



Workshop

„Inovația în fabricarea produselor de panificație și patiserie – aplicații ale premixurilor – ediția a- III-a”

Data evenimentului: 30 martie 2015, 8.00-16.00

Scopul evenimentului: pregătirea practică a studenților în vederea integrării lor pe piața muncii prin familiarizarea cu procesele tehnologice de obținere a produselor de panificație și patiserie cu ajutorul premixurilor.

Locația:

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,
Stația pilot Panificație – Patiserie, Calea Florești 64, 400509 Cluj-Napoca

În data de 30 martie 2015, reprezentanții disciplinei **Tehnologia moraritului și panificației** de la **FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR/USAMV** Cluj-Napoca, reprezentată de doamna decan prof.dr. Muste Sevastița, în colaborare cu reprezentanți ai firmelor **VIADAN SRL și NAPOSIGAL QUALITY SRL** au organizat a-III-a ediție a workshop-ului „*Inovația în fabricarea produselor de panificație și patiserie – aplicații ale premixurilor*”

Premixurile sunt “*preparate gata*” în compoziția cărora sunt incluse toate componentele preparării unor sortimente de produse de panificație-patiserie de o mare diversitate prin care se accentuează însușirile organoleptice ale acestora și, în mod deosebit, finețea, aspectul și aroma. Noutatea în tehnologia produselor de panificație-patiserie constă în folosirea premixurilor pentru obținerea unor produse de calitate superioară prin metoda “all-in” sau “all-time” (*toate deodată*). Premixurile se remarcă în acest domeniul prin eficiență economică ridicată pentru producător și calitate pentru consumator, fiind foarte eficiente pentru brutării, acestea asigurând certitudinea calității constante a specialităților de panificație-patiserie greu de obținut prin metode clasice.

Activitatea practică privind aplicațiile premixurilor în produse de panificație-patiserie a fost deschisă de Șef lucr.dr. *Simona Man*, titular la disciplina Tehnologia moraritului și panificației. Reprezentanții firmelor partenere, VIADAN SRL și NAPOSIGAL QUALITY SRL, *ing. Irina Glomnicu și ing. Adrian Sălagian*, au făcut o prezentare a specificațiilor tehnice pentru produsele utilizate la demonstrațiile practice. Evenimentul a reunit timp de 8 ore în Stația Pilot de Panificație – Patiserie a facultății 65 de participanți, studenți, masteranzi, doctoranzi și cadre didactice interesați de rolul utilizării premixurilor la fabricarea produselor de panificație –patiserie.



Imagini de la prezentarea specificațiilor tehnice ale premixurilor și rolul lor în produsele de panificație-patiserie, *ing. Irina Glomnicu – VIADAN SRL*, și *ing. Adrian Sălăgian – NAPOSIGAL QUALITY SRL*

Tematica propusă, a vizat realizarea unor produse de panificație-patiserie utilizând premixuri specifice pentru aluat dospit cu capacitate mare de hidratare, aluat dospit dulce, aluat foietaj și aluat fluid.

După de au primit informațiile necesare despre produsele pe care le vor realiza și rolul premixurilor în procesul tehnologic precum și rețetele de fabricație, studenții au avut posibilitatea să efectueze diferite operații din procesul tehnologic și să urmărească diferențele de proces față de tehnologia clasică.

Programul detaliat împreună cu câteva fotografii de la acest eveniment se pot vedea în continuare.

PROGRAM WORKSHOP

8.00 – 8.30	Deschiderea evenimentului Șef lucr.dr. Simona Man , USAMV Cluj
8.30 – 9.00	Rolul premixurilor în panificație și patiserie Ing. Irina Glomnicu , SC VIADAN SRL Ing. Adrian Sălăgian , SC NAPOSIGAL QUALITY SRL
9.00 – 12.00	Utilizarea premixului Pane Luciane la fabricarea pâinii tip ciabatta Utilizarea premixului Proson Frutti la fabricarea aluaturilor dospite dulci
12.00 – 15.00	Utilizarea premixului Paneline Croissant la fabricarea croissantelor Utilizarea premixului Credi Yogo Cake la fabricarea checurilor
15.00 – 16.00	Discuții, concluzii, recomandări Organizatori: Colectivul disciplinei Tehnologia morăritului și panificației: Conf.dr. Păucean Adriana, Șef lucr.dr. Simona Man



Organizatori:

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Conf. dr. ing. Adriana Paucean
Șef lucr. dr. ing. Simona Man

Viadan SRL
Naposigal Quality SRL

Ing. Irina Glomnicu
Ing. Adrian Sălagian

Imagine foto

Cosmin Bujoran