

Autor	Titlul articolului	Publicația	Secțiunea /Pagina	Sinteza articolului
Adi Pîrgaru	Prim pas greșit făcut în play-out de CSU Suceava	Crai Nou	Pg.11	Prima rundă din play-out a adus și prima mare surpriză nou-promovata CSM Bacău câștigând pe terenul celor de la CSU Suceava. După ce a găsit varianta optimă pe banca tehnică, „salvatorre della patria” numindu-se Gabi Armanu, oaspeții au evoluat cu mare ambiție, au avut și noroc, dar în final au plecat bucuroși din sala „Dumitru Bernicu”. Începutul meciului dintre CSU Suceava și CSM Bacău a fost unul echilibrat, deși gazdele au ratat primele trei atacuri. Totuși, chiar dacă au mai ratat și un 7 metri, sucevenii s-au ținut aproape de adversarii lor și la pauză scorul era 12-9 pentru băcăuani. În debutul reprizei a doua, jucătorii formației gaazdă, „treziți” de antrenorului Adrian Chiruț au revenit în forță și au egalat situația pe tabela de marcaj de trei ori, la 13, 14 și 15. Din păcate, atunci când spectatorii suceveni, care au încurajat echipa lor favorită pe tot parcursul partidei, sperau că preferații lor vor prelua „frâiele” disputei, totul s-a năruit. Între minutele 48 și 57, CSM Bacău a marcat de șapte ori la rând în timp ce sucevenii au ratat neverosimil. La fel ca și în alte meciuri din acest sezon competițional, la un moment dat, handbaliștilor suceveni parcă le cade ceața pe ochi, își pierd luciditatea și ratează din toată pozițiile și unghiurile.

				Așadar, CSU Suceava a început cu stângul turneul play-out al Ligii Naționale de handbal masculie cedând cu 17-23 în fața celor de la CSM Bacău. Elevii antrenorului Adrian Chiruț au timp destul să mediteze pentru că următoarea rundă din play-out va avea loc abia pe 17 aprilie când CSU va juca pe terenul grupării Minaur Baia Mare. Apoi, pentru CSU Suceava vor urma două meciuri consecutive pe teren propriu, acolo unde ar trebui să facă diferența.
_____	Prim pas greșit făcut în play-out de CSU Suceava	www.svnews.ro	Sport	IDEM
Mariu Șuiu	CSU Suceava a cedat în fața Bacăului la debutul în play-out	Monitorul de Suceava	Sport	Play-out-ul Ligii Naționale de handbal masculin a început prost pentru CSU Suceava, care a pierdut pe teren propriu primul meci din această fază a competiției, 17-23 cu CSM Bacău, complicându-și situația în contextul luptei pentru salvarea de la retrogradare. Handbaliștii pregătiți de Adrian Chiruț și-au pus mari speranțe în acest joc, însă nu au prins cea mai bună zi a lor. Încurajați de o galerie gălăgioasă, oaspeții s-au bătut pentru fiecare minge, în vreme ce sucevenii au păcătuیت mult pe faza de finalizare, ratând exasperant de mult, din toate pozițiile. Nici măcar de la punctul de 7 metri studenții n-au fost mai inspirați, irosind nu mai puțin de 5 lovituri de pedeapsă. După ce au condus în permanență pe tabela de marcaj, băcăuanii

				au intrat la pauză cu un avantaj de trei goluri, 12-9. Sucevenii au avut însă o tresărire de orgoliu după revenirea de la cabine, ajungând să egaleze la 15 în minutul 48. Din acel moment a urmat o cădere inexplicabilă pentru handbaliștii gazdă, care în decurs de 10 minute au încasat nu mai puțin de 7 goluri, fără să marcheze vreunul. Finalul i-a găsit pe băcăuani în culmea fericirii, sărbătorind succesul alături de fanii lor, în vreme ce sucevenii au părăsit sala îngândurați, cu capetele plecate.
Dănuț Chidoveț	CSU Suceava a început play-out-ul cu o înfrângere pe teren propriu	Obiectiv de Suceava	Sport	CSU Suceava a dezamăgit crunt la debutul în play-out-ul Ligii Zimbrilor la handbal masculin. Echipa antrenată de Adrian Chiruț a căzut pe loc de baraj, după ce a pierdut sâmbătă seară, în sala „Dumitru Bernicu”, în fața celor de la CSM Bacău, cu scorul de 17-23.
Adelina Talpalariu	După-amiază dedicată francofonilor și francofililor, la Biroul francez	Monitorul de Suceava	Ultima oră local	Biroul francez vă invită la o altă după-amiază dedicată francofonilor și francofililor. Miercuri, 10 aprilie 2019, ora 17:00, are loc cursul de limbă franceză „Le français, c’est facile!”, destinat copiilor care doresc să se inițieze în tainele limbii franceze. Săptămâna aceasta, lector univ. dr. Mariana Șovea și lectorul de franceză Maxence Caron își propun să facă o incursiune în lumea animalelor domestice. Copiii sunt invitați să cânte, să deseneze, să se joace și, în același timp, să învețe noile noțiuni de limbă franceză, împreună cu ariciul Léo și prietenii lui, anunță

				organizatorii. Începând cu ora 18:00, prof. dr. Loredana Mititiuc și prof. Melania Băbescu, împreună cu elevii lor de la Liceul cu Program Sportiv și Colegiul Economic „D. Cantemir”, propun publicului sucevean activitatea „L’Adolescent français”. Dansul, muzica, poezia își dau mâna și în această săptămână pentru a exprima plăcerea de a se exprima în limba franceză și de a promova francofonia proprie.
M.T.	Activitățile destinate micilor francofoni continuă la Biroul Francez Suceava	www.newsbucovina.ro	Evenimente	IDEM
_____	Studenții din Suceava au inventat berea din făină de ghinde sau iaurtul cu semințe de cânepă (7.04.2019)	www.observator.tv	Social	Zeci de studenți din Suceava aduc un suflu proaspăt în industria alimentară. Ei s-au „războit” în rețete inovative și arome îmbietoare. A fost, de fapt, o competiție care le-a testat cunoștințele acumulate la cursuri. Creativitatea nu a avut limite, iar produsele nu au fost doar gustoase, ci și sănătoase. Vă dăm doar câteva exemple: bere fără gluten și înghețată fără coloranți artificiali. A fost momentul perfect pentru studenții la inginerie alimentară să pună în practică ce au învățat la facultate. Fiecare echipă a

				creat un produs care nu se găsește în magazine. Unul dintre concurenți spune că „am venit cu înghețată făcută din măr copt, scorțișoara, fructoză și pectină. Am folosit produse naturale și nu este destinată stocării în hipermarket, ci servirii la restaurant”. La fel de gustos este și iaurtul cu proteine. Concurentul respectiv spune că „este un iaurt cu sfeclă și semințe de cânepă. Partea inovativă este proteina din cânepă. Are un efect antioxidant, stimulator deoarece este un produs fermentativ”. Berea Moeko, berea din făină de ghinde Nu au lipsit nici băuturile inovative, cum ar fi berea din făină de ghinde. Unul dintre concurenți a prezentat „Berea Moeko. O bere slab alcoolică, nedistilată, obținută cu ajutorul drojdiei de bere prin fermentare. Are un gust dulce-amărui, fructat, cu nuanțe de nuci verzi”. Toate rețetele sunt originale. Concurenții au exclus glutenul și au mizat numai pe ingrediente sănătoase. Producătorii au pus ochii pe invențiile studenților Produsele au fost create cu scopul de a fi comercializate. Mircea Oroian, decan Facultatea de Inginerie Alimentară Suceava: Sperăm ca aceste produse să devină realitate. Multe produse se încadrează în trendul internațional. Poate unele dintre
--	--	--	--	---

				ele par fantastice, dar pot deveni realitate Mihai Dimian, prorector USV Suceava: Ceea ce dorim să promovăm cu acest eveniment este creativitatea studenților, tranziția de la idee la produs Concursul FIA Food Fest 2019 este la prima ediție și își propune să îi pregătească pe studenți pentru viitoarea meserie.
Oana Șlemco	Ce conține prima bere fără gluten făcută în România. Băutura a fost preparată de la zero de cinci studenți din Suceava	www.adevarul.ro	Suceava	Pentru prepararea berii, studenții au folosit ingrediente precum făina de ghindă și făina de topinambur. Băutura a fost prezentată sâmbătă, 6 aprilie, la FIA Food Fest, o manifestare științifică dedicată produselor alimentare inovative. Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” a organizat sâmbătă, 6 aprilie, FIA Food Fest, o manifestare științifică pentru crearea de produse alimentare inovative. „Ceea ce dorim să promovăm cu acest eveniment este creativitatea studenților. Chiar dacă nu sunt încă la nivelul pe care și-l doresc cu aceste produse, ele vor fi dezvoltate în continuare și sperăm că finalul studiilor va reprezenta pentru ei și posibilitatea de a se lansa pe piață cu astfel de produse”, ne-a declarat prof.univ.dr.ing. Mihai Dimian, prorector USV. În competiție s-au înscris 39 de echipe, care au prezentat 40 de produse alimentare create în laboratoarele instituției academice. „Produsele acoperă o gamă extrem de diversificată, deserturi, produse de cofetărie și patiserie și produse alcoolice. Un produs care mi-a atras atenția este o bere fără gluten. Este o tendință la

				nivel mondial de obținere de produse fără gluten, mai ales pentru faptul că există foarte multe persoane care suferă de intoleranță la gluten. Studenții noștri văd prin acest tip de concurs legătura dintre teorie și practică și sperăm că agenții economici care au venit alături de noi să poată transpune aceste produse la nivel industrial”, ne-a declarat prof. univ. dr. ing. Mircea Oroian, decanul Facultății de Inginerie Alimentară. Berea fără gluten a fost preparată de cinci studenți. Tinerii și-au denumit produsul MoJeCo. Este vorba despre o bere brună, pentru care studenții au folosit ingrediente precum făina de ghindă și făina de topinambur. Produsul este cu atât mai interesant cu cât în România nu se fabrică bere pentru cei care suferă de intoleranță la gluten. „Berea are un gust fructat, dulce-amărui, cu nuanțe de nuci verzi și are o prospețime inconfundabilă”, ne-a declarat Ovidiu Apetrei, unul dintre studenții care au dezvoltat produsul. Cei cinci studenți au creat berea de la zero. Inclusiv ambalajul pentru prezentare a fost creat în laboratoarele facultății. Tinerii speră că produsul lor va fi patentat și că vor putea găsi un investitor interesat de producția în serie. Pe baza berii, studenții au făcut și un lichior, care mai conține zahăr și alcool etilic. O altă echipă de studenți a preparat un iaurt cu cânepă. „Am pregătit «Iaurtul buncii». I-am dat această denumire pentru că de regulă buncii ne aduc tot ceea ce este mai bun și ne pun pe masă. Iaurtul conține sfeclă și semințe de cânepă. Proteina din cânepă este partea inovativă a produsului. Cânepa are un efect antioxidant stimulator. Produsul are un termen de valabilitate de până la 30 de zile”, ne-a relatat studentul Anton Marin. Sunt produse inovative care vin cu
--	--	--	--	--

				ingrediente luate din România. Am întâlnit rețete originale, produse care nu conțin alergeni, care au valoarea nutrițională îmbogățită cu vitamine, antioxidanți”, ne-a declarat Camelia Arghire, expert în industria alimentară la societatea Enzime și Derivate. Din juriu au făcut parte și reprezentanți ai Grupului Alexandrion. Compania lucrează deja cu absolvenți ai Facultății de Inginerie Alimentară din Suceava. „Grupul nostru și-a dorit foarte mult să fie aici, printre toți acești tineri talentați, care au oferit foarte multe rețete inovative. Dorim să le prezentăm o ofertă concretă, internship-ul pe care îl vom desfășura în această vară. Există posturi disponibile, atât în distileriiile noastre, cât și în birourile din Otopeni. Grupul nostru are deja trei angajați de la această universitate, unul dintre ei fiind managerul distileriei noastre din Pleașa”, a declarat Alexandra Bajureanu, director adjunct de comunicare al companiei. Studenții care vor câștiga FIA Food Fest vor primi premii în bani și produse oferite de sponsori.
_____	Prima bere fără gluten din România a fost prezentată la FIA FOOD FEST 2019, la Suceava (7.08.2019)	www.edumanager.ro	Universități	Prima bere fără gluten din România, MoJeCo, a fost prezentată la concursul de produse alimentare inovative FIA FOOD FEST 2019, de la Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, organizat de Facultatea de Industrie Alimentară, sub egida Ministerului Educației Naționale. Conducătorul echipei care a creat produsul, Ovidiu Apetrei, masterand în anul al doilea, a declarat că ideea le-a venit în urma studierii pieței de profil din România, care arată că berea

				artizanală, pentru al cincilea an la rând, se află în preferințele consumatorilor doritori de noi sortimente, iar produsele fără gluten sunt în trend. „Este o băutură slab alcoolică, nedistilată, fără gluten. (...) Are ca ingrediente făină de ghindă, făină de topinambur, melasă, hamei și apă. Berea are un gust fructat, dulce amărui, cu nuanțe de nuci verzi și are o prospețime inconfundabilă”, a spus Apetrei, precizând că unicitatea la nivel mondial este dată de elementele eco-inovative implicate în procesul de fabricație, iar la nivel național obținerea primului sortiment de bere fără gluten. Un alt produs care a atras atenția în cadrul manifestării studențești a fost desertul înghețat Vegy’Ice, vegan, ce nu conține alergeni sau zahăr. Inovația produsului constă în combinarea a două calități importante pentru consumatori, respectiv conținutul de microorganisme probiotice vii din trei specii diferite și fibre prebiotice – inulină, cu cantități mari de fructooligozaharide ce pot ajuta la menținerea unei stări optime de sănătate a sistemului gastro-intestinal și imunitar. Competiția, aflată la prima ediție, a reunit 38 de echipe formate din studenți înscriși la programele de licență și masterat, care au dezvoltat 40 de produse alimentare inovative ce pot fi industrializate.
_____	Pâinea cu banane inventată la Suceava. Ce mai	www.stirileprotv.ro 07.04.19	_____	Astfel de produse, inventate de studenți, au intrat sâmbata într-o competiție organizată la Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava.

	conține pe lângă chia, iaurt, ouă și cocos			
_____	Pâinea cu banane inventată la Suceava. Ce mai conține pe lângă chia, iaurt, ouă și cocos	www.astazi.ro 07.04.19	_____	IDEM
_____	Pâinea cu banane inventată la Suceava. Ce mai conține pe lângă chia, iaurt, ouă și cocos	www.exclusiv24.net 07.04.19	_____	IDEM
_____	Proiectul Pădurea de Măine continuă cu plantarea a 6.160 de puiți în Clit	www.suceavalive.ro 07.04.19	_____	Proiectul a fost lansat în septembrie 2017 în parteneriat de Asociația Administratorilor de Păduri, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava și Holzindustrie Schweighofer, pentru a ajuta proprietarii privați și administrațiile locale să reîmpădurească suprafețele de fond forestier cu dificultăți de regenerare.
_____	Aproape 200 de voluntari au ajutat la reîmpădurirea unei suprafețe de 1,3 ha de teren din Clit și au plantat 6.160 de puiți de brad, frasin, paltin	www.newsbucovina.ro 07.04.19	_____	IDEM

	de munte și molid în cadrul proiectului național multianual „Pădurea de Mâine”			
_____	Proiectul „Pădurea de Mâine” a continuat cu plantarea a 6.160 de puieți în localitatea Clit din județul Suceava	www.svnews.ro 07.04.19	_____	IDEM
_____	Amplă acțiune de împădurire cu aproape 6200 de arbori, la Clit, prin proiectul „Pădurea de Mâine”	www.monitorulsv.ro 06.04.19	_____	Membri ai comunității locale s-au alăturat elevilor de la Liceul Tehnologic Tomșa Vodă din Solca, elevilor de la Colegiul Tehnic Rădăuți, studenților Facultății de Silvicultură din cadrul Universității Ștefan cel Mare din Suceava, personalului silvic din cadrul Ocolului Silvic Solca – DS Suceava și angajaților Holzindustrie Schweighofer de la fabricile din Rădăuți și Siret pentru a planta 6.160 de copaci.
_____	Ecaterina Andronescu, contrazisă de fostul ministru al Educației, Valentin Popa	www.cotidianul.ro 06.04.19	_____	Valentin Popa, care în prezent este rectorul Universității „Ștefan cel Mare” Suceava, spune că introducerea a patru tipuri de Bacalureat „va restrânge grupul țintă pentru fiecare facultate”, adică zona de unde universitățile își vor putea recruta studenții s-ar micșora considerabil.

_____	Prima ediție a concursului FIA Food	monitoruldestiri.ro 06.04.19	_____	IDEM
_____	Suceava: Prima bere fără gluten din România prezentată la FIA FOOD FEST 2019	www.agerpres.ro 06.04.19	_____	Prima bere fără gluten din România, MoJeCo, a fost prezentată, sâmbătă, la concursul de produse alimentare inovative FIA FOOD FEST 2019, de la Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, organizat de Facultatea de Industrie Alimentară, sub egida Ministerului Educației Naționale.
_____	Suceava: Prima bere fără gluten din România prezentată la FIA FOOD FEST 2019	www.ziarelive.ro 06.04.19	_____	IDEM
_____	Prima bere fără gluten made in România. Ce conține	www.dcbusiness.ro 06.04.19	_____	IDEM
_____	Ce conține prima bere fără gluten făcută în România. Băutura a fost preparată de la zero de cinci studenți din Suceava	www.monitoruldestiri.ro 06.04.19	_____	Băutura a fost prezentată sâmbătă, 6 aprilie, la FIA Food Fest, o manifestare științifică dedicată produselor alimentare inovative. Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” a organizat sâmbătă, 6 aprilie, FIA Food Fest, o manifestare științifică pentru crearea de produse alimentare inovative.
_____	Ce conține prima bere fără gluten	www.nmedia.ro 06.04.19	_____	IDEM

	făcută în România. Băutura a fost preparată de la zero de cinci studenți din Suceava			
_____	VIDEO Cum se vede de sus groapa de gunoi clandestină care-i face de rușine pe cei mai bogați săteni din Bucovina. „E un fenomen care nu poate fi oprit“	www.adevarul.ro 05.04.19	_____	Imaginile dezolante au fost filmate cu o dronă de către studenții de la Facultatea de Silvicultură din cadrul Universității „Ștefan cel Mare”.
_____	VIDEO Cum se vede de sus groapa de gunoi clandestină care-i face de rușine pe cei mai bogați săteni din Bucovina. „E un fenomen care nu poate fi oprit“	www.monitoruldestiri.ro 05.04.19	_____	IDEM