

**Salonul Internațional de
Inventii și Inovații “Traian Vuia”
13-15 iunie 2018, Timisoara**

Participanți: cca. 300 invenții aparținând universităților, institutelor de cercetare-dezvoltare precum și persoanelor fizice

Clasificare invenții participante:

CLASA A	Mecanică – Motoare – Mașini – Utilaje – Procedee industriale – Metalurgie	Universitatea din Craiova: 🏆 1 medalie de aur 🏆 1 premiu special
CLASA B	Orologerie – Bijuterie – Mașini – Utilaje	
CLASA C	Informatică – Electronică – Electricitate – Mijloace de Comunicare	
CLASA D	Construcții – Arhitectură – Geniu civil – Materiale de Construcții – Tâmplărie	
CLASA E	Instalații Sanitare – Ventilație - Încălzire	
CLASA F	Securitate – Salvare – Alarmă	
CLASA G	Fierărie – Bricolaj	
CLASA H	Mobilier – Arhitectură de interior	
CLASA I	Artă Menajeră – Material pentru restaurante	
CLASA J	Materiale și echipamente comerciale, industriale și de birou	
CLASA K	Agricultură – Horticultură – Grădinarit	Universitatea din Craiova: 🏆 1 medalie de aur
CLASA L	Îmbrăcăminte – Textile – Mașini și accesorii	
CLASA M	Medicină – Chirurgie – Ortopedie – Materiale pentru persoane cu handicap	
CLASA N	Optică - Foto – Cinema – Industrie optică	
CLASA O	Metode și materiale didactice – Instrumente muzicale – Material pentru arte	
CLASA P	Mijloace de transport – Auto - Marină – Aviație – Accesorii	
CLASA Q	Alimentație – Băuturi – Cosmetice – Paramedicină - Sănătate – Igienă	Universitatea din Craiova: 🏆 1 medalie de aur
CLASA R	Sport – Timp liber	
CLASA S	Noutăți practice – Articole pentru cadouri	
CLASA T	Publicitate – Imprimerie – Ambalaj – Condiționări de produse	
CLASA U	Jocuri – Jucării	
CLASA V	Protecția Mediului – Energie	

Titlu invenție: Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năușipudră de roșcove și procedeu de obținere a acesteia
Titular invenție: Universitatea din Craiova și S.C. ISIS PAN S.R.L.
Autori: Violeta Nour, Mira Elena Ionică, Felicia Tuțulescu, Alexandru Radu Corbu (Universitatea din Craiova), Petru Bogdan Cristian Hurezeanu (S.C. ISIS PAN S.R.L.)

🏆 **Medalie de aur la Salonul Internațional de Inventii și Inovații “Traian Vuia”, 13-15 iunie 2018, Timisoara**

Invenția se referă la rețeta și procedeu de obținere a unui produs de panificație de tip pâine fără gluten realizat pe bază de făină de orez și amidon de cartofi, cu adaos de făină de năușipudră de roșcove. Acesta are o structură asemănătoare pâinii din făină de grâu, fiind destinat atât persoanelor care au intoleranță la gluten cât și celor care își propun să adopte o dietă sănătoasă lipsită de gluten și care doresc să-și îmbunătățească starea de

sănătate. Produsul exercită efecte benefice asupra sănătății datorită conținutului ridicat de compuși antioxidanți, substanțe minerale și fibre, în principal ca urmare a adăosului de pudră de roșcove și făină de năut, având ca efect îmbunătățirea digestiei, prevenirea constipației, creșterea senzației de sațietate, reducerea nivelului colesterolului, reducerea riscului de boală coronariană, obezitate și diabet.

Titlu invenție: Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizigrași polinesaturați omega 3 și carotenoizi

Titulari: Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Biologie și Nutriție Animală
IBNA Balotești și Universitatea din Craiova

Autori: Tatiana Dumitra Panaite, Rodica Diana Criste, Margareta Olteanu, Mariana Ropotă, Petru Alexandru Vlaicu - IBNA Balotesti
Violeta Nour, Alexandru Radu Corbu - Universitatea din Craiova

🏆 **Medalie de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 13-15 iunie 2018, Timisoara**

A fost elaborată o rețetă furajeră îmbogățită în acizigrași polinesaturați omega-3 și carotenoizi prin includerea în furajul găinilor ouătoare a semințelor de in și a subproduselor de la procesarea tomatelor. Folosirea acestor furaje în alimentația găinilor ouătoare reprezintă o cale naturală de obținere a ouălor cu gălbenuș de culoare portocalie, atractive pentru consumatori și îmbogățite din punct de vedere nutrițional cu acizigrași omega-3 și carotenoizi, componente esențiale pentru activitatea antioxidantă și imunomodulatoare și pentru efectele lor benefice asupra sănătății. Rețeta furajeră propusă a îmbunătățit utilizarea furajelor și a avut efecte favorabile asupra dezvoltării organismului animal datorită conținutului ridicat în compuși bioactivi. Implementarea invenției permite valorificarea unor deșeuri ale industriei alimentare pentru obținerea oului de consum cu proprietăți nutriționale îmbunătățite.

Titlu invenție: Semifabricat biocompozit în stare crudă și instalație manuală de formare a acestuia

Titular: Universitatea din Craiova

Autori: Teisanu Cristina-Alina, Sima Gabriela, Pisc Marian Eugen, Ciurezu Gherghe Leonard Marius, Gingu Oana

🏆 **Medalie de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 13-15 iunie 2018, Timisoara (Romania)**

🏆 **Premiu special acordat de Asociația Antreprenorilor din Balcani (Muntele Negru)**

Invenția constă în fabricarea de dispozitive medicale tip greșă osoasă („os artificial”) pentru reconstrucție osoasă de mici dimensiuni și geometrie complexă. Greșă osoasă se realizează din materiale compozite avansate pe baza de hidroxiapatită și titan, biocompatibile, iar

geometria complexa este asigurata prin operatia de injectie a materiilor prime intr-o matrita ale carei forma si dimensiuni redau fidel defectul osos al pacientului care solicita reconstructia osoasa. Instalatia manuala de injectie a fost realizata in cadrul unui proiect national de cercetare. **Avantajele** inventiei sunt de natura:

- **medicala**, grefa osoasa avand forma „personalizata” si, in urma unui *tratament termic special (inventie medaliata cu aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii “PRO INVENT”, 2018, Cluj-Napoca, România)* poate fi livrata unitatilor sanitare specializate in reconstructie osoasa. Se evita, astfel, listele de asteptare pentru obtinerea unei grefe de os din banci de oase, de la donatori in viata sau decedati.
- **tehnico-economice**, instalatia de injectie operand in conditii avantajoase din punct de vedere tehnic (utilizarea de temperaturi si presiuni reduse de injectie fata de procedeul conventional de injectie; eliminarea operatiei de granulare/peletizare a materiei prime pentru injectie) si economic (utilizarea de matrite de injectie cu pret redus de fabricatie, coroborat cu posibilitatea transferului tehnologic pentru productie de serie mare si de masa).