	21
6. ADITIVI ADĂUGAȚI ÎN LAPTELE DESTINAT BRÂNZETURILOR Drd. ing. Monica Anca Crețu - Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava.....	25
7. APLICAȚII ALE CONTROLULUI CU MATERIALE FUNCȚIONALIZATE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, CONFORM NORMATIVELOR UNIUNII EUROPENE (HACCP) Prof. Dr. Ing. Gorduza V.M., Ing. Doroftei C.D., Conf.dr. Șuteu D. - Universitatea Bacău.....	36
8. SORBENȚI FUNCȚIONALIZAȚI CU APLICAȚII BIOTEHNOLOGICE ȘI ECOLOGICE Prof.dr.ing. Gorduza V.M., ing. Doroftei C.D., Conf.dr. Șuteu D. - Universitatea Bacău.....	47