

OPIS

Nr. crt.	Denumire articol
1.	Regulament de organizare și funcționare BioAliment-TehnIA
2.	Certificat CNC SIS
3.	Organigrama BioAliment-TehnIA
4.	Fișa unității de cercetare BioAliment-TehnIA
5.	Raport de autoevaluare
ANEXE	
1.	Tabel 4.1. Conducători de Doctorat din Cadrul UC
2.	Tabel 5.1. Laboratoare/ Compartimente ale UC
3.	Tabel 5.2. Echipamente, Instalații și Software de Interes Național pentru Cercetare Fundamentală, Dezvoltare Tehnologică și Inovare
4.	Tabel 6.1. Contracte/Granturi Câștigate în Competiții Naționale/ Internaționale
5.	Tabel 6.2. Contracte cu Agenți Economici
6.	Tabel 7.1.1. Articole în Reviste Cotate ISI
7.	Tabel 7.1.4. Articole în Reviste Indexate BDI
8.	Tabel 7.1.5. Comunicări Științifice Prezentate la Conferințe Internaționale
9.	Tabel 7.1.6. Comunicări Științifice Prezentate la Conferințe Naționale
10.	Tabel 7.1.7. Brevete de Invenție (Solicitate / Acordate)
11.	Tabel 7.1.9. Produse/Servicii/Tehnologii Rezultate din Activități de Cercetare, Bazate pe Brevete, Omologări sau Inovații Proprii
12.	Tabel 7.2. Teze de Doctorat Finalizate și în Derulare
13.	Tabel 9.1.1. Membrii în organizații sau colective editoriale
14.	Citation Report_Web of Science



Anexa 18 la Hotărârea Senatului nr. 71 din 13 iulie 2017

**Președintele Senatului UDJG,
Prof. dr. ing. Lucian Puiu Georgescu**

Regulamentul de organizare și funcționare al Centrului integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară (BioAliment-TehnIA)

1. Dispoziții generale

Art. 1. CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, acronim **BioAliment – TehnIA**, numit în continuare Centrul de cercetare, este punctul de interferență între comunitatea academică, studenți și mediul economic în domeniul științei alimentelor, ingineriei alimentelor și biotehnologiei aplicate.

Art. 2. Documentele care stau la baza regulamentului de organizare și funcționare al Centrului de cercetare sunt:

- a) Ordinul M.E.N. nr. 3277/16.02.1998, completat cu alte dispoziții legale care reglementează activitatea de orientare școlară și profesională din învățământul românesc;
- b) Legea educației naționale nr.1/2011;
- c) Carta Universității „Dunărea de Jos” din Galați;
- d) Regulamentul de organizare și funcționare al Universității „Dunărea de Jos” din Galați;
- e) Strategia de cercetare a Universității „Dunărea de Jos” din Galați;
- f) Planul strategic și Strategia de cercetare a Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.

Art. 3. Serviciile oferite de Centrul de cercetare doctoranzilor, masteranzilor și/sau studenților, absolvenților universității sunt cu titlu gratuit (materiale în vederea realizării tezelor de doctorat, lucrărilor de disertație, de licență etc.).

2. IDENTITATE, MISIUNE, SCOP

Art. 4.

1) Centrul de cercetare a fost înființat în anul 2001, cu denumirea de Centrul de „*Biotehnologii în Industria Alimentară și Acvacultură*”, constituit în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.

2) Centrul a fost acreditat încă din anul 2001 și reacreditat în 2004, în baza Certificatului de recunoaștere nr. 33/CC-B din 11V-2004, eliberat de C.N.C.S.I.S. București.

3) În **Anexa 1** este prezentat Certificatului de recunoaștere nr. 33/CC-B din 11V – 2004, eliberat de C.N.C.S.I.S. București.

Art. 5. Sediul centrului de cercetare este la Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor, din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, strada Domnească nr. 111, Galați, cod poștal 800201.

Art. 6. Denumirea centrului de cercetare este CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ, acronim BioAliment – TehnIA.

Art. 7. Centrul de cercetare nu are personalitate juridică proprie, funcționează în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor și este subordonat direct Universității „Dunărea de Jos” din Galați, instituție publică de învățământ superior de stat, legal constituită prin Decretul nr. 105 din 20 martie 1974, având Certificat de înregistrare fiscală în Registrul Comerțului și Codul unic de înregistrare 3127522.

Art. 8. Centrul de cercetare utilizează serviciile funcționale ale Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Art. 9. Misiunea asumată a Centrului de cercetare o reprezintă cercetarea științifică fundamentală și aplicativă în vederea creării unui cluster de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în domeniul științei alimentelor, ingineriei alimentelor și biotehnologiilor aplicate.

Art. 10. Viziunea Centrului de cercetare ia în considerare:

- Dezvoltarea de programe educaționale și de formare de înalt nivel, în vederea pregătirii unei cariere competitive în domeniul științei, tehnologiei produselor alimentare și biotehnologiei aplicate.
- Dezvoltarea unor direcții de cercetare fundamentale și aplicate, cu beneficiari direcți industria și consumatorii.
- Asigurarea de expertiză tehnică pentru partenerii din industrie.

Art. 11. Direcțiile de cercetare științifică au un caracter inter- și multidisciplinar și vizează atât aspecte cu caracter fundamental, cât și implicații de ordin aplicativ, de inovare, transfer tehnologic și expertiză, în concordanță cu cerințele actuale și de perspectivă în domeniul științei și ingineriei alimentelor și al biotehnologiilor aplicate.

Art. 12. Direcțiile strategice și obiectivele de bază ale cercetării științifice vizează:

- cercetarea fundamentală și dezvoltarea de programe formative în domeniul științei alimentelor lui și al biotehnologiei aplicate;
- cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic în domeniul științei și ingineriei alimentelor ului;
- expertiză tehnică, controlul calității și siguranța produselor alimentare.

Art. 13. Categoriile de activități care se desfășoară în cadrul Centrului de cercetare, în colaborare cu celelalte laboratoare care funcționează în cadrul facultății, sunt:

- activități de cercetare-dezvoltare: fundamentală, aplicativă și tehnologică;
- activități de transfer, diseminare și valorificare a rezultatelor obținute;
- activități-suport de pregătire, însoțire și susținere la nivel de proiect și la nivel de program;
- activități de dezvoltare a facilităților și serviciilor în sprijinul cercetării, rețelelor de centre de cercetare și centrelor de servicii etc.;
- activități de instruire și perfecționare, pe bază de contracte, pentru agenți economici, instituții publice și persoane fizice.

Art. 14. Activitățile de cercetare din cadrul Centrului sunt axate pe patru domenii:

- Sisteme biologice în produsele alimentare.
- Alimente, Nutriție și Sănătate.
- Calitatea și Siguranța alimentelor.
- Tehnologii noi și Inovare.

Art. 15. Categoriile de proiecte care se desfășoară în cadrul Centrului de cercetare, în colaborare cu celelalte laboratoare care funcționează în cadrul facultății sau universității, independent sau în parteneriat cu unitățile de profil de cercetare dezvoltare și agenții economici, sunt:

- modele/soluții noi demonstrative, prin care se urmărește realizarea de produse/tehnologii/servicii noi, concretizate prin modele experimentale, modele funcționale, tehnologii de laborator etc.;
- modele/soluții noi evaluate, aplicate și testate, prin care se urmărește dezvoltarea, de către agenții economici, de produse/tehnologii/servicii noi, concretizate prin omologarea și certificarea de prototipuri/instalații pilot etc.;
- modele/soluții noi valorificate, prin care se urmărește punerea în fabricație/aplicare a produselor/tehnologiilor noi, de către agenții economici;
- proiecte de mare complexitate, prin care se urmărește realizarea unor produse/tehnologii noi, a căror dezvoltare și punere în fabricație/funcțiune impune formarea unor parteneriate tehnologice specifice, la nivel de sector/ramură;
- proiecte pentru acțiuni suport, care urmăresc difuzarea și promovarea, în mediile științifice și economice, inclusiv pe plan internațional, a activităților desfășurate și a rezultatelor acumulate prin programe de cercetare;
- proiecte care urmăresc inițierea și promovarea programelor de lucru comune între unități/rețele de unități de cercetare-dezvoltare din țară și parteneri din țările membre UE, NATO sau din alte state;

- h) proiecte care urmăresc testarea și evaluarea de produse sau ingrediente, în domeniul de competență al centrului;
- i) proiecte care conduc la studii teoretice și experimentale în domeniile de competență al centrului;
- j) elaborare de standarde pentru produse alimentare;
- k) proiecte de cercetare științifică incluse în programul de pregătire prin doctorat.

Art. 16.

- 1) Compartimentul din cadrul centrului denumit *Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnLA*, funcționează după propriul Regulament de organizare și funcționare, aprobat de CF în data de 14.01.2013, conform Contractului de finanțare Nr. 695/9.04.2010. Activitățile desfășurate cu ajutorul echipamentelor obținute prin proiectul Respia (www.respia.ugal.ro), SMIS 11377, vor putea fi angajate în proiecte de cercetare, în testări și optimizări, dar nu cu scopul obținerii de venituri.
- 2) Compartimentul din cadrul centrului denumit *Laboratorul de analize fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor* funcționează după propriul Regulament de organizare și funcționare, aprobat de CF în data de 23.02.2017, conform cerințelor organismului de acreditare (Renar).

3. Organizare

Art. 17. Activitățile de cercetare din cadrul Centrului de cercetare se desfășoară în cadrul a trei compartimente, și anume:

- a) Platforma de cercetare și formare – BioAliment;
- b) Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic – Stațiile pilot TehnLA;
- c) Laboratorul de analize fizico-chimice și microbiologice - LAFCMA.

Art. 18. Structura organizatorică a Centrului de cercetare include:

- a) director de centru;
- b) Consiliul Științific, care este organul colectiv de conducere;
- c) colective de cercetare, conduse de responsabili de colectiv.

Art. 19.

- 1) Directorul **Centrului de cercetare** este propus de Consiliul Științific al centrului, aprobat de Consiliul Facultății și validat de Senatul Universității.
- 2) Consiliul Centrului de cercetare este format din: directorul, responsabilii de colectiv, un secretar științific și un reprezentant al doctoranzilor/masteranzilor, decanul și prodecanul facultății, cu statut de invitați permanenți.
- 3) Deciziile Consiliului se adoptă cu majoritate simplă.

Art. 20.

- 1) Atribuțiile Directorului Centrului de cercetare sunt:
 - a) reprezintă Centrul de cercetare în relațiile cu toți partenerii interni și externi;
 - b) elaborează și actualizează strategia de dezvoltare a Centrului de cercetare și o supune, spre aprobare, Consiliului științific;
 - c) planifică activitățile desfășurate de către colectivele de cercetare;
 - d) planifică și organizează activitățile de diseminare și de promovare a colaborării cu alte centre de cercetare, în vederea realizării unor consorții/rețele naționale și internaționale;
 - e) facilitează informarea cu privire la granturile de cercetare științifică oferite de organisme internaționale, M.E.N., U.E.F.I.S.C.D.I., agenți economici etc.
 - f) răspunde de utilizarea resurselor Centrului de cercetare;
 - g) conduce și coordonează activitatea personalului care își desfășoară activitatea în cadrul Centrului de cercetare, în funcție de direcțiile de dezvoltare propuse de aceștia, pe tematica abordată;
 - h) convoacă și conduce sesiunile lunare ale Consiliului științific;
 - i) ia decizii operative privind achizițiile de echipamente și materiale;
 - j) elaborează rapoarte de sinteză privind rezultatele și valorificarea cercetării desfășurate în cadrul Centrului de cercetare;
 - k) aduce amendamente la Regulamentul de organizare și funcționare al Centrului de cercetare, pe care le propune Consiliului Științific;
 - l) susține procesul de transfer al rezultatelor cercetării.

2) Atribuțiile Consiliului Științific al Centrului de cercetare sunt:

- a) coordonează și orientează activitatea de cercetare științifică în concordanță cu strategia Universității „Dunărea de Jos” și a Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, precum și cu programele naționale și internaționale de cercetare;
- b) analizează și avizează principiile strategiei de cercetare științifică a Centrului de cercetare;
- c) analizează și avizează modul de utilizare a resurselor financiare obținute din activitatea de cercetare științifică a colectivelor de cercetare din cadrul departamentelor, stabilind măsurile ce se impun pentru eficientizarea folosirii acestora;
- d) stabilește nevoile de perfecționare a pregătirii personalului din componența centrului;
- e) analizează și avizează acțiunile de cooperare, interne și internaționale, în domeniul cercetării științifice;
- f) analizează și avizează concordanța dintre competențele științifice ale echipelor integrate de proiect și nivelul programelor de cercetare științifică propuse, precum și resursele necesare și cele existente pentru realizarea propunerilor de proiecte în vederea participării la competiții.

3) Responsabilitățile Secretarului Științific sunt:

- a) întocmește procesele verbale ale ședințelor Consiliului Științific;
- b) gestionează corespondența emisă și primită de Centrul de cercetare;
- c) tehnoredactează documentele Centrului de cercetare;
- d) actualizează pagina web a Centrului de cercetare;
- e) difuzează anunțurile sau invitațiile către cei interesați etc.

Art. 21. Centrul de cercetare are o bază materială proprie și utilizează, în condițiile legii, patrimoniul din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.

Art. 22. Veniturile realizate din contractele de cercetare științifică, de proiectare, de consultanță sau expertiză, încheiate de Centrul de cercetare, se utilizează, cu acordul Directorului de centru și i cu avizul Consiliului Științific, pentru dezvoltarea bazei materiale proprii de cercetare științifică și de învățământ.

Art. 23.

1) Baza materială, constituită din active fixe, obiecte de inventar și reactivi, poate fi achiziționată în timpul desfășurării sau după predarea lucrărilor de cercetare și încasarea sumelor aferente contractelor încheiate, și constituie parte integrantă a patrimoniului Centrului de cercetare.

2) Baza materială se gestionează conform reglementărilor în vigoare.

Art. 24. Din veniturile atrase de către Centrul de cercetare se mai pot finanța următoarele categorii de cheltuieli:

- a) informare și documentare;
- b) taxe pentru participarea ca membru în organisme, organizații și instituții de profil;
- c) organizarea și/sau participarea la manifestări cultural-științifice interne sau internaționale;
- d) editarea de carte didactică și de specialitate etc.

Art. 25.

1) Resursa umană a Centrului de cercetare este formată din cadre didactice ale Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor și cuprinde:

- a) membri onorifici;
- b) cadre didactice din departamentele de specialitate ale Facultății;
- c) membri asociați;
- d) personal didactic asociat;
- e) personal de specialitate, pe perioada derulării proiectelor de cercetare;
- f) personal din compartimentele Universității „Dunărea de Jos” din Galați care desfășoară activități în sprijinul proiectelor de cercetare derulate în cadrul centrului;
- g) pot fi membri ai centrului: doctoranzii facultății, pe perioada stagiului de pregătire, cursanți la masterat sau alte cursuri postuniversitare organizate în cadrul facultății, studenți ai facultății, pe perioada elaborării proiectului de diplomă.

2) Personalul Centrului de cercetare execută activități de cercetare pe baza unor contracte civile, încheiate cu Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați pentru fiecare proiect de cercetare în parte.

3) Structura organizatorică a Centrului de cercetare (Organigrama, **Anexa 2**) se aprobă de Consiliul Științific al Centrului și de Rectorul Universității.

4) Lista membrilor este cea prezentată în Anexa 3.

Art. 26.

1) Numărul și componența nominală a studenților de la specializările de masterat și a doctoranzilor se actualizează anual.

2) Cooptarea de noi membri – cadre didactice se poate face anual, cu aprobarea a două treimi din membri Consiliului Științific.

3) Retragera din colectivul Centrului de cercetare se poate face la cerere, sau prin decizia Consiliului Științific.

Art. 27.

1) Toți membrii Centrului de cercetare au obligația să se asigure că orice publicație, brevet, carte sau rezulte obținute în cadrul și cu suportul tehnic al centrului vor avea menționate următoarele:

The Integrated Center for Research, Expertise and Technological Transfer in Food Industry is acknowledged from providing technical support.

Autorii mulțumesc Centrului Integrat de Cercetare, Expertiză și Transfer Tehnologic în Industria Alimentară pentru furnizarea de suport tehnic.

4. Dispoziții finale

Art. 28. Prezentul regulament poate fi modificat și completat, în mod justificat:

- a) la inițiativa membrilor Centrului de Cercetare sau a altor cadre didactice din cadrul facultății;
- b) prin propunere a decanului facultății.

Art. 29. Regulamentul de organizare și funcționare este elaborat de către Directorul de centru.

Art. 30. Prezentul Regulament de organizare și funcționare a fost dezbătut și adoptat în ședința Consiliului științific al Centrului de cercetare din data de 8.02.2017 și aprobat în Consiliul Facultății în data de 23.02.2017.



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
CONSILIUL NAȚIONAL AL CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR



CERTIFICAT

Consiliul Național al Cercetării Științifice din Învățământul Superior

recunoaște

Centrul de Cercetare

tip B

“BIOTEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ ȘI ACVACULTURĂ”

DIRECTOR: SEGAL RODICA

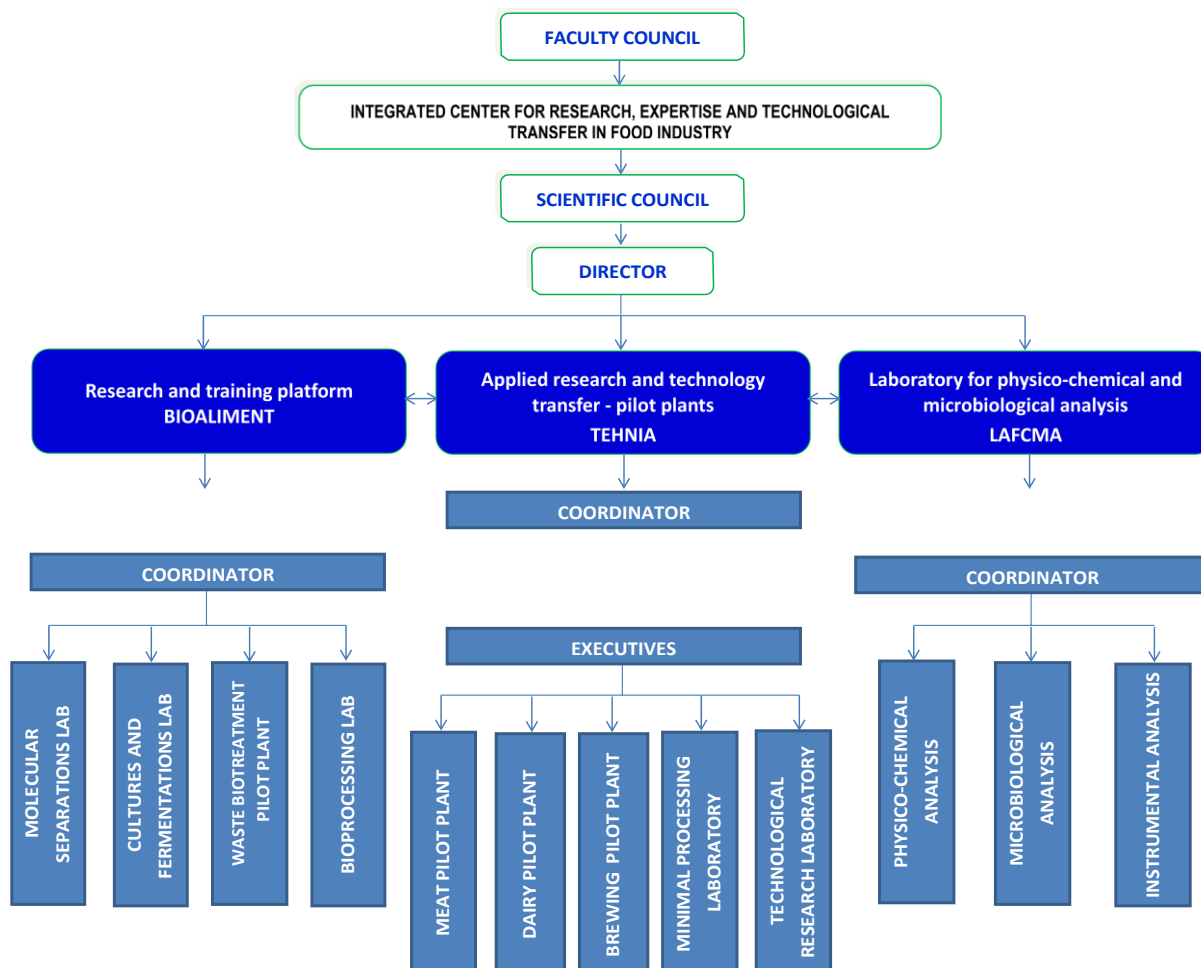
UNIVERSITATEA DUNAREA DE JOS DIN GALAȚI

Președintele CNCSIS
Ioan Dumitrache

București, 11-V-2004
Certificat nr. 33/CC-B

ANEXA 2

Organigrama centrului



ANEXA 2

FIȘA UNITĂȚII DE CERCETARE BIOALIMENT-TEHNIA

Denumire ¹	Centrul Integrat de Cercetare, Expertiză și Transfer Tehnologic în Industria Alimentară /
Acronim	BioAliment-TehnIA
Domeniul fundamental/Ramura de știință	Științe ingineresti / Ingineria resurselor vegetale și animale
Afilieri	
Adresa	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Str. Domnească, nr. 111 800201, Galați, România
Pagina web	https://ecriis.eu/ERIF-2000-000T-0571
Director/Responsabil	Ș.l. dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu
Documente înființare	Certificat CNC SIS, Centru de cercetare de tip B, Nr. 33/CC-B, din 11.05.2004
Număr membri ²	88
Direcții de cercetare ³	➤ Cercetare fundamentală și programe formative în știința alimentelor și biotehnologie aplicată ➤ Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic în știința și ingineria alimentelor ➤ Expertiză tehnică, controlul calității produselor alimentare și siguranța alimentară
Număr laboratoare ⁴	3 Departamente/ 12 laboratoare
Persoana de contact	Leontina Grigore-Gurgu

¹ În limba română și limba engleză

² Se atașează lista membrilor UC

³ Se înscriu doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

⁴ Se completează lista departamentelor/ laboratoarelor

LISTA MEMBRILOR UC

Nr. crt.	Prenume, Nume	Calitatea/Funcția ocupată ⁵
1.	LEONTINA GRIGORE-GURGU	Director centru/Responsabil analize microbiologice/Șef lucrări
2.	GABRIELA BAHRIM	Decan / Coordonator Compartiment BioAliment/Profesor
3.	NICOLETA STĂNCIUC	Prodecan/Profesor
4.	CAMELIA VIZIREANU	Director departament/Profesor
5.	CRISTIAN DIMA	Responsabil stație pilot de carne/Profesor
6.	DANIELA BORDA	Coordonator Compartiment TehnIA/Responsabil stație pilot de lapte/Profesor
7.	LILIANA MIHALCEA	Coordonator Compartiment LAFCMA/Responsabil laborator metode de procesare minime/Conferențiar
8.	IULIANA APRODU	Responsabil stație pilot bere/Profesor
9.	DOINA GEORGETA ANDRONOIU	Secretar/Cercetător/Șef lucrări
10.	LOREDANA DUMITRASCU	Cercetător/Conferențiar
11.	ALEXE PETRU	Cercetător/Profesor
12.	GABRIELA RÂPEANU	Cercetător/Profesor
13.	IULIANA BANU	Cercetător/Profesor
14.	ELISABETA BOTEZ	Cercetător/Profesor
15.	ANCA NICOLAU	Cercetător/Profesor
16.	SILVIUS STANCIU	Cercetător/Profesor
17.	VASILICA BARBU	Cercetător/Profesor
18.	AIDA VASILE	Cercetător/Conferențiar
19.	GABRIELA IORDĂCHESCU	Cercetător/Conferențiar
20.	OCTAVIAN BARNA	Cercetător/Conferențiar
21.	IULIANA VINTILĂ	Cercetător/Conferențiar
22.	AURA DARABĂ	Cercetător/Conferențiar
23.	OANA CONSTANTIN	Cercetător/Conferențiar
24.	DANIELA ISTRATI	Cercetător/Conferențiar
25.	IULIA BLEOANCĂ	Cercetător/Șef lucrări
26.	CORINA NEAGU	Cercetător/Șef lucrări
27.	OANA VIORELA NISTOR	Cercetător/Șef lucrări
28.	DĂNUȚ MOCANU	Cercetător/Șef lucrări
29.	MARICICA STOICA	Cercetător/Șef lucrări
30.	OCTAVIAN BASTON	Cercetător/Șef lucrări

⁵ Membru titular, asociat sau de onoare; Director/Coordonator/Responsabil științific etc.

31.	GEORGIANA HORINCAR	Cercetător/Șef lucrări
32.	DANA MORARU	Cercetător/Șef lucrări
33.	INA VASILEAN	Cercetător/Șef lucrări
34.	GABRIELA PLOSCUȚANU	Cercetător/Șef lucrări
35.	EUGENIA PRICOP	Cercetător/Șef lucrări
36.	MARIA GARNAI	Cercetător/Șef lucrări
37.	LIVIA PĂTRAȘCU	Cercetător/Șef lucrări
38.	MIHAELA COTÂRLEȚ	Cercetător
39.	GIGI COMAN	Cercetător
40.	BOGDAN PĂCULARU-BURADA	Cercetător
41.	ȘTEFANIA ADELINA MILEA	Cercetător/doctorand
42.	NINA NICOLETA LAZĂR	Cercetător/doctorand
43.	MARINA PIHUROV	Doctorand
44.	DANIELA SEREA	Doctorand
45.	FLORINA STOICA	Doctorand
46.	BRUMĂ MIHAELA (CĂLIN)	Doctorand
47.	GHEORGHE ALEXANDRA-TEODORA	Doctorand
48.	ONCICĂ FLORINA-GENICA	Doctorand
49.	STOICA MARIUS-FLORIN	Doctorand
50.	BOCĂNEALĂ BOGDAN	Doctorand
51.	GAVRIL I. ROXANA-NICOLETA (RAȚU)	Doctorand
52.	LAZĂR NICOLETA (CÎRSTEA)	Doctorand
53.	IOSIP ELENA (DRAGOMIR)	Doctorand
54.	LANCIU ANDREEA	Doctorand
55.	HOZOC MIHAELA-MANUELA (NEDELCU)	Doctorand
56.	CONSTANDACHE DANIELA	Doctorand
57.	FUNDEANU ANA-MARIA	Doctorand
58.	ANGHEL LARISA	Doctorand
59.	HETSOI VALERIIA	Doctorand
60.	ILIR MERTIRI	Doctorand
61.	STAN LAVINIA (BOLDEA)	Doctorand
62.	MIHAELA TURTURICĂ	Inginer
63.	OCTAVIAN GAVRILĂ	Inginer
64.	LUCICA UNGUREANU	Inginer
65.	MARIANA IORDACHE	Tehnician
66.	FLORINA IONESCU	Tehnician
67.	RAMONA ELEFTERIU	Tehnician
68.	ȘTEFAN IONAȘCU	Tehnician
69.	BĂLAN NICOLETA	Masterand

70.	GRIBINIUC MIHAELA	Masterand
71.	ANDREESCU CRISTINA PARASCHIVA	Masterand
72.	TEODORESCU ADINA	Masterand
73.	DERMENGIU NICOLETA	Masterand
74.	ILIE GHEORGHE IONUȚ	Masterand
75.	VLAD CAMELIA CRISTINA	Masterand
76.	OCHIANĂ PETRUȚA	Masterand
77.	BĂNUC MIRELA	Masterand
78.	FRUNZE LUDMILA	Masterand
79.	GRECU CARMEN	Masterand
80.	MOISE ELENA	Masterand
81.	ORAC ALINA GEORGIANA	Masterand
82.	POSTU GEORGIANA	Masterand
83.	PREDĂ CRISTINA NICOLETA	Masterand
84.	TUDOR ALINA ELENA	Masterand
85.	ANGHEL IZABELA	Masterand
86.	BILEC IULIA	Masterand
87.	DOBRE ANDA GABRIELA	Masterand
88.	MUNTENIȚĂ GHEORGHE SILVIU	Masterand

LISTA DEPARTAMENTELOR/LABORATOARELOR

Denumire departament/laborator	DEPARTAMENTUL DE CERCETARE FUNDAMENTALĂ ȘI PROGRAME FORMATIVE
Acronim	BIOALIMENT
Locație	Strada Domnească 111, Corp E, Etaj I, Galați
Responsabil laborator	Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM
Număr membri	28
Direcții de cercetare*	➤ Culturi starter și procese fermentative (design, control, modelare și simulare) ➤ Separări moleculare, obținerea și caracterizarea compușilor bioactivi ➤ Studiarea comportamentului biomoleculelor prin tehnici bazate pe modelare moleculară ➤ Bioprosesare cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie ➤ Inginerie genetică cu implicații în biotehnologie și știința alimentelor ➤ Bioremediere, biodepoluare și biovalorificarea deșeurilor ➤ Procese de bioconversie
Compartimente conexe	➤ Colecția de microorganisme MIUG (conservare,

	depozitare și gestiune)
--	-------------------------

*Se înscriu doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

Denumire departament	DEPARTAMENTUL DE CERCETARE TEHNOLOGICĂ APLICATIVĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC
Acronim	TehnIA
Locație	Strada Domnească 111, corp E și corp E, Galați
Responsabil laborator	Prof.dr.ing. Daniela BORDA
Număr membri	15
Direcții de cercetare*	➤ Optimizarea parametrilor de proces ➤ Obținerea unor produse alimentare noi ➤ Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor ➤ Valorificarea compusilor biologic activi obținuți prin diferite metode de extracție ➤ Valorificarea subproduselor din industria alimentară ➤ Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă pentru obținerea produselor noi ➤ Reformularea compoziției alimentelor ➤ Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor ➤ Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor

Denumire departament	DEPARTAMENTUL PENTRU EXPERTIZĂ TEHNICĂ, CONTROL ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ - LABORATORUL DE ANALIZE FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE A ALIMENTELOR
Compartimente conexe	Compartiment analize microbiologice
Acronim	Compartiment analize fizico-chimice si instrumentale
Locație	GALATI, Str. Domneasca 111, corp F, et. 4, cam. 402, cod Postal 800201
Responsabil laborator	Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA
Număr membri titulari	6
Direcții de cercetare*	➤ Evaluarea calității și siguranței alimentelor ➤ Expertize tehnice în industria alimentară ➤ Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor la producător; ➤ Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor (SR EN ISO 22000:2005, Sistemul HACCP) si managementul calității in laboratoarele de incercari (ISO 17025) ➤ Instruirea personalului în principiile de managementul

	calității și siguranței alimentelor, managementul calității totale ➤ Colaborarea cu organismele naționale responsabile de siguranța alimentelor și protecția consumatorilor, în scopul monitorizării și supravegherii calității alimentelor, prevenirea consumului de alimente falsificate și/sau contaminate, analiza riscurilor ➤ Integrarea în cadrul unor programe naționale și internaționale de monitorizare a calității și siguranței alimentelor conform legislației Uniunii Europene ➤ Extinderea capacității de evaluare a conformității, în acord cu noi metode analitice de investigare, asigurare și monitorizare a calității și siguranței alimentelor
--	---

LISTA ECHIPAMENTELOR DIN INFRASTRUCTURA UC

1. Lista echipamentelor din infrastructura departamentului BIOALIMENT (actualizare la data de 30.09.2022)

Nr. crt.	Echipamente, software	Nr. inventar	An achiziție	Valoare (lei)	Responsabil echipament	Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat	Necesită mentenanță în următoarele 6 luni
1.	Sistem de cromatografie HPLC, cu detecție UV-VIS, fluorescență și ELSD, AGILENT cu sistem de calcul HP	38586	2006	298.183,25	Păcularu Bogdan	Separarea și caracterizarea compușilor chimici: micotoxine, compuși aromatici, acizi organici, glucide	
2.	Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și sistem de calcul DELL	350402	2008	119952	Turturică Mihaela Enachi Elena	Separarea și caracterizarea compușilor biologic activi: polifenoli, vitamine, compuși fluorescenți	
3.	Spectrometru de masă cu quadrupol, FINNIGAN TERMO	39168	2007	360.960,32	Turturică Mihaela Enachi Elena	Identificarea și determinarea compușilor organici (maselor atomice și moleculare; compoziția izotopică a elementelor)	
4.	Echipament cromatografic Perkin Elmer	352026	2015	119.970,00	Turturică Mihaela Păcularu Bogdan	Separarea și caracterizarea acizilor organici	
5.	Sistem electroforeza capilară, PRIME TECHNOLOGIES și sistem de calcul HORROD	39167	2007	127.270,50	Coman Gigi	Separări moleculare (aminoacizi, proteine, acizi, nucleotide etc)	
6.	Sistem de analiza a antioxidantilor ANALYTIK JENA	350724	2008	102.935,00	Mihaela Cotârleț Coman Gigi	Analiza antioxidantilor	

7.	Bioreactor pentru culturi microbiologice, 16 L BIOENGINEERING cu sistem de calcul DELL	39213	2007	282386.35	Coman Gigi	Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)	
8.	Bioreactor de laborator 1 L, pentru culturi de microorganisme, APPLIKON BIOBUNDLE	38587	2006	56.091,16	Coman Gigi	Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)	
9.	Bioreactor de laborator 3 L, pentru culturi vegetale, APPLIKON BIOBUNDLE	38588	2006	52.761,76	Coman Gigi	Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)	
10.	Agitator orbital cu control electronic al temperaturii (1 buc)	350704	2007	17.850,00	Cotârleț Mihaela	Cultivarea microorganismelor	
11.	Shaker orbital cu control analogic al frecvenței de agitare si termostatare, LAB COMPANION COMECTA S.A. (2 buc)	39300 39301	2008	18.546,46	Cotârleț Mihaela	Cultivarea microorganismelor	
12.	Extractor ADN Maxwell	350908001	2010	46731,41	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Izolarea ADN din diferite surse vegetale/animale/ microbiene	
13.	Thermal Cycler (PCR)	350209	2008	8.306,22	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Amplificări ale secvențelor de ADN	
14.	Microscop cu contrast de faza	38712	2006	79.621,00	Constantin Oana	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor	

	si epifluorescenta, OLYMPUS				Bleoancă Iulia	de celule	
15.	Microscop inversat Olympus	350906	2010	49.028,00	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule	
16.	Microscop binocular (4 buc)	38642-38645	2008	1.693,37	Vasile Aida Cotârleț Mihaela	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule	
17.	Stereomicroscop cu camera digitala integrate, LEICA	39194	2007	7.122,32	Oana Constantin Bleoanca Iulia	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule	
18.	Numărător automat de colonii	39837	2008	13.765,00	Constantin Oana Bleoancă Iulia	Numărare unități formatoare de colonii	
19.	Componenta optica vizualizare probe Kruss MBL 2000	39827-39832	2008	13043,46	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Analize microscopice	
20.	Sistem integrat electroforeza în gel CONSORT nv	350614	2008	26894.00	Grigore Gurgu Leontina	Separări în gel (acizi nucleici)	
21.	Microtom SLEE	350408	2008	33.320,00	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Obținerea de preparate citologice și histologice durabile din probe vegetale sau animale	
22.	Spectrofotometru cu luminiscentă LS-55 (PerkinElmer Life Sciences, Shelton, CT)	351001001	2010	67.146,00	Stănciuc Nicoleta	Analize fluorimetrice	
23.	Spectrofotometru UV- VIS cu dublu fascicol cu software de analiza a datelor, JENWAY	38646	2006	44.921,18	Coman Gigi Vasile Aida	Analize calitative și cantitative	
24.	Spectrofotometru UV-VIS cu	350143	2008	24.005,75	Barbu Vasilica	Analize calitative și cantitative	

	sistem de calcul Fujitsu Siemens				Grigore Gurgu Leontina		
25.	Liofilizator IIShinbiobase, 8 L	353419	2020	83561,80	Cotârleț Mihaela	Liofilizare	
26.	Liofilizator, MARTIN CHRIST ALPHA 1-4	39316	2007	47.957,62	Cotârleț Mihaela	Liofilizare	
27.	Concentrator sub vid, MARTIN CHRIST	39195	2007	27.012,29	Cotârleț Mihaela	Concentrare sub vid	
28.	Concentrator rotativ sub vid, HyperVAC , model VC2124	353416	2020	22030,47	Cotârleț Mihaela	Concentrare sub vid	
29.	Texturometru cu sistem de calcul Hyundai	350741	2008	21.496,05	Horincar Georgiana	Analiza texturii	
30.	Centrifugă cu răcire Hettich	37924	2006	19796.77	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Separare, concentrare	
31.	Ultracentrifugă cu refrigerare MICRO 200R	350409	2006	12201.40	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Separare, concentrare	
32.	Ultracentrifuga cu racire HITECH	38647	2008	12.201,40	Gurgu Leontina	Separare, concentrare	
33.	Autoclav cu inregistrator al regimului de sterilizare model AE 75- DRY, RAYPA (2 buc.)	38719 38720	2006	26.546,61	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Sterilizarea mediilor de cultură	
34.	Autoclav Panasonic, Elta 90 MR	352335	2015	39418,80	Cotârleț Mihaela	Sterilizarea mediilor de cultură	
35.	Incintă sterilizare umedă Sanyo MLS-3020U	39809	2008	20.115,11	Lefteriu Ramona Barbu Vasilica	Sterilizarea mediilor de cultură	
36.	Incinta sterilizare uscată Sanyo MOV 112	39826	2008	6.001,91	Barbu Vasilica Lefteriu Ramona	Sterilizare sticlărie	
37.	Balanță analitică XP105DR/M	39306	2007	27214.11	Coman Gigi	Determinări gravimetrice	

38.	Balanță analitică de înaltă precizie electronică (2 buc)	350421 350422	2008	9.990,93	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Determinări gravimetrice	
39.	Anaerostat Sanyo MCO-18M	38849	2007	32.940,89	Borda Daniela	Cultivarea microorganismelor în condiții anaerobe	
40.	Incubator microbiologic, BINDER (1 buc)	39079	2007	12.110,23	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Cultivarea microorganismelor	
41.	Etuva cu înregistrator al regimului de sterilizare model STERICELL, MMM (2 buc)	38717 38718	2006	9.501,88	Cotârleț Mihaela	Sterilizarea sticlăriei și instrumentarului	
42.	Termostat Nitech	39302	2007	3001.14	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Termostatarea probelor microbiologice	
43.	Incintă de termostatare Sanyo MIR 153	39807	2008	8.459,22	Lefteriu Ramona Barbu Vasilica	Termostatarea probelor microbiologice	
44.	Congelator-Ultrafreezer, ANGELANTONI-INDUSTRIE	20390	2007	39.990,66	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Păstrarea probelor microbiologice	
45.	Congelator orizontal pentru temperaturi scăzute, Elcold	353411	2020	23608,41	Cotârleț Mihaela	Păstrarea probelor microbiologice	
46.	Incintă păstrare probe (-40°C) Sanyo MDF-U5411	39811	2008	12699,70	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Menținerea probelor la temperatură controlată	
47.	Hotă cu flux vertical laminar (3 buc)	39303 39304	2007	14278.81	Cotârleț Mihaela	Asigurare condiții aseptice	
48.	Omogenizator Pulsifier MICROGEN PRODUCT	350613	2007	24252.38	Vasile Aida Cotârleț Mihaela	Omogenizare probe	
49.	Agitator magnetic (2 buc)	350410 350411	2008	2647.45	Cotârleț Mihaela	Omogenizare probe	

50.	pH-metru METTLER TOLEDO s20-k (2 buc)	350419 350420	2008	2.700,25/buc.	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Determinări de pH	
51.	pH-metru METTLER TOLEDO	353413	2020	3708,30	Cotârleț Mihaela	Determinări de pH	
52.	pH-metru INOLAB 720	30489	2008	5167,75	Barbu Vasilica Grigore-Gurgu Leontina	Determinare pH	
53.	Instalație ultrafiltrare COLE - PARMER	20510	2008	11.228,77	Cotârleț Mihaela	Separări prin ultrafiltrare	
54.	Baie de apa cu răcire JULABO	350310	2008	15.737,75	Cotârleț Mihaela	Termostatare la diferite temperaturi	
55.	Incintă de termostatare cu apă BBA 4	39810	2008	4.044,76	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Termostatarea probelor la diferite temperaturi	
56.	Aparat apa ultrapura Smart	352216	2015	13607,76	Cotârleț Mihaela	Obținerea apă ultrapură	
57.	Instalație apă ultrapură TKA	39199	2007	12.157,00	Cotârleț Mihaela	Obținerea apă ultrapură	
58.	Mașină de spălat sticlărie de laborator MIELE	350412	2008	27.474,71	Cotârleț Mihaela	Spălare sticlărie	
59.	Mașină de fulgi de gheață ZIEGRA EIS MASCHINENE	350615	2008	16.107,07	Cotârleț Mihaela	Obținere fulgi de gheață	
60.	Sursă neîntreruptibile UPS ABB 3K VA B+ Kit de rackare inclus (3 buc)	353927 352928 352929	2018	3956,75/buc	Cotârleț Mihaela	Mentenanță sursa de energie	
61.	Sursă neîntreruptibile (1 buc)	352926	2018	5151,51	Cotârleț Mihaela	Mentenanță sursa de energie	
62.	Dispencer antibiotice	9001675	2008	532,20	Barbu Vasilica Grigore Gurgu	Realizare antibiogramă	

					Leontina		
63.	Electroforeza miniProtean Tetra cell	351842	2013	9.626,12	Stănciuc Nicoleta Grigore-Gurgu Leontina	Cuantificarea și caracterizarea proteinelor	
64.	Cromatograf purificare proteine AKTA Pure	351901001	2015	249.705	Enachi Elena	Separare, purificare proteine	
65.	Cromometru	354111	2021	45101,00	Dumitrașcu Loredana	Determinare parametri culoare	
66.	Sistem de concentrare cu vid și analiză spectrofotometrică	353670	2021	88655,00	Cotârleț Mihaela	Concentrare sub vid	
67.	Balanță analitică cu 5 zecimale – model PX225D	353716	2021	13999,16	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Determinări gravimetrice	
68.	Sistem de producere apă pură și ultrapură	353697	2021	15396,22	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Obținerea apă ultrapură	
69.	Spectrofotometru UV-VIS dublu fascicul	353671	2021	55204,10	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Analize calitative și cantitative	
70.	Termobalanță	354106	2021	6356,98	Cotârleț Mihaela Coman Gigi	Determinări gravimetrice	
Total valoare, lei				4.924.239,82			

Lista echipamentelor din infrastructura departamentului TehnIA

Nr. crt.	Echipamente, software	Nr. inventar	An achiziție	Valoare (lei)	Responsabil echipament	Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat	Necesită mentenanță în următoarele 6 luni
STATIE PILOT PROCESARE CARNE – Responsabil conf. dr. ing. Cristian DIMA							
1.	Agregat frigorific (6 bucati)	20446-20451	2010	22.111,83/buc	Cristian Dima	Climatizare săli de producție	
2.	Bazin electric de fierbere cu 50 buc forme – stație pilot	20549009	2011	110.381,03	Cristian Dima	Fierbere semiconserve	
3.	Cântar electronic 0-1000 kg	20549041	2011	23.838,16	Cristian Dima	Determinarea cantității de produs finit	
4.	Cântar electronic 0-500 kg (2 buc)	20549039, 20549040	2011	18.137,73/buc	Cristian Dima	Determinarea cantității de materii prime	
5.	Cărucior pentru carne 200 l (20 buc)	20549010 20549029	2011	1.917,41/buc	Cristian Dima	Transportul cărnii	
6.	Celulă de fierbere și afumare VEMAG	20549003	2010	331.143,09	Cristian Dima	Afumarea la rece, la cald sau tratamente de fierbere-afumare	
7.	Chiuveta de spălare ITEC	20549030	2011	2.539,28	Cristian Dima	Igienizarea cuțitelor	
8.	Cutter v+g wetter	20549038	2011	340.730,18	Cristian Dima	Mărunțirea pastei de carne	
9.	Ecluză igienică multifuncțională	20549036	2011	63.482,05	Cristian Dima	Separarea apașilor cu grad diferit de igienă	
10.	Ferăstrău circular Freud –k 18-01	20549032	2011	9.862,51	Cristian Dima	Porționarea semicarcaselor	
11.	Generator de fum cu	20549001	2010	77.214,90	Cristian Dima	Evacuarea fumului rezultat de la celula de	

	tubulatură					afumare	
12.	Instalație mobilă de spălare echipamente_CIP	20549044	2011	41.302,19	Cristian Dima	Igienizarea utilajelor din secția de carne	
13.	Malaxor sub vid GUNTHER gpm 300	20549005	2011	131.109,86	Cristian Dima	Malaxarea cărnii	
14.	Masă de tranșare cu 10 cutite	20549035	2011	48.505,46	Cristian Dima	Tranșarea cărnii în porțiuni anatomice	
15.	Mașina de ambalat în vid KOMET	20549042	2011	30.056,80	Cristian Dima	Ambalarea produselor	
16.	Mașina de fabricat fulgi gheața	20549008	2011	86.542,87	Cristian Dima	Fabricarea de gheață pentru bradțul de carne	
17.	Mașina de feliat GRAEF	20549034	2011	25.651,93	Cristian Dima	Tăierea salamurilor în felii	
18.	Mașină de spălat navete pebock	20549043	2011	30.315,92	Cristian Dima	Spălarea navetelor	
19.	Mașină de tocat wolf k+g	20549037	2011	76.955,79	Cristian Dima	Tocarea cărnii	
20.	Mașină de umplut continuu sub vid VEMAG	20549002	2010	256.260,19	Cristian Dima	Umplerea membranelor cu pasta de carne	
21.	Mașină de injectat cu ace multiple	20549004	2011	71.514,47	Cristian Dima	Injectarea soluției de saramurare	
22.	Mașină semiautomată de clipsat	20549045	2011	117.636,12	Cristian Dima	Clipsarea batoanelor de salam	
23.	Moară coloidală	20549007	2011	81.360,67	Cristian Dima	Mărunțirea fină a cărnii	
24.	Spălător pentru șorțuri	m1002	2011	9.224,34	Cristian Dima	Igienizarea șorțurilor	
25.	Tumbler GUNTHER GPA 200k	20549006	2011	148.470,26	Cristian Dima	Tumblerizarea cărnii	

26.	Kit anexe mixer	9002658	2007	1.798,99	Cristian Dima	Mărunțirea cărnii în condiții de laborator	
27.	Kit anexe mixer planetar (3 buc)	9002669	2007	1.798,99	Cristian Dima	Mărunțireacării în condiții de laborator	
28.	Ladă frigorifică	9006228	2007	1.500,00	Cristian Dima	Păstrare în condiții frigorifice	
29.	Mașină de spălat cu uscător Indesit	9002981	2007	1.499,00	Cristian Dima	Igienizarea echipamente în circuit închis	
30.	Mixer	9003167	2007	1.798,99	Cristian Dima	Amestecare probe de laborator	
31.	Uscător mâini (8 buc)	9005955	2011	1.750,00	Cristian Dima	Uscător mâini	
32.	Vitrină frigorifică verticală (3 buc)	v72	2011	1.791,57	Cristian Dima	Depozitare preparate din carne	
33.	Tablă interactivă ezboard	39239	2011	2.594,20	Cristian Dima	Prezentari interactive și seminarizări	
Total valoare, lei				2.335.924,45			
STAȚIE PILOT PROCESARE LAPTE- Responsabil prof.dr.ing. Daniela BORDA							
1.	Cuva accesorii pentru prepararea branzeturilor	20473	2008	90818.78	Octavian Gavrila	Obținerea brânzeturilor prin coagulare acidă și enzimatică	
2.	Chiuvetă senzor 10 buc.	20559-20568	2011	20261,6	Octavian Gavrila	Igienizarea în flux a mâinilor	
3.	Modul de recepție	20609007	2011	218.936,8	Octavian Gavrila	Curățirea impurităților și răcirea laptelui	
4.	Tanc izoterm	20609003	2011	37.004,08	Octavian Gavrila	Stocare a max. 600 l lapte materie primă	
5.	Modul de pasteurizare	20609009	2011	307.634,08	Octavian Gavrila	Pasteurizarea in regim HTST și prin pasteurizarea înaltă a laptelui	
6.	Modul de fermentare iaurt	20609010	2011	348.834,32	Octavian Gavrila	Fermentarea a max. 600 l iaurt	
7.	Generator de abur	20609006	2011	73.484,88	Octavian Gavrila	Funcționarea instalației de pasteurizare	

8.	Instalație CIP	20609008	2011	280.697,56	Octavian Gavrila	Igienizarea echipamentelor	
9.	Vană de preparare coagul	20609005	2011	61.237,40	Octavian Gavrila	Prepararea coagulului enzimatic și acid	
10.	Pompă centrifugală mobilă	20609002	2011	19.211,32	Octavian Gavrila	Transport produse	
11.	Crintă	20609001	2011	18.371,84	Octavian Gavrila	Scoaterea pe crintă și presarea coagulului	
12.	Pompă cu șurub mobil	20609004	2011	38.423,88	Octavian Gavrila	Transport produse	
13.	Omogenizator	20609011	2011	121.659	Octavian Gavrila	Omogenizarea în două trepte a laptelui	
14.	Generator apă răcită	20609012	2011	134.483	Octavian Gavrila	Răcirea laptelui la 2-4 °C sau 37-42°C	
15.	Separator centrifugal	20609013	2011	137.580	Octavian Gavrila	Separarea smântânii din lapte	
16.	Mașină de preparat unt	20671	2012	41.887,60	Octavian Gavrila	Baterea smântânii	
17.	Mașină de ambalat sub vid	20672	2012	41.206,66	Octavian Gavrila	Ambalarea brânzeturilor în folii polimerice	
18.	Masina de ambalat AR62	20670	2012	306.265,74	Octavian Gavrila	Ambalarea iaurtului și a produselor lactate fermentate (150-250 g/cutie)	
19.	Refrigeratoare 10 buc	20640- 20644; 20633- 20637	2012	43.397,02	Octavian Gavrila	Răcirea produselor lactate fermentate și depozitarea brânzeturilor	
20.	Masina de spălat echipamente _Instalatie CIP	20609008	2012	280697.56	Octavian Gavrila	Spălarea în circuit închis a echipamentelor	
21.	Dulap maturare branzeturi	20646	2012	26.546,42	Octavian Gavrila	Maturarea brânzeturilor în condiții diferite de umiditate și temperatură	
22.	Echipamente audio-video	65961, 65962	2012	4.545,84	Octavian Gavrila	Prezentări și seminarizări	
Total valoare, lei				2.529.363,38			
Laborator tehnologic industria laptelui –responsabil prof.dr.ing Daniela BORDA							

1.	Echipament GC-MS Thermo Scientific ProAnalysis	20552001 20552002	2010	579.700	Borda Daniela Loredana Dumitrascu	Determinarea profilului de aromă și identificarea unor componente volatile din alimente Identificarea contaminanților chimici	
2.	Spectrofotometru UV /VIS GBC CINTRA 202	39179	2007	31557,31	Loredana Dumitrascu	Determinarea absorbanței compușilor în spectrul UV-VIS Cinetica enzimatică (POD, LPO, gammaglutamil tranferază, PFO, catalază, superoxid dismutază) Determinarea polifenolilor Determinarea activității antioxidante	
3.	Fluorimetru Turner Quantech	39342	2007	21722,18	Loredana Dumitrascu	Analize fluorimetrice	
4.	Instrument pentru determinarea activității apei	39343	2007	33802,28	Loredana Dumitrascu	Stabilirea indicelui de activitate a apei	
5.	Sistem automat de extracție Soxhlet	38841	2007	17.017,99	Loredana Dumitrascu	Extracția cu solvenți organici	
6.	Reometru AR 2000 ex (TA Instruments, New Castle)	39203	2008	129772,38	Borda Daniela	Determinări reologice dinamice SAOS	
7.	Accesorii pentru Reometru AR 2000 ex	350076	2008	45215,44	Borda Daniela	Analize reologice	
Total valoare, lei				858.787,58			
STAȚIA PILOT DE PROCESARE PRIN METODE NECONVENȚIONALE (EXTRACȚII CU FLUIDE SUPERCRITICE SI TRATAMENT LA PRESIUNI ÎNALTE) Responsabili: prof. dr. ing. Daniela BORDA; conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA							

1.	Instalație pentru tratamente cu fluide supercritice	20550	2011	1313832,55	Mihalcea Liliana	Extracția compușilor bioactivi din plante cu ajutorul CO ₂ în stare supercritică	
2.	Instalație la presiuni înalte	20570	2011	1160925,34	Borda Daniela	Tratamentul la presiuni între 1.000-10.000 bar combinat cu temperaturi -20÷120°C al probelor solide și lichide	
Total valoare, lei				2474757,89			
STAȚIE PILOT TEHNOLOGII FERMENTATIVE: responsabil prof. dr.ing. Iuliana APRODU							
1.	Statie pilot bere capacitate 250 l/șarjă must fiert cu hamei.	20676	2014	1.259.901,62	Constantin Oana Gavrila Octavian	Obținerea și îmbuteliere bere pasteurizată	
2.	Moară de malț	20676	2014	13.682,08	Gavrila Octavian	Măcinare malț	
3.	Modulul pentru plămădire/fierbere/filtrare/limpezire 2,5 hl, include: – Sistem de automatizare pentru modulul de plămădire/fierbere/filtare limpezire – Cazan Whirpool Unitate de aerare must	20676	2014	266.040,29	Constantin Oana Gavrila Octavian	Plămădirea fierberea și limpezirea	
4.	Modul tancuri cilindro-conice (4x2.5 hl tancuri cilindroconice - CCT), include: - Sistem pentru controlul temperaturii pentru 4 tancuri	20676	2014	212.832,24	Constantin Oana Gavrila Octavian	Fermentarea mustului de malț	

	Tanc pentru filtrare bere 2.5 hl						
5.	Pompă mobilă pentru bere/pentru igienizare	20676	2014	6.080,92	Constantin Oana Gavrila Octavian	Asigură igienizarea echipamentelor in sistem CIP	
6.	Compresor de aer, include: Set filtru de aer	20676	2014	6.841,04	Gavrila Octavian	Asigura aerul comprimat pentru închiderea buteliilor de bere	
7.	Set de furtunuri pentru bere, include: - Unitate de filtrare a berii	20676	2014	23.529,36	Constantin Oana Gavrila Octavian	Filtrare must/bere	
8.	Unitate de spălare sticle/KEG	20676	2014	63.849,67	Gavrila Octavian Constantin Oana	Spălare sticle/Keg-uri	
9.	Tanc pentru detergent CIP	20676	2014	26.033,94	Gavrila Octavian	Asigură igienizarea echipamentelor in sistem CIP	
10.	Unitate de control automat PLC	20676	2014	68.410,36	Gavrila Octavian Constantin Oana	Asigură controlul automatizat al liniei	
11.	Instalație de îmbuteliere	20676	2014	243.236,84	Gavrila Octavian	Asigură umplerea și închiderea buteliilor	
12.	Pasteurizator tip camera pentru pasteurizarea berii în sticle	20676	2014	85.512,95	Gavrila Octavian Constantin Oana	Asigură pasteurizarea berii	
Total valoare, lei				1.259.901,62			
LABORATOR MULTIFUNCTIONAL responsabili: Prof. dr. ing. Daniela BORDA, conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA							
1.	Unitate HTST-UHT	20686	2015	685.900,00	Mihalcea Liliana	Studii privind tratamentul HTST si UHT	

2.	Congelator prin transport pneumatic si strat fluidizat	20687			Octavian Gavrila	Studii privind congelarea ultra-rapidă	
3.	Vas multifunctional	20681	2015	376.500,00	Mihalcea Liliana Octavian Gavrila Mocanu Danut	Operații de încălzire/răcire	
4.	Uscator in pat fluidizat	20682				Uscarea materialelor în strat fluidizat	
5.	Aparat de făcut unt	20683				Baterea smântânii	
6.	Unitate pentru studiul amestecării fluidelor	20685				Studii de amestecarea fluidelor	
7.	Uscător camera	20684				Studii privind dinamica uscării unor materiale vegetale la diferite temperaturi de uscare și viteze diferite ale aerului	
8.	Freezer pentru înghețată	20690	2015	695.250,00	Mihalcea Liliana Octavian Gavrila	Obținerea înghețatei	
9.	Omogenizator sub presiune	20688				Omogenizarea laptelui	
10.	Evaporator modular în film ascendent	20689				Studii de concentrare prin evaporare	
11.	Uscător prin pulverizare	351761	2014	299.400,00	Mihalcea Liliana Dima Cristian Octavian Gavrila	Uscare și microîncapsulare	
Total valoare, lei				2.057.050			
STAȚIA PILOT DE BIOEPURARE A APELOR REZIDUALE (APEPUR) – Responsabil S.L. dr.ing. Georgiana HORINCAR							
1.	Aparat distilat apă W4000-MERIT WATER	38702	2006	3.621,27	Georgiana Horincar	Distilare apă	
2.	Aparat det. oxigen dizolvat HI 2400	38941	2007	5.583,71	Georgiana Horincar	Determinarea oxigenului dizolvat	
3.	Balanță analitică 200 g-0.1 mg	38932	2007	3.212,68	Georgiana Horincar	Determinări gravimetrice	
4.	Bioreactor pentru epurare ape	38836	2007	154.462,00	Georgiana	Epurare ape uzate	

	uzate				Horincar		
5.	Centrifugă universală de laborator rotor-tub	38987	2007	7.382,87	Georgiana Horincar	Separarea fazelor prin centrifugare	
6.	Conductometru de laborator 1500	38981	2007	3.375,01	Georgiana Horincar	Determinarea conductivității	
7.	Etuvă de laborator UNB 100	38989	2007	2.716,56	Georgiana Horincar	Sterilizare ustensile; uscare	
8.	Microscop binocular	39196	2007	1.866,75	Georgiana Horincar	Studiul preparatelor microscopice; Determinarea numărului de microorganisme	
9.	Sistem de determinare COD HANNA	38933	2007	4.302,43	Georgiana Horincar	Analiza calitatii apei	
10.	Turbidimetru portabil	39050	2007	3.709,31	Georgiana Horincar	Masurarea turbiditatii suspensiilor	
11.	Hotă CRUMA cu filtru HEPA	39836	2008	16.444,36	Georgiana Horincar	Asigurare conditii aseptice	
12.	Agitator tip Vortex V1 Plus	9000054	2008	783,02	Georgiana Horincar	Omogenizare probe	
13.	Aparat de distilare	9000116	2008	1.440,84	Georgiana Horincar	Distilare	
14.	Aparat de extracție SOXHLET	9000117	2008	1.175,52	Georgiana Horincar	Extracția solvenților	
15.	Aparat portabil pt. det. pH	9000177	2007	992,21	Georgiana Horincar	Determinare pH	
16.	Compresor de aer	9001260	2008	476,00	Georgiana Horincar	Producerea aerului comprimat	
17.	pH-metru de laborator cu	9003687	2008	992,21	Georgiana	Determinare pH	

	accesorii				Horincar		
Total valoare, lei				212536,75			

Lista echipamentelor din infrastructura departamentului L.A.F.C.M.A

Nr. crt.	Echipamente, software	Nr. inventar	An achiziție	Valoare (lei)	Responsabil echipament	Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat	Necesită mentenanță în următoarele 6 luni
Compartiment analize microbiologice							
1.	Spectrofotometru tip Nanodrop pentru determinarea concentrației de ADN	350908002	2013	22157,32	Anca Nicolau	Cuantificarea acizilor nucleici	
2.	Baie de apă, termostată, digital, Auxilab, 601/5	20312	2017	5779,92	Anca Nicolau	Termostatare medii fluidificate	
3.	Baie de apă cu termostat, Tip U 10	345	2006	1564,85	Anca Nicolau	Termostatare medii fluidificate	
4.	Lampă UV	1201	2008	1594,6	Anca Nicolau	Dezinfectare aer si suprafete	
5.	Omogenizator cu palete, Bagmixer 100 Minimix, Model P	35865	2006	7.153	Anca Nicolau	Omogenizare a probelor de alimente	
6.	Hotă cu flux laminar Microflow BioQuelle Model ABS 1000CLS 2/MK 2 EU/A	352336	2006	36312	Anca Nicolau	Inoculari medii de cultură în condiții sterile	

7.	Etuva Sterilcell MMM -Lucica	38375	2006	9501,88	Anca Nicolau	Sterilizare sticlărie de laborator	
8.	Autoclav AE 75 DRY Raypa cu inregistrator	38376	2006	26546,62	Anca Nicolau	Decontaminare infecte	
9.	Autoclav vertical 75	353451	2021	44884,42	Anca Nicolau	Sterilizare medii de cultură	
10.	Luminometru portabil Hi-Lyte 2 -Lucica	38593	2006	28341,91	Anca Nicolau	Determinarea starii de igiena a suprafetelor si a incarcarii microbiologice a apei	
11.	Termostat Incucell 55	37775	2006	6851,16	Anca Nicolau	Termostatare la 30 C	
12.	Termostat Memmert IN55	351900	2016	5577,52	Anca Nicolau	Termostatare la 25 C	
13.	Centrifugă de laborator cu răcireMikro 22R Hettich	38647	2006	11514.44	Anca Nicolau	Separari/concentrări de microorganisme sau ADN	
14.	Echipament Real time PCR-Opticon 2 (BioRad) cuplat cu calculator cu sistem de operare DNA Engine Opticon 2	38589	2007	111940,92	Anca Nicolau	Amplificare și cuantificare ADN	
15.	Instalație filtrare Sartorius: Pompa vid Model 16692 Pistol dozator Model 16685, Vas vid Model 16672, Furtun Model 16623, Holder inox Model 16219	20311	2006	7538	Anca Nicolau	Determinarea incarcaturii microbiologice a apei si bauturilor	
16.	Balanță electronică analitică Adam Equipment Nimbus NBL – 423e	352639	2017	3135,05	Anca Nicolau	Cantariri probe	
17.	Balanță electronică analitică Adam Equipment Nimbus NBL – 423e	352640	2017	3135,05	Anca Nicolau	Cantariri probe	

18.	Balanță electronică Denver precizie 0,001 g	30488	2004	5229,51	Anca Nicolau	Cantariri medii de cultura	
19.	Aparat analiza microbiologica a aerului Microflow 90	35920	2006	9675	Anca Nicolau	Prelevarea probelor de aer pentru analiza microbiologica	
20.	Frigider 230 L	64209	2004	949,90	Anca Nicolau	Pastrare probe/pastrare reactivi	
21.	Frigider	20155	2010	955,97	Anca Nicolau	Pastrare probe/pastrare reactivi	
22.	Numarator de colonii Bel Art Products -	20143	2006	913,88	Anca Nicolau	Determinarea numarului de colonii	
23.	Pulsificator	352655	2017	20230	Anca Nicolau	Determinarea numarului de microorganisme din alimente dupa tratarea probelor cu pulsuri de curent cu frecvență înaltă	
24.	Agitator Magnetic digital cu încălzire, MULTIPOST, SMHS-3, WITEG -Ramona	9000058	2017	1239,42	Anca Nicolau	Omogenizarea reactivilor, mediilor de cultură	
25.	Termomixer model TMS-200 cu termobloc model Mix-A, ALL SHENG	352706	2017	11.896,43	Anca Nicolau	Mentținerea probelor la temperaturi stabilite	
26.	Minicentrifugă – Orma, CN70M		2017	3.514	Anca Nicolau	Centrifugarea probelor aflate in tuburi de volum mic (1,5 mL și 2 mL)	
27.	Electroporator	352738	2017	32130	Anca Nicolau	Pentru insertia moleculelor de ADN in celule procariote, prin electroporarea membranei celulare	
Total valoare, lei				454754.14			
Compartiment analize fizico-chimice si instrumentale – responsabili sing. Lucica UNGUREANU							

1.	Detector de fluorescența/ FP-2020	38734	2007	38270,4	Ungureanu Lucica	Accesorii cromatografie	
2.	HPLC marca Jasco -sistem gradient binar de înaltă presiune (2 pompe PU-2080+mixer gradient MX-2080-31)	36978	1999	97.550,09	Florina Oancea	Dozări HPLC de: Glucide, vitamine, acizi grași, hormoni de creștere, pesticide, aflatoxine	
3.	Injector Rheodyne 7725i complet și set de pornire HPLC	38598	2006	6450.99			
4.	Unitate pentru determinarea fibrelor alimentare	38729	2006	73.318,67	Livia Patrașcu	Dozarea fibrelor alimentare totale, solubile și insolubile	
5.	Sistem gradient binar cu accesorii	38597	2006	101.714,06	Ungureanu Lucica	Accesorii HPLC	
6.	Chrom-card 32-BIT	864719	2006	17.159,80	Ungureanu Lucica		
7.	Sistem de determinare completă a proprietăților reologice la făinuri (aparatură Mixolab, balanță analitică, calculator)	351154	2011	260.398,76	Banu Iuliana	Determinări reologice cereale și produse de măcinat	
8.	Rotavapor r-210		2007	9.597,35	Mihalcea Liliana	Evaporare	
9.	Distilator oenologic	38830	2007	15265.56	Ungureanu Lucica Horincar Georgiana	Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)	
10.	Ebuliometru Dujardin-Salleron (2 buc)	38832 38831	2007	5495.6	Ungureanu Lucica Horincar	Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)	

					Georgiana		
11.	Titratore automat pentru determinarea acidității din vin SCHOTT Instruments	38837	2007	7874.22	Ungureanu Lucica Horincar Georgiana	Determinarea acidității volatile la vinuri sau băuturi alcoolice	
12.	Termostat t KRUSS - model PT 31	38944	2007	4100.18	Ungureanu Lucica	Controlul temperaturii	
13.	Refractometru digital Kruss - model AR 4 D	38980	2007	4723.11	Ungureanu Lucica	Determinarea indicelui de refracție	
14.	Aparat pentru determinarea indicelui de sedimentare	38835	2007	28116.67	Vasilean Ina	Determinarea indicelui de sedimentare	
15.	Sistem Soxhlet	350314	2007	28.167,89	Ungureanu Lucica	Determinarea indicelui de peroxidare	
16.	Sistem Kjeldahl	350354	2007	8.804,81	Ungureanu Lucica	Determinarea conținutului de proteine	
17.	Pompă de vid		2008	16.057,68	Mihalcea Liliana	Accesorii evaporare	
18.	Analizor infraroșu apropiat (NIR) pentru cereale și făină	350123	2008	43851,26	Vasilean Ina	Analiza făinii, a cerealelor măcinate	
19.	Spectrofotometru	350405	2008	15074,92	Dana Iulia Moraru	Analize calitative si cantitative, a probelor in domeniul spectral vizibil si UV	
20.	Gaz cromatograf Thermo Finnigan cu detector cu ionizare în flacăra	36010	2007	33.908,22	Dana Iulia Moraru	Determinarea compușilor de aromă din produse alimentare	
21.	Generatoare de gaze (H ₂ din apă și N ₂ din aer) pentru gaz cromatograf	38728	2007	57.781,39	Dana Iulia Moraru	Accesorii gaz cromatograf	
22.	Unitate de distilare automată UDK 130 D	33788	2006	20.508,48	Lucica Ungureanu	Distilare	
23.	Termostat apă	39345	2008	4168,47	Dana Iulia Moraru	Încălzire probe	
24.	Fume hoods		2008	15539,93	Dana Iulia Moraru	Limitarea noxelor	

25.	Termostat Poleko	39324	2008	3142,04	Dana Iulia Moraru	Termostatare probe	
26.	Farinotom/He lite		2009	8.092,00	Vasilean Ina	Determinarea sticlozității grâului si secarei	
27.	Titrat	39308	2009	12.399,80	Lucica Ungureanu	Analize volumetrice	
28.	Centrifugă cu refrigerare	39314	2009	15.368,85	Dana Iulia Moraru	Separarea fazelor la temperatură controlată	
29.	Cuptor calcinare	39315	2009	7.307,79	Lucica Ungureanu	Calcinare produse în vederea determinării conținutului de cenușă	
30.	Cereal Grinder		2009	8.973,92	Vasilean Ina	Măcinarea cerealelor	
31.	Consistometru	20512	2009	54.264,00	Pricop Eugenia	Măsurarea consistenței materialelor vâscoase	
32.	Termobalanță	39207	2009	4.001,36	Dana Iulia Moraru	Determinări gravimetrice	
33.	Analizor infraroșu (NIR) - Agri Check	39338	2009	53.116,99	Vasilean Ina	Analizor al conținutului de cereale, măsoară compoziția cerealelor si fainii prin analize spectrale in domeniul infraroșu apropiat	
34.	Termobalanță		2012	10.589,6	Doina Andronoiu Botez Elisabeta	Determinări gravimetrice	
35.	Termohigrometru cu precizie		2012	6.465,36	Danut Mocanu Botez Elisabeta	Determinarea umidității, a temperaturii	
36.	Cuptor microunde		2012	3.850,20	Danut Mocanu	Analize microbiologice	
37.	Sistem de distilare	352642	2017	25.592,14	Ungureanu Lucia	Distilare	
38.	Baterie de mineralizare	353090	2018	21.027,30	Ungureanu Lucia	Analiza azotul organic prin digestie Kjeldahl	DA
39.	Cuptor de calcinare	20925	2020	13.430,34	Ungureanu Lucia	Determinare cenusa	
Total valoare, lei				1167736,31			

Alte entități de cercetare și formare

Nr. crt.	Denumire (prod., serv., lucrare)	Cant.	Valoare totală (cu TVA)	Nr. inventar
Laborator Gastronomie/ Laborator de Cercetare master				
1.	Mașină de gătit cu 6 arzătoare, cuptor și spațiu depozitare deschis, GR732 (producător Cozum Turcia)	1	7802,08	66300
2.	Cuptor convecție gastronomic inox, KF412 (producător Cozum Turcia)	1	3100	66297
3.	Aparat determinare fibre model FT 12 GERHARDT i accesorii	1	54299,44	352052
4.	Baie de apă ultrasunete SONICA 2200 EP S3- SOLTEC	2	5753,45/buc.	352056 352057
5.	Grătar de banc 1/2 striat 1/2 neted , EG606SG (producător Cozum Turcia)	1	3152,08	66298
6.	Hotă inox perete cu filtru, KSPV1207 (producător Forever Italia)	1	2834,64	66299
7.	Imprimanta multifuncțională laser color, A3, Canon C2220i	2	25378,11	
8.	Colorimetru pentru determinarea culorii alimentelor, CR 410, Chroma Meter	1	56845,20	352054
9.	Laptop	6	17922,96	351171-351177
10.	Echipament multimedia portabil	1	7284,41	37100
11.	Laptop ultraportabil ASUS ZenBook 14 UM433DA	1	3499,99	353422
12.	Tablă interactivă	1	9689,57	354214
13.	Echipament multifuncțional laser a3	1	3127,51	65629
14.	Aparat foto Panasonic Lumix DMC -G 80M cu obiectiv G vario 12-60 mm	1	2999,00	66828

Mobilier pentru laboratoarele (fișete, dulapuri, scaune, aviziere):				
1.	Laborator de Gastronomie	7	4.330,75	
2.	Laborator de Cercetare master	8	5.242,36	

Coordonator unitate de cercetare,

Ș.l. dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu



ANEXA 4

Raport de autoevaluare¹ (2022)

1. Date de identificare

1.1. Denumire²: Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară - **Bioaliment - TehnIA**

1.2. Document de înființare³: Certificat CNCIS, **Centru de cercetare de tip B**, Nr. 33/CC-B, din 11.05.2004

1.3. Pagina web (limba română, limba engleză):
<https://eiris.eu/ERIF-2000-000T-0571>

1.4. Adresa: **Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Str. Domnească, nr. 111 800201, Galați, România**

1.5. Telefon, fax, e-mail: **0336130177, 0236 460 165, leontina.gurgu@ugal.ro**

2. Scurtă prezentare

2.1. Domeniul fundamental/ramura de știință⁴: Științe ingineresti / Ingineria resurselor vegetale și animale

2.2 Direcții de cercetare-dezvoltare/obiective de cercetare/priorități de cercetare

a. domeniile principale de cercetare-dezvoltare-inovare:

- Obținerea de alimente sigure, accesibile, optimizate din punct de vedere nutrițional
- Resurse bioenergetice: biotehnologii de obținere a biogazului, biomasei, biocombustibililor
- Biotehnologii pentru industria agro-alimentară
- Nanobiotehnologie

b. domeniile secundare de cercetare-dezvoltare-inovare:

- Biotehnologii pentru protecția mediului
- Biotehnologii industriale

c. servicii / microproducție

➤ **SERVICII:**

- Servicii științifice de specialitate constând în training, consultanță de specialitate, servicii de specialitate oferite agenților economici, servicii de

¹ Se întocmește și se predă anual.

² Inclusiv acronim.

³ Se specifică numărul și data actului de înființare (Hotărâre de Senat, Decizie etc.)

⁴ În acord cu Hotărârea nr. 433/2022 privind aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare și a structurii instituțiilor de învățământ superior pentru anul universitar 2022-2023.

transfer tehnologic, comunicarea de lucrări științifice, organizarea de manifestări științifice și alte activități, în condițiile legii

- Sarcini specifice de interes național, stabilite prin reglementări guvernamentale
- Formarea de resurse umane de cercetare-dezvoltare-inovare în domeniul de activitate specific UC.
- Instruire și consultanță în domeniul biotehnologiei și științei alimentelor
- Obținerea, conservarea și gestiunea microorganismelor cu potențial biotehnologic
- Procese fermentative pentru scopuri aplicative și cercetare fundamentală
- Obținerea și caracterizarea preparatelor enzimatică din surse microbiene și vegetale
- Liofilizare culturi starter și produse (fermentate, alimentare)
- Control microbiologic
- Strategii de biovalorificare a deșeurilor
- Ingrediente funcționale pe baza de proteine și extracte vegetale
- Caracterizarea conținutului fitochimic al unor matrici de origine vegetală
- Instruire și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor

➤ **MICROPRODUCȚIE:**

- Testări pentru obținere de compuși biologic activi utilizând sistemele de extracție cu CO₂ supercritic.
- Încercări tehnologice și optimizarea operațiilor specifice tehnologiei de obținere a berii.
- Testări la nivel pilot pentru obținerea produselor din carne.
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de produse lactate fermentate din lapte și testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de smântână din lapte sau testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de brânzeturi proaspete și tip telemea din lapte
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de unt din lapte
- Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară.

3. Structura de conducere a centrului

3.1. **Coordonator (Director/Responsabil):** Ș.l. dr. biolog Leontina GRIGORE-GURGU

3.2. **Consiliul de conducere/știintific:**

- Prof.dr.ing. Gabriela-Elena BAHRIM
- Prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC
- Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU
- Prof. dr.ing. Daniela BORDA
- Prof.dr.ing. Petru ALEXE
- Conf.dr.ing. Cristian DIMA
- Prof.dr.ing. Iuliana APRODU
- Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA
- Prof.dr.ing. Anca NICOLAU
- Prof.dr.ing. Gabriela RÂPEANU
- Șef lucr.dr.ing. Iulia BLEOANCĂ
- Secretar: Șef lucr. dr. ing. Doina ANDRONOIU

4. Structura resursei umane

4.1. **Numărul total de membri (a+b): 88**

- a. **Număr membri titulari⁵: 49**
- b. **Număr membri asociați: 39**

din care:

- **Conducători de doctorat⁶: -corelat cu Tabel 4.1**

- Prof. dr. ing. Anca Ioana NICOLAU- Inginerie Industrială
- Prof. dr. ing. habil. Iuliana APRODU - Ingineria produselor alimentare
- Prof.dr.ing. habil. Iuliana BANU - Ingineria produselor alimentare
- Prof. dr. ing. habil. Daniela BORDA - Ingineria produselor alimentare
- Prof. dr. ing. Elisabeta BOTEZ - Ingineria produselor alimentare
- Prof. dr. ing. habil. Gabriela RÂPEANU - Ingineria produselor alimentare
- Prof. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC - Ingineria produselor alimentare
- Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM - Biotehnologii
- Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU - Biotehnologii

⁵ Conform metodologiei, nr.membrilor titulari din UC trebuie sa fie minim 50% din totalul membrilor UC (membrii titulari pot fi doar cadre didactice angajate la UDJG cu contract de muncă pe perioadă nedeterminată). Un membru titular trebuie sa aibă afiliere la cel mult o unitate de cercetare.

⁶ Nume, prenume, domeniul de doctorat.

- Prof. dr. ing. habil. Silviu STANCIU - Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
- Prof. dr. ing. Petru ALEXE- Inginerie Industrială
 - **Număr de tineri cercetatori** (postdoctoranzi, doctoranzi, masteranzi etc): 41
 - Număr de bursieri post-doctorat: 0
 - Număr de doctoranzi: 21
 - Număr de masteranzi: 20
 - Număr de studenți: 0
 - **Număr ingineri/tehnicieni:** 3/4 (total 7)

5. Infrastructura de cercetare-dezvoltare, facilități de cercetare

5.1. Laboratoare/compartimente⁷: **-corelat cu Tabel 5.1**

5.2. Echipamente, instalații și software de interes național pentru cercetare fundamentală, dezvoltare tehnologică și inovare⁸: **-corelat cu Tabel 5.2.**

6. Contracte de cercetare derulate⁹

6.1. Contracte câștigate în competiții: **-corelat cu Tabel 6.1.**

- internaționale;
- naționale

6.2. Contracte cu agenți economici: **-corelat cu Tabel 6.2.**

- din străinătate
- din țară

⁷ Se vor nominaliza laboratoarele, responsabilul și principalele direcții de cercetare; în cazul laboratoarelor, se vor nominaliza compartimentele/colectivele de cercetare,

⁸ Se vor enumera numai acele laboratoare și acele echipamente care au fost folosite în activitatea de cercetare din ultimii 2 ani); Se vor nominaliza 1-2 repere reprezentative la nivel de universitate, regional și național.

⁹ Se vor atașa liste pe categorii, care să cuprindă următoarele detalii: nr. contract, titlu, **domeniul** (care se înscrie în lista domeniilor de cercetare declarate ale centrului) de cercetare, director/responsabil UC, parteneri (dacă este cazul), valoarea totală, valoarea regiei și valoarea din regie care a fost solicitată pentru întreținerea centrului.

7. Rezultatele activității de cercetare, dezvoltare și inovare (CDI)

7.1. Rezultate ale activității CDI (cercetare fundamentală și aplicativă)¹⁰

		Nr.
7.1.1	Lucrări publicate în reviste cotate ISI corelat cu Tabel 7.1.1.	37
7.1.2	Factor de impact cumulat al lucrărilor cotate ISI	193,713
7.1.3	Citări în reviste de specialitate cotate ISI	4619 din care 324 în 2022
7.1.4	Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale-corelat cu Tabel 7.1.4.	22
7.1.5	Comunicări științifice prezentate la conferințe internaționale-corelat cu Tabel 7.1.5.	57
7.1.6	Comunicări științifice prezentate la conferințe naționale-corelat cu Tabel 7.1.6.	58
7.1.7	Brevete de invenție (solicitate / acordate)-corelat cu Tabel 7.1.7	5 cereri de brevet /2 brevete acordate
7.1.8	Citări în sistemul ISI ale cercetărilor brevetate.	0
7.1.9	Produse/servicii/tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații proprii-corelat cu Tabel 7.1.9.	6
7.1.10	Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar- corelat cu Tabel 7.1.10.	0

7.2. Teze de doctorat finalizate și în derulare¹¹-corelat cu [Tabel 7.2.](#)

7.3. Oportunități de valorificare a rezultatelor CDI.

Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA este dedicat stimulării atât a cercetărilor fundamentale și aplicative în domeniul științei și ingineriei alimentelor și biotehnologiei aplicate, precum și facilitării inovării și a transferului de cunoștințe, tehnologie și expertiză.

Oportunitățile de valorificare a rezultatelor CDI în cadrul centrului au fost identificate și direcționate pe cinci axe, după cum urmează:

¹⁰ Se vor anexa lista acestor contribuții.

¹¹ Se va anexa lista tezelor de doctorat în derulare, cu specificarea titlului, domeniului de doctorat, numelui doctoranzilor, numelui conducătorului de doctorat.

Managementul resursei umane – prin promovarea unui sistem de analize de tip diagnostic în evaluarea performanțelor personale, stimularea formării și perfecționării profesionale continue, implementarea unor sisteme de autoevaluare, delegarea de autoritate, implementarea cerințelor specifice managementului performanței;

Sustenabilitatea infrastructurii – presupune evaluarea ex-ante a gradului de utilizare a infrastructurii din dotarea centrului, identificarea instrumentelor pentru susținerea predictibilă a operării echipamentelor, sub aspectul întreținerii (service), modernizării și asigurării cheltuielilor de funcționare, evaluarea cantitativă și calitativă, pe parcurs, a rezultatelor științifice/tehnice obținute și a serviciilor oferite; notificarea cazurilor de uzură morală a echipamentelor înaintea obținerii unor rezultate semnificative, stabilirea unei strategii de îmbunătățire/up-gradare/modernizare.

Dezvoltarea de consorții tematice, în conformitate cu principalele provocări și fenomene critice ale economiei românești și europene – presupune dezvoltarea de parteneriate inter- și intradisciplinare, confirmarea și validarea expertizei membrilor centrului, de promovare a competențelor dobândite de cercetători, identificarea unor surse de finanțare etc.

Dezvoltarea unor mecanisme de transfer a produselor, tehnologiilor și serviciilor științifice spre beneficiari din sistemul public și privat – identificarea canalelor de comunicare cu agenții economici, identificarea cerințelor pieții, crearea unor baze de date cu potentiali parteneri, stabilirea de parteneriate.

Creșterea vizibilității științifice a centrului de cercetare, în plan național și internațional - prin creșterea numărului de articole științifice publicate în reviste ISI și BDI, cărți și capitole de cărți în edituri naționale și internaționale, brevete, tehnologii, citări, pagină web, work-shop-uri, evenimente (conferințe, simpozioane) naționale și internaționale, broșură, articole în presă, filme de prezentare.

7.4. Rezultate ale activității CDI valorificate și efectele obținute

Rezultatele activităților de cercetare desfășurate în cadrul centrului BioAliment-TehnIA sunt în general valorificate prin publicarea lor ca lucrări științifice în reviste ISI și BDI și/sau prezentate la diferite manifestări științifice naționale și internaționale.

Cercetarea derulată în cadrul proiectelor cu parteneri economici s-a concretizat în obținerea și lucrarea către beneficiar a 5 noi produse și tehnologii, precum și

cesionarea cererii de brevet a unui produs care a obținut medalia de aur la concursul Ecotrophelia Europe desfășurat la Paris, Franța, către S.C. Lusta Cons S.R.L. O parte din rezultatele cercetării desfășurate în cadrul centrului Bioaliment-TehnIA a făcut obiectul unor brevete de invenție, devenind astfel disponibile pentru utilizare la scară comercială. În anul 2022 au fost înregistrate cinci cereri de brevet la OSIM de către membrii centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA. În anul 2022 au fost acordate două brevete membrilor centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA.

Comparativ cu anul 2021, în care au fost publicate 42 de lucrări științifice în reviste cotate ISI, cu un factor de impact cumulat de 179.09, în anul 2022 au fost publicate 37 de lucrări ISI, iar factorul de impact cumulat a fost 193,713. Vizibilitatea internațională a activității științifice derulate în cadrul centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA rezultă din numărul mare de citări (4619) în publicații cotate ISI, înregistrate până în anul 2022.

Un rol important în îndeplinirea obiectivelor centrului îl are implementarea proiectelor de cercetare, care au permis obținerea de rezultate inovative și dezvoltarea unui capital de cunoștințe științifice și manageriale, care poate contribui la facilitarea participării echipelor centrului în competiții naționale și internaționale.

Activitatea de expertiză și consultanță reprezintă o altă latură a realizărilor centrului de cercetare, BioAliment-TehnIA executând prin intermediul laboratorului LAFCMA, acreditat RENAR, activități de evaluare, expertiză și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor în special pentru sectorul privat (firme mici și mijlocii, ferme, unități de procesare etc.).

8. Măsuri privind creșterea capacității activității CDI¹².

Promovarea centrului de cercetare BioAliment-TehnIA ca centru de cercetare de excelență științifică și tehnologică prin:

- promovarea și susținerea prioritară a colectivelor de înaltă performanță, cu rezultate vizibile pe plan național și internațional;
- susținerea integrării centrului în rețele și programe internaționale.

Dezvoltarea resurselor umane din cadrul centrului de cercetare prin:

- stimularea formării și dezvoltării carierei științifice și a colectivelor de cercetare de înaltă performanță;
- stabilirea și implementarea unei proceduri de evaluare permanentă a calității activității de cercetare;

¹² Se va descrie detaliat fiecare acțiune realizată.

- alinierea ofertei educaționale pentru programele de master și doctorat în conformitate cu performanța obținută în CDI;
- motivarea, atragerea și integrarea în activitatea CDI a resursei umane tinere care s-a remarcat prin performanțe profesionale deosebite, inclusiv a studenților cu rezultate deosebite;
- implicarea studenților în activități contractuale de cercetare/proiectare/dezvoltare, care să permită contactul nemijlocit cu partenerii economici și cu modul de soluționare practică a problemelor concrete;
- promovarea mobilității personalului în vederea perfecționării și formării de resursă umană de cercetare la nivel european;
- îmbunătățirea accesului la sursele de informare-documentare, realizată în principal prin dezvoltarea infrastructurilor informaționale;
- dezvoltarea calităților manageriale, inclusiv pentru conducerea proiectelor de cercetare-dezvoltare-inovare.

Mentenanța și dezvoltarea infrastructurii de cercetare-dezvoltare-inovare:

- asigurarea sustenabilității infrastructurii de cercetare a Centrului BioAliment-TehnIA prin stabilirea unei cote parte din regia aferentă proiectelor de cercetare câștigate în competiții pentru mentenanța echipamentelor existente;
- dotarea cu echipamente și aparatură performantă de cercetare, prin programele naționale și internaționale sau/și prin eforturile proprii ale universității;
- dezvoltarea infrastructurilor informaționale, prin conectarea cu alte instituții de învățământ superior;
- dezvoltarea unei platforme de cercetare integrate (cu utilizatori din cercetare și industrie, în cadrul unor programe și proiecte comune).

Creșterea capacității de dezvoltare a parteneriatelor cu agenții economici în vederea transferului de tehnologie:

- creșterea gradului de orientare a activităților de cercetare la cerințele pieții și atragerea agenților economici în parteneriate;
- formarea unor clustere tehnologice prin atragerea agenților economici și a organizațiilor specializate în activitatea de cercetare-dezvoltare-inovare, integrate prin conexiuni funcționale și proiecte comune;
- dezvoltarea în cadrul centrului a unui compartiment specializat pentru asistență și informare științifică și tehnologică pentru agenții economici;
- dezvoltarea de stagii de pregătire practică și profesională pentru studenți/doctoranzi/membri centrului la agenții economici;
- dezvoltarea de cursuri și stagii de formare și perfecționare pentru agenții economici în domeniile de activitate ale centrului.

Creșterea capacității de integrare în spațiul European al cercetării (ERA)

- îmbunătățirea gradului de participare în programele cadru ale Uniunii Europene;
- asigurarea corelării continue a direcțiilor de cercetare ale centrului cu cele dezvoltate la nivel european și internațional;
- stimularea participării la rețelele naționale de cercetare, în special în arii relevante pentru spațiul european de cercetare și conectarea acestora cu rețelele din alte țări europene;
- creșterea vizibilității internaționale și a gradului de implicare a comunității științifice și tehnologice din centrul BioAliment-TehnIA în activitatea organismelor internaționale de cercetare-dezvoltare-inovare;
 - susținerea reprezentării centrului la manifestări științifice, târguri și expoziții în domenii de interes.

9. Măsurile pentru creșterea prestigiului și a vizibilității Centrului de cercetare¹³

9.1. Dezvoltarea de parteneriate:

- **dezvoltarea de parteneriate la nivel național și internațional (cu personalități/ instituții / asociații profesionale) în vederea participării la programele naționale și europene specifice;**
- **înscrierea Centrului de cercetare în baze de date internaționale care promovează parteneriatele:**
 - **platforma / Portalul ERTIS** -platforma online care oferă informații despre infrastructura centrului de cercetare în vederea promovării centrului de cercetare la nivel național și internațional <https://eiris.eu/ERIF-2000-000T-0571>
 - **Platforma/Portalul ERRIS** (Engage in the Romanian Research Infrastructure System) cu scopul prezentării serviciilor oferite de infrastructura centrului, dar și pentru a dezvolta parteneriate noi în cadrul rețelelor naționale și internaționale de cercetare (<https://erris.gov.ro/FOOD-BIOTECHNOLOGY>).
 - **Platforma EFSA** (European Food Safety Authority) în cadrul căreia au fost implementate proiecte de cercetare și cooperare internațională (2010-2011, CFP/EFSA/DATEX/2010/01 – Electronic Transmission of Chemical Occurrence Data, director: Prof. Anca Nicolau). Din 2004, universitatea a devenit membru cu compententa recunoscuta pentru a oferi asistență tehnică în realizarea misiunilor EFSA la nivel

¹³ Se va descrie detaliat fiecare acțiune realizată.

european.

(<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/assets/art36listg.pdf>).

- **Platforma Tehnologică Europeană FOOD for LIFE** având ca principale activități îmbunătățirea transferului de cunoștințe, stimularea competitivității europene din industria alimentară, promovarea și consolidarea procesului de inovare pentru îmbunătățirea produselor alimentare în conformitate cu necesitățile consumatorilor (<http://www.food4life.ro/>).

În anul 2017, s-a propus includerea infrastructurii strategice a rețelei în două infrastructuri din Roadmap-ul național, care include infrastructuri de cercetare prioritare la nivel național cu scopul integrării în consorții naționale de cercetare și anume:

- **Infrastructura inter-regională de cercetare trans-disciplinară pentru nanobiotehnologii emergente - RoRIC - NeXT-BioNAN**, constituită pe modelul ERIC (European Research Infrastructure Consortium), ca structură open-access distribuită, cu o masă de specialiști capabilă să susțină funcționarea, dezvoltarea experimentelor și obținerea saltului de cunoaștere în domeniul de excelență și unicitate al nanobiotehnologiilor emergente. RoRIC-NeXT-BioNAN abordează un domeniu de cercetare inovativ și anume cel al nanobiotehnologiilor emergente urmărind dinamizarea inovării din domeniul trans-sectorial al bioeconomiei din România.
- **Platforma de cercetare, formare și consultanță în utilizarea bioresurselor microbiene din România - MIBIRO**. Scopul principal al acestei infrastructuri este identificarea, conservarea și utilizarea la cote de maximă eficiență a bioresurselor microbiene, în mod special în procese biotehnologice.

- **înscrierea Centrului de cercetare în rețele de cercetare/asociații profesionale de prestigiu pe plan național/internațional;**

Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA a încurajat dezvoltarea de parteneriate la nivel național și internațional, cu scopul de a crea consorții puternice, trans- și multidisciplinare în vederea participării la programele naționale și europene specifice. Astfel, Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA are stabilite protocoale de colaborare cu:

- **la nivel internațional:**

Universitatea Tehnică a Moldovei Chișinău;

Universitatea de Tehnologii Alimentare, Plovdiv;
Norwegian University of Sciences and Technology, NOFIMA;
ICETA/University of Porto;
University of Helsinki;
University of Ulm;
Institutul pentru Igiena Laptelui din cadrul Universitatii de Medicina Veterinara din Viena, Austria;
KEMIN EUROPA N.V. Belgia
Zeelandia Czech Republic
China National Research Institute of Food and Fermentation Industries Beijing, China
VUP Food Research Institute, Bratislava, Slovakia;
Limmasol, Cipru
Universite de Bordeaux, Franta

• **la nivel național:**

Universitatea din Craiova;
Universitatea Politehnica din București;
ICECHIM București
Institutul de Chimie Macromoleculară petru Poni Iași
INCSDB București
Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Tehnologii Izotopice și Criogenice, Râmnicu Vâlcea
INCDBA-IBA București;
S.C. Supremia Grup SRL;
S.C.ECOMAR TRANS SRL;
S.C. Arcada SRL

▪ **personalități științifice care au vizitat Centrul de cercetare;**

Nu este cazul.

▪ **asigurarea de stagii de cercetare pentru specialiști din țară și străinătate-**

Nu este cazul.

▪ **cursuri și seminarii susținute de personalitățile științifice invitate;**

Workshop Studiul Interacției Nanoparticulelor Aplicații in Nanomedicină, Nanobiologie, Mediu, Nanomateriale folosind nano-imagistică optică și comparare hiperspectrală, fără markeri, 22-23 noiembrie 2022. Workshopul a fost susținut în cadrul Centrului de cercetare de către **dl. Byron Cheatham, Vicepreședinte CytoViva, SUA.**

- membrii în colectivele de redacție ale revistelor recunoscute ISI (sau incluse în baze internaționale de date) și în colective editoriale internaționale și/sau naționale sunt evidențiați în **Tabel 9.1.1.**

9.2. Prezentarea rezultatelor la târgurile și expozițiile naționale și internaționale;

- târguri și expoziții internaționale;
- **târguri și expoziții naționale.**
 - Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA a fost prezent la prima ediție a **Târgului de Transfer Tehnologic** organizat în data de **25 octombrie 2022**, la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.
 - Valorificarea sucului de struguri din soiul Băbească neagră la obținerea de produse gelificate – **INOVALIMENT 2022**. Nistor Oana (oct. 12, 2022 - Alimente funcționale)
 - Valorificarea integrată a fructelor de măceșe (*Rosa canina*) în produse alimentare și bioingrediente cu funcționalitate demonstrată. **INOVALIMENT 2022**. Adina Andreea Teodorescu, Ștefania Adelina Milea, Bogdan Păcularu-Burada, Oana Viorela Nistor, Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu și Nicoleta Stănciuc (oct. 12, 2022 - Alimente funcționale)
 - Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de pieleță liofilizată de struguri roșii. **INOVALIMENT 2022**. Serea Daniela. (nov. 10, 2022-Alimente sustenabile).
 - Bere cu adaos de extract din pieleță strugurilor roșii. **INOVALIMENT 2022**. Serea Daniela. (nov. 10, 2022-Alimente sustenabile).
 - Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (*Allium cepa* L.) – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. **INOVALIMENT 2022**. Stoica Florina. (nov. 10, 2022-Alimente sustenabile).
 - Ingredient tribiotic obținut prin co-fermentare cu consorții de microorganisme din culturi artizanale (kombucha și granule de chefir de lapte). **INOVALIMENT 2022**. Marina, Pihurov*, Bogdan, Păcularu-Burada,, Mihaela, Cotârleț , Gabriela-Elena, Bahrim. (oct. 12, 2022-Biotehnologii).
 - Strategii de valorificare superioară a tescovinei din struguri în ingrediente funcționale. **INOVALIMENT 2022**. Mocanu Gabriel - Dănuț (nov. 15, 2022- Ingrediente inovatoare).

9.3. Premii obținute prin proces de selecție/distincții etc.

PREMII OBTINUTE LA NIVEL INTERNAȚIONAL

- Georgiana Horincar, Silvia Lazăr (Mistrieanu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. **Medalie de argint** acordată de Universitatea Tehnică a Moldovei pentru lucrarea *Alviță cu pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*, PRO-INVENT Ediția XX, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca.
- Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Elana Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin. **Medalia de argint** – Universitatea Tehnică a Moldovei pentru lucrarea *Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie*. PRO-INVENT Ediția XX, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, România.
- Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. **Medalia de argint** acordată de Universitatea Tehnică a Moldovei, pentru propunerea de brevet A/00006/21.01.2022 cu titlul, *Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pielea de struguri roșii*, în cadrul Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO-INVENT 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, România.
- Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela-Elena, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin. **Medalia de Argint** acordată de Universitatea Tehnică a Moldovei, pentru propunerea de brevet A/00131/03.05.2022 cu titlul, *Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (Allium cepa L.) - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*, în cadrul Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, România.
- Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc. **Diploma de Excelență** acordată de Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova I.P. Institutul de Zootehnie pentru propunerea de brevet A/00297 /02.06.2022 cu titlul, *Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de piele de liofilizată de struguri roșii*, în cadrul Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, România.

PREMII OBTINUTE LA NIVEL NAȚIONAL

- Lazăr (Mistrieanu) Silvia, Râpeanu Gabriela, Horincar Georgiana, Andronoiu Doina Georgeta, Stănciuc Nicoleta, Constantin Oana Emilia. **Diploma of Honor** pentru Mayonnaise with beetroot peels powder – value-added product and obtaining method. *A 26-a ediție a Salonului, INVENTICA 2022*, 22-24 iunie 2022, Iași, Romania.
- Georgiana Horincar, Silvia Lazăr (Mistrieanu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. Alviță cu pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. **Diploma de Excelență și Medalie de Aur**, *PRO-INVENT Ediția XX*, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, Romania.
- Georgiana Horincar, Silvia Lazăr (Mistrieanu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. Alviță cu pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. **Special Award** – Universitatea Politehnica Timișoara, *PRO-INVENT Ediția XX*, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, Romania.
- Georgiana Horincar, Silvia Lazăr (Mistrieanu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. Alviță cu pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. **Diploma de Excelență** – Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, *PRO-INVENT Ediția XX*, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, Romania.
- Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Elana Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin. Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie. **Certificat de Excelență** – Universitatea Politehnică Timișoara. *PRO-INVENT Ediția XX*, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, Romania.
- Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Elana Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin. Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie. **Diploma de Excelență și Medalia PRO INVENT**. *PRO-INVENT Ediția XX*, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca.
- Lazăr (Mistrieanu) Silvia, Râpeanu Gabriela, Condurache (Lazăr) Nina Nicoleta, Stănciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, Constantin Oana Emilia, Andronoiu Doina Georgeta, Croitoru Constantin. Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. **Diploma de Excelență și Medalia de aur**. *PRO-INVENT Ediția XX*, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca.
- Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. **Medalia de Aur și Diploma de Excelență** pentru propunerea de brevet A/00006/21.01.2022, Bere cu valoare adăugată obținută prin

adaos de extract din pielea de struguri roșii, în cadrul *Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT*, 26 – 28.10.2022, Cluj, România.

- Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc. **Medalia de Aur și Diploma de Excelență** pentru propunerea de brevet A/00297/02.06.2022, Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținută prin adaos de piele liofilizată de struguri roșii, în cadrul *Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT*, 26 – 28.10.2022, Cluj, România.
- Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela-Elena, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin. **Diploma de Excelență și Medalia Proinvent**, pentru propunerea de brevet A/00131/03.05.2022 cu titlul Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (*Allium cepa* L.) - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere în cadrul *Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT* 26 – 28.10.2022, Cluj, România.
- Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela-Elena, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin. **Certificate of Excellence** acordat de Universitatea Politehnica Timisoara, pentru propunerea de brevet A/00131/03.05.2022, Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (*Allium cepa* L.) - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere în cadrul *Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT* 26 – 28.10.2022, Cluj, România.
- Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc. **Certificate of Excellence** acordat de Universitatea Politehnica Timisoara, pentru propunerea de brevet A/00297/02.06.2022, Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținută prin adaos de piele liofilizată de struguri roșii", în cadrul *Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT* 26 – 28.10.2022, Cluj, România.
- Silvia Lazăr (Mistrieanu), Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Nina Nicoleta Condurache(Lazăr), Oana Emilia Constantin. **Medalia de Aur și Diploma de Excelență** pentru propunerea de brevet OSIM A/00132/2022, Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere, în cadrul *Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT* 26 – 28.10.2022, Cluj, România.
- Dermengiu, N.E., Milea, Ș.A., Păcularu-Burada, B., Bahrim, G.E., Râpeanu, G., Stănciuc, N. A shelf-stable delivery system for probiotics by valorisation of blueberry pomace.

- Premiul I, Best poster presentation, NUTRICON 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition, 08-10th June, Ohrid, Republic of Macedonia.**
- Georgiana Horincar. **Trofeul pentru cel mai Tanar Inventator**, în cadrul salonului *International de Inventica, Inventica 2022, 22-24 iunie, Iași, Romania.*
 - Georgiana Horincar. **Premiul „Andrei Ripianu”** acordat de Universitatea Tehnica din Cluj-Napoca, în cadrul Salonului *PRO INVENT 26 – 28.10.2022, Cluj, România.*
 - Teodorescu, A.A., Stănciuc, N. Valorificarea integrată a fructelor de măceșe (*Rosa canina*) în produse alimentare și bioingrediente cu funcționalitate demonstrată. **Marele Premiu pentru Inovație, Inovaliment Ediția 2022.**
 - Nistor O.V., Andronoiu, D.G. Valorificarea sucului de struguri din soiul Băbească neagră la obținerea de produse gelificate. **Premiul I, Categoria Alimentele Viitorului, Inovaliment, Ediția 2022.**
 - Marina, Pihurov, Bogdan, Păcularu-Burada, Mihaela, Cotârleț, Gabriela-Elena, Bahrim, Ingredient tribiotic obținut prin co-fermentare cu consorții de microorganisme din culturi artisanale. **Premiul I, Categoria Biotehnologii, Inovaliment, Ediția 2022.**
 - Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela - Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din piele de struguri roșii. **Premiul II, Categoria Tehnologii Alimentare, Inovaliment, Ediția 2022.**
 - https://fundatiadanvoiculescu.ro/targul-de-inventii-si-inovatii-din-domeniul-alimentar-inovaliment-premii-editia-2022/?fbclid=IwAR2bbpK41nq-7ldKWUbfO_jNr1_Jn2INHGJEtG5WDCvfgXhhGhzOlyFP_3Y.
 - Moraru A., Moraru I., Bahrim G.-E., Vasile A.M., Cotarlet M., Oancea A. Gama de produse cosmetice Col-Kefir-Milk therapy. **Premiul de Excelență, Diploma de onoare și Medalie de aur. The XXVI-th International Exhibition of Inventics, Inventica 2022, 22-24 iunie, Iași, Romania.**
 - Moraru Angela, Moraru Ionut, Bahrim Gabriela-Elena, Vasile Aida Mihaela, Cotarlet Mihaela, Oancea Anca. Menopausal intimate hygiene rejuvenation. **Diploma de excelență și Medalie de argint. The XXVI-th International Exhibition of Inventics, Inventica 2022, 22-24 iunie, Iași, Romania.**
 - Moraru Angela, Moraru Ionut, Bahrim Gabriela-Elena, Vasile Aida Mihaela, Cotarlet Mihaela, Oancea Anca. Multifunctional products obtained from colostrum fermented by kefir grains/acronim 3-BIOTICS. Diploma de onoare și Medalie de aur. *The XXVI-th International Exhibition of Inventics, Inventica 2022, 22-24 iunie, Iași, Romania.*
 - Silvius Stanciu. **Premiul Expres TV, Intre oglinzi paralele**
<https://www.youtube.com/user/EtvGalati/videos?app=desktop>

- Alexe Petru. **Premierea rezultatelor cercetării aplicative - contracte încheiate cu mediul socio-economic.** *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG.*
- Aprodu Iuliana. **Premiul Revistele Universității „Dunărea de Jos” din Galați** indexate in baza de date Web of Science Clarivate Analytics, SCOPUS, ERIH PLUS. Editor șef - The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI-Food Technology. ISSN 1843-5157; e-ISSN 2068-259X. *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Banu Iuliana, Aprodu Iuliana. **TOP articole publicate 2022, în reviste indexate ISI, cu FI ≥ 5. Pentru articolul** Investigations on Functional and Thermo-Mechanical Properties of Gluten Free Cereal and Pseudocereal Flours, publicat în FOODS. *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Bleoancă Iulia. **Premiul Revistele Universității „Dunărea de Jos” din Galați.** Editor șef - Innovative Romanian Food Biotechnology. ISSN 1843-6099, *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Borda Daniela, Iulia Bleoancă, Popa Ana Georgiana, Chirilă Alina Marina, Popa Corneliu. Premiul pentru **Brevet valorificat.** Procedu pentru obținerea înghețatei din zer concentrat și fructe. *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Constantin Oana Emilia, Dima Cristian, Nicolau Anca-Ioana, Nistor Oana Viorela, Vizireanu Camelia. Fiecare cadru didactic a fost premiat pentru **TOP articole publicate 2022, în reviste indexate ISI, cu FI ≥ 5,** *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Bahrim Gabriela Elena. **TOP autori citați Google Scholar 2022 ≥100 citări/2022.** *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Andronoiu Doina Georgeta, Barbu Viorica Vasilica, Borda Daniela, Dediu Lorena, Dumitrașcu Loredana, Grigore-Gurgu Leontina, Nistor Oana Viorela, Stanciu Silvius, Vasile Mihaela Aida, Vizireanu Camelia. Fiecare cadru didactic a fost premiat pentru **TOP autori citați Google Scholar 2022 ≥100 citări/2022,** *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Horincar Georgiana. Premiul, **Tineri cercetători cu rezultate deosebite în activitatea CDI-TT, creație artistică și performanță sportivă** (vârsta maximă 40 ani împliniți). *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Istrati Daniela Ionela. Premiul, **Premierea rezultatelor cercetării aplicative - contracte încheiate cu mediul socio-economic.** *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
- Stănciuc Nicoleta, Premii: **TOP autori citați Google Scholar 2022 ≥100 citări/2022, Târgul de Transfer Tehnologic TTT-UGAL 2022.** *Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.*
 - Gabriela Râpeanu. Premii: **TOP autori citați Google Scholar 2022 ≥100 citări/2022. Cercetători cu rezultate deosebite în activitatea CDI-TT, creație**

artistică și performanță sportivă Premiarea rezultatelor cercetării aplicative - contracte încheiate cu mediul socio-economic. Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG 2022.

9.4 Prezentarea activității de mediatizare:

▪ ARTICOLE IN PRESA LOCALA:

- Carne de pasare organica sau conventionala? Repere medicale nr. 86 p. 28-29
<https://reperemedicale.ro/2022/01/19/carne-de-pasare-organica-sau-conventionala/>
- Beneficiile imunologice ale pestelui si fructelor de mare, Repere medicale nr. 87 p. 28- 29 <https://reperemedicale.ro/2022/02/23/revista-nr-87/>
- Despre bors, cu dragoste, Repere medicale nr. 88 p. 28-29,
<https://reperemedicale.ro/2022/03/23/despre-borscu-dragoste/>,
<https://reperemedicale.ro/2022/03/23/revista-nr-88/>
- Masuri de siguranta alimentara pentru consumul carni de miel, Repere medicale nr.89 p.28-29, <https://reperemedicale.ro/2022/04/28/repere-medicale-numarul-89/>
- O vacanta de vara lipsita de toxinfecții alimentare, Repere medicale nr.91 p.28-29
<https://reperemedicale.ro/2022/06/24/repere-medicale-numarul-91/>
- Perii sau bureti? Repere medicale nr.92 p.28-29
<https://reperemedicale.ro/2022/07/28/noul-numar-reperemedicale-citeste-acum/>
- Smoothie, bautura oricarui anotimp, Repere medicale nr.93 p.28- 29,
<https://reperemedicale.ro/2022/09/01/6103/>
- Avocado, fructul fantastic, Repere medicale nr.94 p.28-29,
<https://reperemedicale.ro/2022/10/03/revista-nr-94/>
- Cereale germinate, Repere medicale nr.95 p.28-29,
<https://reperemedicale.ro/2022/10/31/citeste-noul-numaral-revistei-repere-medicale/>
- Alimentele probiotice sursa de sanatate si buna-dispozitie, Repere medicale nr.96 p.28-29, <https://reperemedicale.ro/2022/11/28/noul-numar-repere-medicale-afla-despre-crioterapie-diabet-zaharatsi-alimentele-probiotice/>
- 29.11.2022 Patru premii pentru invenții alimentare create la Facultatea de Știință și Ingineria Alimentelor – Reperul - <https://reperul.ro/patru-premii-pentru-inventii-alimentare-create-la-facultatea-de-stiinta-si-ingineria-alimentelor/>
- 25.11.2022 Ce produse va mânca omenirea în viitor? Concluziile trase de cercetători la târgul INOVALIMENT 2022 – infofinanciar.ro - <https://www.infofinanciar.ro/ce->

produse-va-manca-omenirea-in-viitor-concluziile-trase-de-cercetatori-la-targul-inovaliment-2022.html

- 1.12.2022 Berea cu adaos de coajă de struguri roșii, cu antioxidanți naturali, creată de o universitate din România – adevărul.ro - <https://adevarul.ro/stil-de-viata/magazin/berea-cu-adaos-de-coaja-de-struguri-rosii-cu-2224235.html>
- 16.10.2022 De Ziua Mondială a Alimentației, specialiștii în au dezbătut dietele viitorului – observatornews.ro - <https://observatornews.ro/social/de-ziua-mondiala-a-alimentatiei-specialistii-in-au-dezbatut-dietele-viitorului-492911.html>
- Cesionarea cererii de brevet a unui produs care a obținut medalia de aur la concursul Ecotrophelia Europe desfășurat la Paris, Franța, către S.C. Lusta Cons S.R.L. AuGust de înghețată la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați <https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/10973-august-de-inghetata-la-universitatea-dunarea-de-jos-din-galati>

3.06.2022 E-urile din alimente, detaliul la care trebuie să fim atenți – replicaonline.ro <https://www.replicaonline.ro/e-urile-din-alimente-detaliul-la-care-trebuie-sa-fim-atenti-519338>

- 75.05.2022 Tot ce nu știai despre înghețata care face minuni pentru corp, dar și alte alimente ideale. Prof. Cristian Dima și Anghel Izabela, la Lider FM și DC News / video – DCNews - <https://www.dcnews.ro/tot-ce-nu-stiai-despre-inghetata-care-face-minuni-pentru-corp-dar-si-alte-alimente-ideale-prof-cristian-dima-si-anghel-izabela-la-lider-fm-si-dc-news-video-869396.html>
- Gabriela Iordăchescu- INFORMATION DAY în cadrul proiectului Black Sea Basin - LOC-FOOD "Dezvoltare locală și cooperare transfrontalieră în domeniul produselor agricole și a produselor tradiționale" BSB 1101. <https://www.monitoruldegalati.ro/fonduri-ue/information-day-in-cadrul-proiectului-black-sea-basin-loc-food-dezvoltare-locala-%C8%99i-cooperare-transfrontaliera-in-domeniul-produselor-agricole-%C8%99i-a-produselor-tradi%C8%9Bionale-bsb-1101.html>
- Gabriela Iordăchescu - TRAINIG SEMINARS în cadrul proiectului Black Sea Basin - LOC-FOOD "Dezvoltare locală și cooperare transfrontalieră în domeniul produselor agricole și a produselor tradiționale" BSB 1101. <https://www.monitoruldegalati.ro/fonduri-ue/trainig-seminars-in-cadrul-proiectului-black-sea-basin-loc-food-dezvoltare-locala-%C8%99i-cooperare-transfrontaliera-in-domeniul-produselor-agricole-%C8%99i-a-produselor-tradi%C8%9Bionale-bsb-1101.html>

▪ **PARTICIPARE LA DEZBATERI RADIODIFUZATE / TELEVIZATE.**

- Nistor Oana. Participare emisiune TV, Reperul TV 05.12.2022.
- Înghețata care face minuni și alte alimente ideale. Prof. Cristian Dima și
Anghel Izabela, la DC News
<https://www.youtube.com/watch?v=y7bAn8H4dp4>

Data:
23.03.2023

Director/ Responsabil unitate de cercetare
Ș. I. dr. biolog Leontina GRIGORE-GURGU

A handwritten signature in cursive script, reading "Leontina Grigore-Gurgu".

ANEXE

Tabel 4.1.

CONDUCĂTORI DE DOCTORAT DIN CADRUL UC

Nr.crt.	Nume și Prenume	Domeniul de doctorat
1.	Prof. dr. ing. BAHIM Gabriela-Elena	Biotehnologii
2.	Prof. dr. ing. VIZIREANU Camelia	Biotehnologii
3.	Prof. dr. ing. NICOLAU Anca-Ioana	Inginerie Industrială
4.	Prof. dr. ing. Petru ALEXE	Inginerie Industrială
5.	Prof. dr. ing. habil. APRODU Iuliana	Ingineria produselor alimentare
6.	Prof. dr. ing. habil. STĂNCIUC Nicoleta	Ingineria produselor alimentare
7.	Prof.dr.ing.habil. BORDA Daniela	Ingineria produselor alimentare
8.	Prof.dr.ing. habil. Iuliana BANU	Ingineria produselor alimentare
9.	Prof. dr. ing. habil. Gabriela RÂPEANU	Ingineria produselor alimentare
10.	Prof. dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria produselor alimentare
11.	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu Stanciu	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală

Tabel 5.1.

LABORATOARE/ COMPARTIMENTE ALE UC

Nr. crt.	Denumire Laborator	Responsabil Departament	Direcții de cercetare
DEPARTAMENTUL BIOALIMENT			
1.	SEPARĂRI MOLECULARE	Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM	- Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare) - Separări moleculare, obținerea și caracterizarea compușilor bioactivi - Studierea comportamentului biomoleculelor prin tehnici bazate pe modelare moleculara - Bioprosesare cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie - Inginerie genetică cu implicații în biotehnologie și știința alimentelor - Bioremediere, biodepoluare și biovalorificarea deșeurilor - Procese de bioconversie
2.	CULTURI ȘI FERMENTAȚII	Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM	
3.	STAȚIA PILOT DE DE BIOEPURARE A APELOR REZIDUALE	S.l. dr. ing. Georgiana HORINCAR	
4.	LABORATOR DE BIOPROCESARE	Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM	
DEPARTAMENTUL TEHNIA			
1.	STATIE PILOT PROCESARE CARNE	Conf.dr.ing. Cristian DIMA	- Optimizarea parametrilor de proces - Obținerea unor produse alimentare noi - Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor - Valorificarea compusilor biologic activi obținuți prin diferite metode de extracție - Valorificarea subproduselor din industria alimentară - Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă pentru obținerea produselor noi - Reformularea compoziției alimentelor - Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor - Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor
2.	STAȚIE PILOT PROCESARE LAPTE	Prof.dr.ing. Daniela BORDA	
3.	LABORATOR TEHNOLOGIC INDUSTRIA LAPTELUI		
4.	STAȚIA PILOT DE PROCESARE PRIN METODE NECONVENȚIONALE (EXTRACȚII CU FLUIDE SUPERCRITICE SI TRATAMENT LA PRESIUNI ÎNALTE)	Prof. dr. ing. Daniela BORDA, Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA	
5.	STAȚIE PILOT TEHNOLOGII FERMENTATIVE	Prof. dr.ing. Iuliana APRODU	
6.	LABORATOR MULTIFUNCTIONAL (pentru cercetare tehnologică)	Prof. dr. ing. Daniela BORDA, Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA	

DEPARTAMENTUL L.A.F.C.M.A.			
1.	COMPARTIMENT ANALIZE MICROBIOLOGICE	Prof.dr.ing. Anca Ioana NICOLAU	• Evaluarea calității și siguranței alimentelor • Expertize tehnice în industria alimentară • Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor la producător; • Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor (SR EN ISO 22000:2005, Sistemul HACCP) și managementul calității în laboratoarele de încercări (ISO 17025) • Colaborarea cu organismele naționale responsabile de siguranța alimentelor și protecția consumatorilor, în scopul monitorizării și supravegherii calității alimentelor, prevenirea consumului de alimente falsificate și/sau contaminate, analiza riscurilor.
2.	LABORATOR ANALIZE FIZICO-CHIMICE	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA,	
3.	LABORATOR ANALIZE INSTRUMENTALE	ing. Lucica UNGUREANU	

Tabel 5.2.

**ECHIPAMENTE, INSTALAȚII ȘI SOFTWARE DE INTERES NAȚIONAL PENTRU
CERCETARE FUNDAMENTALĂ, DEZVOLTARE TEHNOLOGICĂ ȘI INOVARE**

Nr. crt.	Denumire echipament	Anul achiziției
DEPARTAMENTUL BIOALIMENT		
1.	Sistem de cromatografie HPLC, cu detecție UV-VIS, fluorescență și ELSD, AGILENT cu sistem de calcul HP	2006
2.	Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și sistem de calcul DELL	2008
3.	Spectrometru de masă cu quadrupol, FINNIGAN TERMO	2007
4.	Echipament cromatografic Perkin Elmer	2015
5.	Electroforeza miniProtean Tetra cell	2013
6.	Cromatograf purificare proteine AKTA Pure	2015
7.	Echipament GC-MS Thermo Scientific ProAnalysis	2010
8.	Sistem electroforeza capilara, PRIME TECHNOLOGIES si sistem de calcul HORROD	2007
9.	Sistem de analiza a antioxidantilor ANALYTIK JENA	2008
10.	Bioreactor pentru culturi microbiologice, 16 L BIOENGINEERING cu sistem de calcul DELL	2007
11.	Bioreactor de laborator 1 L, pentru culturi de microorganisme, APPLIKON BIOBUNDLE	2006
12.	Bioreactor de laborator 3 L, pentru culturi vegetale, APPLIKON BIOBUNDLE	2006
13.	Agitator orbital cu control electronic al temperaturii (1 buc)	2007
14.	Shaker orbital cu control analogic al frecvenței de agitare si termostatare, LAB COMPANION COMECTA S.A. (2 buc)	2008
15.	Extractor ADN Maxwell	2010
16.	Thermal Cyler (PCR)	2008
17.	Microscop cu contrast de faza si epifluorescenta, OLYMPUS	2006
18.	Microscop inversat Olympus	2010
19.	Numărător automat de colonii	2008
20.	Componenta optica vizualizare probe Kruss MBL 2000	2008
21.	Sistem integrat electroforeza în gel CONSORT nv	2008
22.	Spectrofotometru cu luminiscentă LS-55 (PerkinElmer Life Sciences, Shelton, CT)	2010
23.	Spectrofotometru UV- VIS cu dublu fascicol cu software de analiza a datelor, JENWAY	2006
24.	Spectrofotometru UV-VIS cu sistem de calcul Fujitsu Siemens	2008
25.	Liofilizator IIShinbiobase, 8 L	2020
26.	Concentrator sub vid, MARTIN CHRIST	2007

27.	Concentrator rotativ sub vid, HyperVAC , model VC2124	2020
28.	Texturometru cu sistem de calcul Hyundai	2008
29.	Autoclav cu înregistrator al regimului de sterilizare model AE 75-DRY, RAYPA (2 buc.)	2006
30.	Autoclav Panasonic, Elta 90 MR	2015
31.	Incintă sterilizare umedă Sanyo MLS-3020U	2008
32.	Incinta sterilizare uscată Sanyo MOV 112	2008
33.	Balanță analitică XP105DR/M	2007
34.	Anaerostat Sanyo MCO-18M	2007
35.	Incubator microbiologic, BINDER (1 buc)	2007
36.	Etuva cu înregistrator al regimului de sterilizare model STERICELL, MMM (2 buc)	2006
37.	Congelator-Ultrafreezer, ANGELANTONI-INDUSTRIE	2007
38.	Instalație ultrafiltrare COLE - PARMER	2008
39.	Baie de apa cu răcire JULABO	2008
40.	Mașină de fulgi de gheață ZIEGRA EIS MASCHINENE	2008

DEPARTAMENTUL TEHNIA

Echipamente specifice stației pilot de procesare carne

1.	Bazin electric de fierbere	2011
2.	Cântare electronice 0-1000 kg	2011
3.	Celulă de fierbere și afumare VEMAG	2010
4.	Cutter v+g wetter	2011
5.	Ecluză igienică multifuncțională	2011
6.	Ferăstrău circular Freud -k 18-01	2011
7.	Generator de fum cu tubulatură	2010
8.	Instalație mobilă de spălare echipamente	2011
9.	Malaxor sub vid GUNTHER gpm 300	2011
10.	Masă de tranșare cu 10 cutite	2011
11.	Mașina de ambalat în vid KOMET	2011
12.	Mașina de fabricat fulgi gheața	2011
13.	Mașina de feliat GRAEF	2011
14.	Mașină de spălat navete pebock	2011
15.	Mașină de tocat wolf k+g	2011
16.	Mașină de umplut continuu sub vid VEMAG	2010
17.	Mașină de injectat cu ace multiple	2011
18.	Mașină semiautomată de clipsat	2011
19.	Moară coloidală	2011
20.	Spălător pentru șorțuri	2011
21.	Transportor pentru navete	2011
22.	Tumbler GUNTHER GPA 200k	2011

Echipamente specifice stației pilot de procesare lapte

1.	Cuva accesorii pentru prepararea branzeturilor	2008
2.	Chiuveță senzor	2011
3.	Modul de recepție	2011
4.	Tanc izoterm	2011
5.	Modul de pasteurizare	2011
6.	Modul de fermentare iaurt	2011
7.	Generator de abur	2011
8.	Instalație CIP	2011
9.	Vană de preparare coagul	2011
10.	Pompă centrifugală mobilă	2011
11.	Crintă	2011
12.	Pompă cu șurub mobil	2011
13.	Omogenizator	2011
14.	Generator apă răcită	2011
15.	Separator centrifugal	2011
16.	Mașină de preparat unt	2012
17.	Mașină de ambalat sub vid	2012
18.	Masina de ambalat AR62	2012
19.	Refrigeratoare 10 buc	2012
20.	Masina de spălat echipamente	2012
21.	Dulap maturare branzeturi	2012
22.	Echipamente IT	2011-2012
23.	Echipamente IT	2012
24.	Echipamente audio-video	2012
25.	Fluorimetru Turner Quantech	2007
26.	Instrument pentru determinarea activității apei	2007
27.	Sistem pentru analiza compoziției laptelui (MILK LAB)	2007
28.	Sistem automat de extracție Soxhlet	2007
29.	Reometru AR 2000 ex (TA Instruments, New Castle)	2008
Echipamente specifice stațiilor pilot pentru procesare prin metode neconvenționale		
1.	Instalație pentru tratamente cu fluide supercritice	2011
2.	Instalație la presiuni înalte	2011
Echipamente specifice stației pilot pentru tehnologii fermentative		
1.	Statie pilot bere capacitate 250 l/șarjă must fiert cu hamei	2014
2.	Unitate HTST-UHT	2015
3.	Congelator prin transport pneumatic si strat fluidizat	2015
4.	Vas multifunctional	2015
5.	Uscator in pat fluidizat	2015
6.	Aparat de făcut unt	2015

7.	Unitate pentru studiul amestecării fluidelor	2015
8.	Uscător camera	2015
9.	Freezer pentru înghețată	2015
10.	Omogenizator sub presiune	2015
11.	Evaporator modular în film ascendent	2015
12.	Uscător prin pulverizare	2014
Echipamente specifice stației pilot de bioepurare a apelor reziduale		
1.	Bioreactor pentru epurare ape uzate	2007
2.	Hotă CRUMA cu filtru HEPA	2008
3.	Aparat de extracție SOXHLET	2008
4.	Aparat det. oxigen dizolvat HI 2400	2007
5.	Balanță analitică 200 g-0.1 mg	2007
6.	Sistem de determinare COD HANNA	2007
7.	Turbidimetru portabil	2007
8.	Conductometru de laborator 1500	2007
DEPARTAMENTUL L.A.F.C.M.A		
1.	Spectrofotometru tip Nanodrop pentru determinarea concentrației de ADN	2013
2.	Baie de apă, termostată, digital, Auxilab, 601/5	2017
3.	Autoclav AE 75 DRY Raypa cu inregistrator	2006
4.	Autoclav	2021
5.	Luminometru portabil Hi-Lyte 2 -Lucica	2006
6.	Echipament Real time PCR- Opticon 2 (BioRad) cuplat cu calculator cu sistem de operare DNA Engine Opticon 2	2007
7.	Balanțe electronice analitică Adam Equipment Nimbus NBL – 423e	2017
8.	Pulsificator	2017
9.	Termomixer model TMS-200 cu termobloc model Mix-A, ALL SHENG	2017
10.	Minicentrifugă – Orma, CN70M	2017
11.	Electroporator	2017
12.	Injector Rheodyne 7725i complet si set de pornire HPLC	2006
13.	Unitate pentru determinarea fibrelor alimentare	2006
14.	Sistem gradient binar cu accesorii	2006
15.	Chrom-card 32-BIT	2006
16.	Sistem de determinare completă a proprietăților reologice la făinuri (aparat Mixolab, balanță analitică, calculator)	2011
17.	Rotavapor r-210	2007
18.	Distilator oenologic	2007
19.	Ebuliometru Dujardin-Salleron (2 buc)	2007
20.	Titratore automat pentru determinarea acidității din vin	2007
21.	Termostat t KRUSS - model PT 31	2007
22.	Refractometru digital Kruss - model AR 4 D	2007

23.	Aparat pentru determinarea indicelui de sedimentare	2007
24.	Sistem Soxhlet	2007
25.	Sistem Kjeldahl	2007
26.	Pompă de vid	2008
27.	Analizor infraroșu apropiat (NIR) pentru cereale și făină	2008
28.	Spectrofotometru	2008
29.	Gaz cromatograf Thermo Finnigan cu detector cu ionizare în flacără	2007
30.	Generatoare de gaze (H ₂ din apă și N ₂ din aer) pentru gaz cromatograf	2007
31.	Unitate de distilare automată UDK 130 D	2006
32.	Farinotom/He lite	2009
33.	Titratore	2009
34.	Centrifugă cu refrigerare	2009
35.	Cuptor calcinare	2009
36.	Cereal Grinder	2009
37.	Consistometru	2009
38.	Analizor infraroșu (NIR) - Agri Check	2009
39.	Termobalanță	2012
40.	Termohigrometru cu precizie	2012
41.	Cuptor microunde	2012
42.	Sistem de distilare	2017
43.	Baterie de mineralizare	2018
44.	Cuptor de calcinare	2020

Tabel 6.1.

CONTRACTE/GRANTURI CÂȘTIGATE ÎN COMPETIȚII NAȚIONALE/ INTERNAȚIONALE

Nr crt	Nr. contract	Titlu proiect	Tip finanțare (național / internațional)	Domeniul de cercetare	UDJG coordonator / partener	Director contract	Perioada de derulare	Valoarea contractului alocată UDJG
1.	Grant Agreement 727580 - H2020-EU.3.2.	SafeConsume - Safer food through changed consumer behavior: Effective tools and products, communication strategies, education and a food safety policy reducing health burden from foodborne illnesses	internațional	Food Security, Sustainable Agriculture and Forestry, Marine, Maritime and Inland Water Research and the Bioeconomy	partener	Prof. dr. ing. Anca Ioana Nicolau	2017-2022	262.500 euro
2.	BSB 1101/2020	Local Development and Cross Border Cooperation in the Area of Agricultural Products and Traditional Food (LOC-FOOD)	internațional	Traditional food	partener	Conf. dr. ing. Gabriela IORDĂCHESCU	2020-2022	134.850 euro
3.	2SOFT/4.1 /104	Proactive health without borders	internațional	Joint Operational Programme Romania - Republic of Moldova 2014-2020	partener	Prof. dr. ing. Silviu STANCIU	02.04. 2020-31.03. 2022	181.889,30 euro
4.	AG_292/SG U/CI/III - 18.12.2019	Studiul - primul pas în performanță	național	Proiect privind învățămîntul secundar - ROSE,	coordonator	Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU	18.12. 2019-17.12. 2022	1419630 lei

				Schema de granturi pentru universități				
5.	POC/163/1/3 Cod SMIS 119659	Proiect tehnologic inovativ – Sistem INOVativ de valorificare a materiei prime VEGetale (SINOVEG)	național	CDI în sprijinul competitivității economice și dezvoltării afacerilor, Acțiunea 1.2.1., OS 1.3	partener	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA	2020 – 2023	124216,71 lei.
6.	C161A0000011884200010/18.03.2021	Sistem complex de valorificare a subproduselor pomicole pentru obținerea de pudre bioactive - BIOPOWDER	național	Programul Național de Dezvoltare Rurală 2014-2020, AFIR	partener	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA	18.03.2021 – 18.03.2024	198029,00 lei
7.	POCU/626/6/13 Cod SMIS 133256	Stagii de practică inovative în domeniul de specializare inteligentă	național	Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, Axa prioritară 3 – Locuri de muncă pentru toți	partener	Prof. dr. ind. dr. ec. Silviu STANCIU	18.02.2021-7.02.2023	692314,40 lei
8.	POCU 464/3/12 Cod SMIS 128219	Competențe și aptitudini sporite în domeniul inteligent de activitate	național	Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, Axa prioritară 3 – Locuri de muncă pentru toți	partener	Prof. dr. ind. dr. ec. Silviu STANCIU	06.12.2019-30.04.2022	969613,41 lei
9.	FEDR-POC Nr. 231/233t/06.08.2021 Cod SMIS 145705	Creșterea accesului studenților universității la educație online – UNITEC	național	POC – Programul Operațional Competitivitate 2014-2022, Axa prioritară / Acțiunea A2.3.3	partener	Prof. dr. ind. dr. ec. Silviu STANCIU	01.08.2021-31.07.2022	2093339,26 lei
10.	CNFIS-FDI-2022-0205	Sustinerea cercetării de excelență în	național	Sustinerea cercetării de excelență	coordonator	Prof. dr. ind. dr. ec. Silviu STANCIU	01.04.2022-16.12.	260000 lei

		Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați- CEREX UDJG 2022					2022	
--	--	--	--	--	--	--	------	--

Tabel 6.2.

CONTRACTE CU AGENTI ECONOMICI

Nr. crt.	Nr. contract	Titlu proiect	Tip finanțare (național / internațional)	Domeniul de cercetare	UDJG coordonator / partener/ Beneficiar	Director contract	Perioada de derulare	Valoarea contractului alocata UDJG
1.	790/ 24.05.2022	Expertiză în chimie alimentară, studii pe produse alimentare conform solicitării beneficiarului	național	Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară	Coordonator/ Mega Image SRL	Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu	01.06.2022 - 01.12.2022	8808 lei
2.	786/ 14.03.2022	Determinarea pierderilor de masă și a pierderilor de nutrienți la procesarea termică (rotisor) a cărnii de pui (piept dezosat fără piele și pulpe superioare dezosate fără piele)	național	Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară	Coordonator/ Andreeas 95 Exim SRL	Conf. Dr. ing. Daniela Istrati	16.03.2022-15.05.2022	6000 lei
3.	783/ 01.02.2022	Cercetare aplicativa pentru dezvoltarea unor produse din carne cu caracteristici imbunatatite	național	Obținerea de alimente sigure, accesibile, optimizate din punct de vedere nutrițional	Coordonator/ SC ALVINO SRL	Prof. Dr. ing. Alexe Petru	01.02.2022-31.07.2022	21960 lei

Tabel 7.1.1.

ARTICOLE ÎN REVISTE COTATE ISI

Nr. crt.	Date de identificare articol (Autori, Titlu, cod DOI articol, Titlul revistei, anul publicării)	Factor de impact
1.	Akhavan-Mahdavi, S., Sadeghi, R., Esfanjani, A.F., Hedayati, S., Shaddel, R., Dima, C., Malekjani, N., Boostani, S., Mahdi Jafari, S. (2022). Nanodelivery systems for d-limonene; techniques and applications. <i>Food Chemistry</i> , 384 (132479). https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132479	9.231
2.	Banu, I., Aprodu, I. (2022). Investigation on functional, thermo-mechanical and bread-making properties of some white and black rice flours. <i>Applied Sciences</i> , 12(9), 4544. https://doi.org/10.3390/app12094544	2.838
3.	Banu, I., Aprodu, I. (2022). Investigations on functional and thermo-mechanical properties of gluten free cereal and pseudocereal flours. <i>Foods</i> , 11(13), 1857 https://doi.org/10.3390/foods11131857	5.561
4.	Bleoanca, I.; Lanciu, A.; Patrascu, L.; Ceoromila, A.; Borda, D. (2022). Efficacy of two stabilizers in nanoemulsions with whey proteins and thyme essential oil as edible coatings for zucchini, <i>Membranes</i> , 12(326). https://doi.org/10.3390/membranes12030326	4.562
5.	Constantin, O. E., & Istrati, D. I. (2022). Extraction, quantification and characterization techniques for anthocyanin compounds in various food matrices - a review. <i>Horticulturae</i> , 8(11). https://doi.org/10.3390/horticulturae8111084	2.923
6.	Dermengiu, N.E., Milea, Ș.A., Păcularu Burada, B., Stanciu, S., Cîrciumaru, A., Râpeanu, G., Stănciuc, N. (2022). A dark purple multifunctional ingredient from blueberries pomace enhanced with lactic acid bacteria for various applications. <i>Journal of Food Science</i> , 87(10), 4725-4737. doi:10.1111/1750-3841.16315 .	3.693
7.	Enache, I.M.; Vasile, M.A.; Crăciunescu, O.; Prelipcean, A.M.; Oancea, A.; Enachi, E.; Barbu, V.V.; Stănciuc, N.; Vizireanu, C. (2022). Co-microencapsulation of anthocyanins from cornelian cherry (<i>Cornus mas</i> L.) fruits and lactic acid bacteria into antioxidant and anti-proliferative derivative powders. <i>Nutrients</i> , 14, 3458. https://doi.org/10.3390/nu14173458 .	6.706
8.	Fateme, A., Rezaei, A., Akbari, H., Dima, C., Mahdi Jafari, S. (2022).	5.561

	Active packaging films made by complex coacervation of tragacanth gum and gelatin loaded with curcumin; characterization and antioxidant activity. <i>Foods</i> 11(20), 3168; https://doi.org/10.3390/foods11203168	
9.	Ifrim, G. A., Titica, M., Horincar, G., Antache, A., Baicu, L., Barbu, M., & Guzmán, J. L. (2022). Model based optimal control of the photosynthetic growth of microalgae in a batch photobioreactor. <i>Energies</i> , 15(18), 6535.	3.252
10.	Ilie, G.I., Milea, Ș.A., Râpeanu, G., Cîrciumaru, C., Stănciuc, N. (2022). Sustainable design of innovative kiwi byproducts-based ingredients containing probiotics. <i>Foods</i> , 11(15), 2334. https://doi.org/10.3390/foods11152334	5.561
11.	Ionescu, R.V., Antohi, V.M., Iconomescu, T., Zlati, M.L., Nechifor, A., Stanciu, S., (2022). Consumption of nutritive supplements in physical activities in Romania. A qualitative study, <i>Food Science & Nutrition</i> , DOI: 10.1002/fsn3.2990.	3.553
12.	Ionescu, R.V., Zlati, M., Antohi, V.M., Fortea, C., Petrea, Ș.M., Cristea, D.S. (2022). Analysis of the dynamics of productive performance of organic farming in the European Union. <i>Agronomy</i> , 12(5), 1052. https://doi.org/10.3390/agronomy12051052	2.508
13.	Ionescu, R.V., Zlati, M.L., Antohi, V.M., Stanciu, S., (2022). Was the European oil industry prepared for the current global crisis? <i>Journal of Petroleum Exploration and Production Technology</i> , 12, 3357–3372 https://doi.org/10.1007/s13202-022-01529-7	3.08
14.	Ionescu, R.V., Zlati, M.L., Antohi, V.M., Virlanuta, F.O., Stanciu, S. (2022). Quantifying the digitalisation impact on the EU economy. Case Study: Germany and Sweden vs. Romania and Greece. <i>Amfiteatru Economic</i> , 24(59), 60-74, DOI 10.24818/EA/2022/59/61.	2.304
15.	Lazăr (Mistrieanu), S., Constantin, O.E., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Muresan, C., Râpeanu, G. 2022. Beetroot By-Product as a Functional Ingredient for Obtaining Value-Added Mayonnaise. <i>Processes</i> , 10(2), 227, https://doi.org/10.3390/pr10020227 .	3.352
16.	Mawouma, S., Condurache, N. N., Turturică, M., Constantin, O. E., Croitoru, C., & Rapeanu, G. (2022). Chemical composition and antioxidant profile of sorghum (<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench) and Pearl Millet (<i>Pennisetum glaucum</i> (L.) R.Br.) grains cultivated in the far-North region of Cameroon. <i>Foods</i> , 11(14) https://doi.org/10.3390/foods11142026	5.561
17.	Mihalache O.A., Møretrø, T., Borda, D., Dumitrașcu, L., Neagu, C.,	6.652

	Nguyen-The, C., Maître I., Didier, P., Teixeira, P., L Lopes Junqueira, L.O., Truninger, M., Izsó, T., Kasza, G., Skuland, S.E., Langsrud, S., Nicolau, A.I. (2022). Kitchen layouts and consumers' food hygiene practices: Ergonomics versus safety, <i>Food Control</i> , 131(108433). https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108433	
18.	Mihalache OA, Teixeira P., Nicolau AI. (2022). Raw-egg based-foods consumption and food handling practices: A recipe for foodborne diseases among Romanian and Portuguese consumers. <i>Food Control</i> , v.139. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109046	6.652
19.	Mocanu, G.D., Nistor, O.V., Constantin, O.E., Andronoiu, D.G., Barbu, V.V., Botez, E. (2022). The effect of sodium total substitution on the quality characteristics of green pickled tomatoes (<i>Solanum lycopersicum</i> L.). <i>Molecules</i> , 27(4), 1609. https://doi.org/10.3390/molecules27051609	4.927
20.	Nistor, O.V., Mocanu, G.D., Andronoiu, D.G., Barbu, V.V., Ceclu, L. (2022). A complex characterization of pumpkin and quince purees obtained by a combination of freezing and conventional cooking. <i>Foods</i> , 11(14), 1-15, https://doi.org/10.3390/foods11142038 .	5.561
21.	Oltean, A., Popescu, R.A.D., Victoria, D., Duila, G.D., Turcu, L., Circumaru, D., Varzaru, C., Barna, O., Plesea-Condratovici, A. (2022). Influence of physical activity and nutrition on sleep quality of Romanian students: a case study, <i>Progress in Nutrition</i> , 24(3).	0.567
22.	Pacurar-Burada, B.; Cantaragiu, A.M.C.; Vasile, M.A.; Bahrim, G.E., (2022). Novel insights into different kefir grains usefulness as valuable multiple starter cultures to achieve bioactive. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 165, 113670 DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113670 .	6.056
23.	Pihurov, M., Pacurar-Burada, B., Cotarlet, M., Bahrim, G.E. (2022). Tailoring the optimized fermentation conditions of scoby-based membranes and milk kefir grains to promote various functional properties. <i>Foods</i> , 11(19), 3107. https://doi.org/10.3390/foods11193107	5.561
24.	Roman, D., Condurache, N.N., Stănciuc, N., Andronoiu, G.D., Aprodu, I., Enachi, E., Barbu, V., Bahrim, G.E., Stanciu, S., Răpeanu, G. (2022). Advanced Composites Based on Sea Buckthorn Carotenoids for Mayonnaise Enrichment. <i>Polymers</i> , 14(3), 548; https://doi.org/10.3390/polym14030548 .	4.967
25.	Serea, D., Condurache, N. N., Aprodu, I., Constantin, O. E., Bahrim, G. E., Stănciuc, N., Stanciu, S., Răpeanu, G. (2022). Thermal stability and inhibitory action of red grape skin phytochemicals against enzymes	7.675

	associated with metabolic syndrome. <i>Antioxidants</i> , 11(1), 118. doi: 10.3390/antiox11010118 .	
26.	Serea, D., Horincar, G., Constantin, O. E., Aprodu, I., Stănciuc, N., Bahrim, G. E., Stanciu, S., Rapeanu, G. (2022). Value-added white beer: influence of red grape skin extract on the chemical composition, sensory and antioxidant properties. <i>Sustainability</i> , 14(15): 9040.	3.889
27.	Silistraru, I., Olariu, O., Ciubara, A., Rosca, T., Rosca, R.O., Stanciu, S., Condratovici, A.P.; Ciureanu, I.A. (2022). Burnout and online medical education: Romanian students in lockdown and their residency choices. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i> , 19(9), 5449. https://doi.org/10.3390/ijerph19095449 .	4.614
28.	Skr, M., Albrecht, A., Vovk, I., Constantin, O. E., Răpeanu, G., Sežun, M., Osojnik Črnivec, I. G., Zalar, U., Poklar Ulrih, N. (2022). Extraction of polyphenols and valorization of fibers from Istrian-grown pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.). <i>Foods</i> , 11(18). https://doi.org/10.3390/foods11182740	5.561
29.	Slavu (Ursu), M.G., Banu, I., Milea, Ș.A., Aprodu, I., Enachi, E., Cotârleț, M., Răpeanu, G., Stănciuc, N. 2022. Designing gluten-free, anthocyanins-enriched cookies on scientific basis. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 57(8), 4726-4735 https://doi.org/10.1111/ijfs.15457 .	3.612
30.	Stoica, F., Condurache, N. N., Horincar, G., Constantin, O. E., Turturică, M., Stănciuc, N., Aprodu, I., Croitoru, C., Răpeanu, G. (2022). Value-added crackers enriched with red onion skin anthocyanins entrapped in different combinations of wall materials. <i>Antioxidants</i> , 11(6), 1048. https://doi.org/10.3390/antiox11061048	7.675
31.	Stoica, F., Condurache, N.N., Aprodu, I., Andronoiu, D.G., Enachi, E., Stănciuc, N., Bahrim, G.E., Croitoru, C., Răpeanu, G. (2022). Value-added salad dressing enriched with red onion skin anthocyanins entrapped in different biopolymers. <i>Food Chemistry: X</i> , 15, 100374, https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100374 .	6.443
32.	Stoica, M., Antohi, V.M., Alexe, P., Ivan, A.S., Stanciu, S., Stoica, D., Zlati, M.L., Stuparu-Cretu, M. (2022). New strategies for the total/partial replacement of conventional sodium nitrite in meat products: A review. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 15, 514–538. https://doi.org/10.1007/s11947-021-02744-6 .	5.581
33.	Tan, C., Dima, C., Huang, M., Assadpour, E., Wang, J., Sun, B., Saeed Kharazmi, M., Mahdi Jafari, S. (2022). Advanced CaCO ₃ -derived delivery systems for bioactive compounds. <i>Advances in Colloid and Interface Science</i> , 309, 102791.	15.19

	https://doi.org/10.1016/j.cis.2022.102791	
34.	Tănase, L.A., Nistor, O.V., Andronoiu, D.G., Mocanu, G.D., Botezatu Dediu, A.V., Botez, E. (2022). Different types of meatballs enriched with wild thyme/lemon balm aqueous extract-complex characterization. <i>Molecules</i> , 27(12), 3920. https://doi.org/10.3390/molecules27123920 .	4.927
35.	Tănase, L.A., Nistor, O.V., Mocanu, G.D., Andronoiu, D.G., Cîrciumaru, A., Botez, E. (2022). Effects of heat treatments on various characteristics of ready-to-eat zucchini purees enriched with anise or fennel. <i>Molecules</i> , 27(22), 7964. https://doi.org/10.3390/molecules27227964 .	4.927
36.	Trybulski, R., Makar, P., Alexe, D.I., Stanciu, S., Piwowar, R., Wilk, M., Krzysztofik, M. (2022). Post-activation performance enhancement: save time with active intra-complex recovery intervals. <i>Frontiers in Physiology</i> , 13 (840722), https://doi.org/10.3389/fphys.2022.840722 .	4.755
37.	Vlad C.C., Pacularu-Burada B., Vasile A.M., Milea S.A., Bahrim G.E., Rapeanu G., Stanciuc N., (2022). Upgrading the functional potential of apple pomace in value-added ingredients with probiotics. <i>Antioxidants</i> , 11(10), 2028. DOI:10.3390/antiox11102028	7.675

Tabel 7.1.4.

ARTICOLE ÎN REVISTE INDEXATE BDI

Nr.crt.	Date de identificare articol (Autori, Titlu articol, Volum, pagină / nr. articol)	Denumirea bazei de date
1.	Banu, I., Aprodu, I. (2022). Thermo-mechanical and baking properties of the quinoa-rice composite flour. 46(1), 32-39.	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology
2.	Banu, I., Matei, N., Aprodu, I. (2022). Efficient valorization of defatted wheat germs in bread making based on dough properties and bread quality. 65(1).	Scientific Papers: Series D, Animal Science -The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science
3.	Dumitrascu L., Lanciu (Dorofte) A., Aprodu I. (2022) A preliminary study on using ultrasounds for the valorization of spent brewer's yeast. 46(2), 1-15. https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food .	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati – Food Technology,
4.	Iosip, E., Bahrim, G.E., Stanciuc, N., Constantin, O.E., Croitoru, C., Rapeanu, G., (2022). Improvement of the red wines quality by using yeast derivatives as an alternative to lees aging, 46(1), 40-51, DOI: 10.35219/foodtechnology.2022.1.04 .	Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle Vi-Food Technology
5.	Stoica, F., Constantin, O.E., Stănciuc, N., Aprodu, I., Bahrim, G.E., Răpeanu, G., (2022). Optimization of the Parameters Influencing the Antioxidant Activity and Concentration of Anthocyanins Extracted from Red Onion Skins Using a Central Composite Design., 7(4), 89. https://doi.org/10.3390/inventions7040089 .	Inventions
6.	Mihalache, O.A., Monteiro, M.J., Dumitrascu, L., Neagu, C., Ferreira, V., Guimarães, M., Borda, D., Teixeira, P., Nicolau, A.I., (2022). Pasteurised eggs - A food safety solution against <i>Salmonella</i> backed by sensorial analysis of dishes traditionally containing raw or undercooked eggs, 28, 100547, ISSN 1878-450X, https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100547 .	International Journal of Gastronomy and Food Science
7.	Vasilean I., M. Bănuț, L. Patrașcu, Constantin, O. E., (2022). Studies on the use of carob powder and <i>Bacillus subtilis</i> for improving functionality of the cereal bars. 46(2).	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology
8.	Năstac, L. G., Crețu, M., Dediu, L., Docan, A. I., Rîmniceanu, C., & Vizireanu, C. (2022). Effect of Krill Oil Supplementation and Stocking Density on Growth Performance, Proximate Composition, and Organosomatic Indices of <i>Cyprinus carpio</i> . 4(1), 1-6.	European Journal of Biology and Biotechnology
9.	Stanciu, S., Gabriela Iordăchescu, Roxana Sârbru, Bogdan Dumitrache Bratoveanu. (2022). Traditional Foods	8th BASIQ 22. International Conference on New Trends in

	Market. Evolution, Concentration, and Growth Potential in Romania, Graz, Austria, 25-27 May 2022. Bucharest: ASE, pp. 841-846, DOI: 10.24818/BASIQ/2022/08/111.	Sustainable Business and Consumption
10.	Enache, I.M., Lucescu Ciurlă, L., Stănciuc, N., Irimia, L.M., Patraș, A., Vizireanu, C. (2022). Microencapsulation of anthocyanins from cornelian cherry fruits in whey protein isolate and pectin. XXIX(4):138 – 149. https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29(4).11 .	Journal of Engineering Science
11.	Vintilă I. (2022). A modern dewaxing technology for edible oils refining, 1(19), 102-110, https://doi.org/10.52320/dav.v19i1.191 .	Sustainable Environmental Development
12.	Stanciu, S. (2022). Patenting in Romania. A Brief Analysis Based on National statistics, https://doi.org/10.19275/RSEPCONFERENCES190 .	26th RSEP International Conference on Economics, Finance & Business
13.	Dobrota, ME. Sarbu, R., Stanciu, S., (2022). The influencing factors of smes participation in public procurement, 10(1), 61-69 https://stec.univ-ovidius.ro/html/anale/RO/2022-2/Section%201%20and%202/8.pdf .	Ovidius University Annals, Economic Sciences Series, Ovidius University of Constantza
14.	Stanciu, S., Pila Munteanu, M. (2022). Trademarks in Romania. An overview of official statistics 2002-2022, DOI: https://doi.org/10.19275/RSEPCONFERENCES188 .	26th RSEP International Conference on Economics, Finance & Business
15.	Fertu, C., Balasan, L.D., Zanet V., Stanciu, S. (2022). The future of agriculture drone tehnology trends and prospects, pp. 68-76, Ed. Machrafi, M., Uckar, D., Susak., T., ISSN 1849-7535, http://hdl.handle.net/11159/7649 .	Proceedings of 79th International Scientific Conference on Economic and Social Development-Rabat
16.	Ghencea, A., Zanet, V., Stanciu, S. (2022). Liberalization and Globalization of the Food Retail Sector in the Republic of Moldova, Years XXVII, 28(1):72-77, ISSN-L 1584-0409, ISSN-Online 2344-441X, DOI: https://doi.org/10.35219/eai15840409247 .	Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics
17.	Stanciu, S. (2022). Post COVID-19 Lessons. Could the SARS-CoV-2 virus be a progress factor? A literature review, Years XXVII, 28(2):36-46, ISSN-L 1584-0409, ISSN-Online 2344-441X, DOI: https://doi.org/10.35219/eai15840409265 .	Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics
18.	Pila, M., Stanciu, S. (2022). Fisheries and aquaculture in romania. Market overview, Years XXVII, 28(3):251-256, ISSN-L 1584-0409, ISSN-Online 2344-441X, DOI: https://doi.org/10.35219/eai15840409311	Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics
19.	Stanciu, S. (2022). Organic production and food market in Romania -characteristics and trends. 99-106, https://www.esd-conference.com/upload/book_of_proceedings/Book_of_Proceedings_esd_Porto2022_Online.pdf . http://hdl.handle.net/11159/8863 .	Proceedings of Economic and social development:85th International Scientific Conference on Economic and Social Development

20.	Costea (Voinea), R.B., Stanciu, S. (2022). Romanian-Moldavian Tourism - Analysis and Recommendations. 22(2):231-238.	Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Developmen
21.	Pila Munteanu, M., Stanciu, S., (2022). Fish farms in the Republic of Moldova - Issues and trends, 69-77, https://www.esd-conference.com/upload/book_of_proceedings/Book_of_Proceedings_esd_Porto2022_Online.pdf . http://hdl.handle.net/11159/8863 .	Proceedings of Economic and social development : 85th International Scientific Conference on Economic and Social Development
22.	Vochin, O.A., Stanciu, S., Jiries, M. and Radu, E., (2022). Employees perception on work from home during COVID 19 pandemic and impact at organizational level. In: R. Pamfilie, V. Dinu, C. Vasiliu, D. Pleșea, L. Tăchiciu eds.2022. 537-543, DOI:10.24818/BASIQ/2022/08/071, https://conference.ase.ro/wp-content/uploads/2022/06/22111_Final.pdf .	8th BASIQ International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption

Tabel 7.1.5

COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE INTERNAȚIONALE

Nr.crt.	Autori, Titlul lucrării	Titlul conferinței	Perioada	Organizator
1	Stoica D., Micu A.E., Alexe P., Căpățînă A., Cristache N., Micu A., Stoica M. Causes of food waste in the HoReCa Sector. Food waste prevention perspectives from Romania.	4th Euro Global Conference on Food Science & Technology	November 11-12, 2022	Inovine Meetings LLC, Rome, Italy
2	Oana Viorela Nistor, Doina Georgeta Andronoiu, Liliana Ceclu. Beneficial alternative of elderberry fruits processing.	11th Central European Congress on Food and Nutrition	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
3	Horincar Georgiana, Serea Daniela, Bahrim Gabriela, Stanciuc Nicoleta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana. Red grape peel extract – a promising functional ingredient for improving the bioactivity and phytochemical profile of beer.	European Biotechnology Congress	5-7 Octombrie 2022	European Biotechnology Thematic Network Association, Praga, Cehia
4	Pihurov, M. Păcularu-Burada, B. Cotarlet, M. Vasila, A., Gurgu, L. Bahrim G, 2022. Study of newly lactobacilli strains to be used as delivery systems for metabiotics	Nutricon 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition.	08-10th June	Consulting & Training Center KEY, Ohrid, Republic of Macedonia
5	Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, Gabriela Bahrim. Metabiotics: novel insights for tailoring the futures of functional foods.	Nutricon 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition.	08-10th June	Consulting & Training Center KEY, Ohrid, Republic of Macedonia
6	Bogdan Păcularu-Burada, Gabriela-Elena Bahrim, Mihaela-Aida Vasile. New Strategy to Develop Metabiotic Sourdoughs for Gluten-Free Bread Functionalization.	Proceedings of the 8th World Congress on New Technologies (NewTech'22)	August 03-05, 2022	Prague, Czech Republic
7	Daniela Borda, Marina Pihurov, Aida Mihaela Vasile, Loredana Dumitrascu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Bahrim. Lactiplantibacillus	11th Central European Congress on Food and Nutrition	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia

	paraplantarum paraprobiotics resulted from thermal and high pressure inactivation: A kinetic approach			
8	Nicoleta Stănciuc, Gabriela Elena Bahrim and Gabriela Râpeanu. Postbiotication and Paraprobiotication: New paradigms for food grade ingredients and food functionalization	21st IUFOST World Congress of Food Science&Technology Future of Food: Innovation, Sustainability&Health	31 Oct-3 Nov 2022	Singapore Institute of Food Science & Technology
9	Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. Biotics+: New emerging concepts for food functionalization as a health promoting strategy.	2nd International Conference on Nutraceuticals and Food Science (Discovering Natural Treasures in Nutraceuticals and Food Science)	November 17-18, 2022	Scientex Conferences, Paris, France
10	Dermengiu, N.E., Milea, Ș.A., Păcularu-Burada, B., Bahrim, G.E., Râpeanu, G., Stănciuc, N. A shelf-stable delivery system for probiotics by valorisation of blueberry pomace.	Nutricon 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition.	08-10th June	Consulting & Training Center KEY, Ohrid, Republic of Macedonia
11	Borda D. EU Consumer profiling: Local and global food safety practices	11th Central European Congress on Food and Nutrition "Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment"	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
12	Borda D. Food technology and nutrition in a scoop – ice cream	11th Central European Congress on Food and Nutrition "Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment"	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
13	Novitchi L., Borda D., Turtoi M. The effect of high-pressure treatment on enzymatic activity of Riesling de Rhin white wine.	Cooperation in Cross- Border Research International Conference ICCR – 2022	2– 4.12.2022, Chișinău	Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
14	Novitchi L., Borda D., Turtoi	Cooperation in Cross-	2–	Universitatea

	M. The effect of high-pressure processing on the physicochemical and sensory properties of Feteasca regala white wine.	Border Research International Conference ICCR – 2022	4.12.2022, Chișinău	Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
15	Shecoya Berell White, Aubrey F Mendonca, Aura Daraba, Byron Brehm Stecher. Escherichia coli O157:H7 death rate following carvacrol exposure: cellular membrane disruption and cellular DNA leakage	European Biotechnology Congress	5-7 Octombrie 2022	European Biotechnology Thematic Network Association, Praga, Cehia
16	Aprodu I., Enachi E., Borda D., Dumitrascu L. Saccharomyces cerevisiae as source of carrier material for bioactive compounds encapsulation	11th Central European Congress on Food and Nutrition “Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment”	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
17	Iulia R. Grecu, Mirela Crețu, Lorena Dediu, Angelica Docan, Carmen Chițescu, Jérôme Cachot, Blandine Davail. Réponse hématologique des juvéniles, d’esturgeon sterlet, Acipenser ruthenus, après exposition au fongicide imazalil	Colloque EcoBIM 2022	11-13 Mai 2022	Namur, Belgium
18	Dumitrascu L. Non-animal protein sources and resources- new strategies of valorization into value-added ingredients	11th Central European Congress on Food and Nutrition “Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment”	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
19	Claudia Ungureanu, Georgiana Horincar, Alina Mogodan, George Ifrim, Effects of nitrogen and phosphorus concentrations on the growth of a freshwater microalga desmodesmus sp. cultivated in a continuous photobioreactor	Coperation in Cross-Border Research International Conference ICCR – 2022	2– 4.12.2022, Chișinău	Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
20	Georgiana Horincar, Claudia	Coperation in Cross-	2–	Universitatea

	Ungureanu, Alina Mogodan, George Ifrim. Production of lipids and pigments by desmodesmus pseudocommunis with potential applications in biorefinery and food industries.	Border Research International Conference ICCR – 2022	4.12.2022, Chișinău	Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
21	Ira-Adeline Simionov, George Ifrim, Alina Antache, Georgiana Horincar, Claudia Ungureanu, Mariana Titica, Marian Barbu. Monitoring the gas dynamics in flat panel airlift photobioreactor.	Cooperation in Cross-Border Research International Conference ICCR – 2022	2–4.12.2022, Chișinău	Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
22	Georgiana Horincar, Silvia Lazăr (Mistreanu), Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, Beetroot peels powder – natural ingredient for value-added mayonnaise.	Cooperation in Cross-Border Research International Conference ICCR – 2022	2–4.12.2022, Chișinău	Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
23	Silviu Stanciu, Gabriela Iordăchescu, Roxana Sârbu, Bogdan Dumitrache Bratoveanu, Traditional foods market. Evolution, concentration, and growth potential in Romania	8th BASIQ International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption	25-27 May 2022	BASIQ Association, Graz, Austria.
24	Carmen Alina Bolea, Gabriela Ploscuțanu, Gabriela Iordăchescu, Traditional food in Romania. Present and future perspectives	Loc Food, BSB, Varna International Conference	28.04.2022	Varna University of Management
25	Gabriela Iordachescu, LOC Food network results in Romania	The final international conference of LOC Food project in Thessaloniki	9 decembrie 2022	International Hellenic University of Thessaloniki, Greece
26	Liliana Mihalcea, Adelina Ștefania Milea, Gigi Coman, Nicoleta Stănciuc, Iulia Cuculea, Mădălin George Dănilă. The Potential of the plant by-products obtained at industrial scale and their valorization by supercritical carbon dioxide extraction	Nutricon 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition.	08-10th June	Consulting & Training Center KEY, Ohrid, Republic of Macedonia
27	Liliana Mihalcea. Supercritical	Interdisciplinarity	June 2 –4	Chișinău,

	carbon dioxide extraction as great opportunity for the romanian entrepreneurs	and Cooperation in Cross Border Research International Summer Conference	2022	Republic Moldova
28	Ceclu, L., Chiriac, T., Nistor, O.-V., Rudi, L., Djur, S., Cepoi, L. The influence of different drying treatments on the quality of spirulina biomass (spirulina platensis (Nordst) geitl)	11th Central European Congress on Food and Nutrition - CEEFOOD 2022 Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
29	Râpeanu, G., Stănciuc, N. Functionalization of foods by a strategic combination of probiotics and bioactives from underutilized by-products into new composites.	21st IUFOST World Congress of Food Science&Technology Future of Food: Innovation, Sustainability&Health	31 Oct-3 Nov 2022	Singapore Institute of Food Science & Technology
30	Ilie, G.I., Milea, Ș.A., Râpeanu, G., Stănciuc, N. Sustainable use of kiwi pomace for the development of innovative food ingredients.	Nutricon 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition.	08-10th June	Consulting & Training Center KEY, Ohrid, Republic of Macedonia
31	Teodorescu, A.A., Condurache (Lazar), N.N., Râpeanu, G., Stănciuc, N. Wild rose as raw material for marmalade and juices with enhanced antioxidant activity	Nutricon 2022 Congress, Food Quality and Safety, Health and Nutrition.	08-10th June	Consulting & Training Center KEY, Ohrid, Republic of Macedonia
32	Stanciu, S. Restructuring of an Agricultural Enterprise: A case study of an agricultural farm	40th IBIMA Business Virtual Conference	Nov. 22-24, 2022	International Business Information Management Association, USA
33	Stanciu, S., Condulet, I. Food quality in Romania: ANSVSA control and monitoring actions in May - September of 2022	40th IBIMA Business Virtual Conference	Nov. 22-24, 2022	International Business Information Management Association, USA
34	Condulet, I, Stanciu, S. Food market in Constanta county: ANSVSA monitoring actions in 2022 summer season	40th IBIMA Business Virtual Conference	Nov. 22-24, 2022	International Business Information Management Association, USA
35	Stanciu, S., 2022, Study on	40th IBIMA Business	Nov. 22-	International

	The Development of Chains of Producers in The Food Industry in Brăila County, Romania	Virtual Conference	24, 2022	Business Information Management Association, USA
36	Manolache, S.B., Stanciu, S. The role of the qualification certification centers for agricultural employees in Buzau county, Romania	40th IBIMA Business Virtual Conference	Nov. 22-24, 2022	International Business Information Management Association, USA
37	Manolache, S.B., Stanciu, S., 2022, Agriculture in the southeast region of Romania: an outlook of farms and employees,	40th IBIMA Business Virtual Conference	Nov. 22-24, 2022	International Business Information Management Association, USA
38	Stanciu, S. Food Supplements in Romania. Market, controls, compliance and non-compliance	39th IBIMA Business Virtual Conference	May 29-30, 2022	International Business Information Management Association, USA
39	Pila Munteanu, M., Stanciu, S. National fisheries sector of the republic of Moldova an economic overview	39th IBIMA Business Virtual Conference	May 29-30, 2022	International Business Information Management Association, USA
40	Condulet, I., Stanciu, S., The quality of the food products in Europe. An analysis of rasff notifications in 2021	39th IBIMA Business Virtual Conference	May 29-30, 2022	International Business Information Management Association, USA
41	Condulet, I., Stanciu, S. Food controls performed by DSVSA Constanța in 2021. Results, measures, and recommendations	39th IBIMA Business Virtual Conference	May 29-30, 2022	International Business Information Management Association, USA
42	Stanciu, S. Organic production and food market in Romania-characteristics and trends	Proceedings of Economic and social development: 85th International Scientific Conference on Economic and Social Development	July, 21-22, 2022	Varazdin Development and Entrepreneurship Agency, Porto, Portugal
43	Pila Munteanu, M., Stanciu, S. Fish farms in the Republic of Moldova - Issues and trends	Proceedings of Economic and social development: 85th International Scientific Conference on Economic and	July, 21-22, 2022	Varazdin Development and Entrepreneurship Agency, Porto, Portugal

		Social Development		
44	Stanciu, S, Pila Munteanu M. Trademarks in Romania. An overview of official statistics 2002 -2022	26th RSEP International Conference on Economics, Finance & Business	22-23 August 2022	BC GRUP INC., Ankara, Turkey
45	Stanciu, S., 2022, Patenting in Romania. A brief analysis based on national statistics	26th RSEP International Conference on Economics, Finance & Business	22-23 August 2022	BC GRUP INC., Ankara, Turkey
46	Vochin, O.A., Stanciu, S., Jiries, M., Radu, E. Employees perception on work from home during COVID 19 pandemic and impact at organizational level.	8th BASIQ International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption	25-27 May 2022	Institute of Secondary Vocational Teacher Education - University College of Teacher Education Styria in Graz, Austria
47	Stanciu, S. Organic food market in Romania. Potential and trends	22nd IUNS-ICN International Congress of Nutrition	6-11, 2022	The International Union of Nutritional Sciences (IUNS)
48	Anca Ioana Nicolau, Bob Crawford, Peder Bruusgaard, Aylin Met. 2022. New challenges and opportunities for industry to support consumers in managing food safety risk,	11th Central European Congress on Food and Nutrition	27th – 30th September 2022	ČatežobSavi, Slovenia
49	Vintilă Iuliana. 2022. Medical Nutrition Standards and the Global Harmonization of legislation process	26th World Congress on Nutrition and Food Sciences	29 September 2022	iMedPub LTD and Conference Series LLC LTD, Paris, France
50	Vintilă Iuliana. 2022. FOP Nutritional Labelling-Principles, application	GHI webinar: Nutritional Opportunities Today	25 May 2022	GHI Nutrition WG
51	Vintilă Iuliana. 2022 Nutritional standards for Foodservice Sector	International Scientific-Practical Conference	28 May 2022	Klaipeda State University of Applied Sciences, Lithuania
52	Vintilă Iuliana. 2022 Clinical Nutrition Quality and the Perspective of Global Nutrition Harmonization	Conference on Clinical Nutrition and Dietary Lifestyle	20-21 May 2022	Bioleagues World Wide, Bangalore, India
53	Vintilă Iuliana. 2022 Front of	Copenhagen	22-23	Copenhagen

	pack labelling,	University Seminar on Food Law	August 2022	University
54	Vintilă Iuliana. 2022 Critical issues of FOP Nutrition Labelling Developing and Implementing Systems	3rd Edition of International Nutrition Research Conferences Nutrition	14-15 September 2022	Magnus Group, Rome, Italy
55	Stanciu, Silviu. 2022. Educational relations Romania - Republic of Moldova. Present and perspectives,	Coperation in Cross-Border Research International Conference ICCR – 2022	2–4.12.2022, Chișinău	Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” Chișinău
56	Borda D. 2022. The state of consumer refrigeration in Europe and how consumers evaluate temperature,	SafeConsume International Conference Bucharest	27-28 June	The Safeconsume consortium
57	Anca Ioana Nicolau. 2022. Pasteurized eggs – a food safety solution against Salmonella	SafeConsume International Conference Bucharest	27-28 June	The Safeconsume consortium

Tabel 7.1.6

COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE NAȚIONALE

Nr.crt.	Autori, Titlul lucrării	Titlul conferinței	Perioada	Organizator
1	Tănase (Butnariu) L.A., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V., Mocanu G.D., Botez E., Influence of hot air and steam convection on zucchini purees mixed with galactogogue aqueous extracts	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
2	Constandache, D., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V., Mocanu G.D., Botez E., Influence of sodium chloride substitution on lactic fermentation of vegetables – a review	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
3	Fundeanu, A.M., Nistor, O.V., Andronoiu, D.G., Mocanu G.D., Botez E., Ways to diversify the military diet - a review	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
4	Tănase (Butnariu) L.A., Mocanu G.D., Nistor, O.V., Andronoiu, D.G., Botez E., Phytochemical characterization of red pepper puree enriched with anise or fennel aqueous extract	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
5	Florina Stoica, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim. 2022. Functional potential of natural microencapsulated ingredients based on anthocyanins from red onion skins, soy protein isolates and different biopolymers	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
6	Nina-Nicoleta Condurache (Lazăr), Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Eggplant peel anthocyanins as food enhancers	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
7	Nina-Nicoleta Condurache (Lazăr), Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Functionalization of food through the incorporation of bioactive	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați

	compounds from eggplant peels			
8	Ștefania-Adelina Milea, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. 2022. Yellow onion skins: from food waste to valuable resource	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
9	Ștefania-Adelina Milea, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. 2022. Exploring the health benefits of multifunctional ingredients based on flavonoids from yellow onion skins and lactic acid bacteria through comicroencapsulation	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
10	Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Effect of the addition of grape skin extract (Băbească neagră variety) on bioactive compounds and antioxidant activity of white beer	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
11	11. Daniela Serea, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Encapsulation of grape skin extract phenolics (Băbească neagră variety) using whey protein isolate, carboxymethylcellulose and gum arabica blends	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
12	Mioara Gabriela Slavu (Ursu), Adelina Ștefania Milea, Iuliana Aprodu, Iuliana Banu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. 2022. Anthocyanins-enriched buns based on purple corn flour (Zea mays L.).	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
13	Mioara Gabriela Slavu (Ursu), Adelina Ștefania Milea, Loredana Dumitrașcu, Iuliana Aprodu, Iuliana Banu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. 2022. Purple maize flour extract: optimization and evaluation of biological properties	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați

14	Florina Stoica, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim. 2022. Functional ingredients based on anthocyanins from red onion skins extract and soy protein isolates and different biopolymers for use in the food industry	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
15	Bogdan Bocaneală, Georgiana Horincar, Iuliana Aprodu, Oana Constantin, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Cold maceration - a strategy for red grapes winemaking	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
16	Mihaela Hozoc (Nedelcu), Georgiana Horincar, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Use of enzymatic preparations in the technology of white grapes processing	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
17	Elena Iosip (Dragomir), Oana Constantin, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Modern strategies applied for red grapes winemaking	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
18	Diana Roman, Iuliana Aprodu, Gabriela Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Carotenoids based sauce as a current trend on sea buckthorn valorization	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
19	Diana Roman, Iuliana Aprodu, Gabriela Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2022. Hippophae rhamnoides – potential application in food industry	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
20	Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Constantin. 2022. Red beetroot peels valorisation as a source of natural dyes with health benefits	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
21	Bogdan, Păcularu-Burada, Gabriela-Elena, Bahrim, 2022.	Scientific Conference of	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos,

	Effects of gluten-free breads supplementation with sourdoughs involving unconventional starters	Doctoral Schools 10th Edition		Galați
22	Marina Pihurov, Bogdan Păcularu Burada, Mihaela Cotârleț, Gabriela Elena Bahrim, 2022, Symbio-functionality of two artisanal cultures co-fermentation	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
23	Cristian Rimniceanu, Mirela Crețu, Angelica Docan, Marina Pihurov, Gabriela Bahrim, Lorena Dediu, 2022. Preliminary results regarding the supplementation of fish feed with fermented product with kombucha and milk kefir on growth performance of Siberian sturgeon (<i>Acipenser baeri</i>)	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
24	Fulgence Koffi, Mihaela Cotarlet, Mihaela Timofti, Geta Cârâc, Rodica Dinică, Gabriela Bahrim, 2022. Physicochemical characterization of Palm Oil Mill Effluents (POME) during biotreatment	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
25	Lanciu (Dorofte), A., Bleoancă, I., Bucur, F.I., Stan, F., Fetecău, C., Borda, D. 2022. Characterization of whey proteins and polylactic acid films with poly-composite structure, functionalized with thyme essential oil	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
26	Lile Christère Nguemnang Mabou, Modeste Lambert Sameza, Severin Tchameni Nguemezi, Mihaela Cudalbeanu, Rodica Mihaela Dinica, Daniela Borda, Fabrice Fekam Boyom. 2022. Chemical composition and antifungal potential of two essential oils against agents causing post-harvest rot of yams (<i>Dioscorea spp</i>) in Mbam et kim	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
27	Lăcrămioara Năstac, Mirela Cretu, Angelica Docan, Lorena Dediu, Camelia Vizireanu. 2022. Effects of Albendazole on the oxidative	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați

	stress markers and hematological parameters in tissues of Cyprinus Carpio			
28	Stan (Boldea), L., Râpeanu, G., Stănciuc, N. 2022. A systematic review on the recent advances of fruits and vegetables drying technologies	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
29	Stan (Boldea), L., Râpeanu, G., Stănciuc, N. 2022. Scientific approach for driving the snacks industry towards healthier options: nutritional comparison between vegetables and cereals	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
30	Angheluță, LD, Buhociu, F.M, Stanciu, S. 2022. The importance of county councils in rural development, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
31	Zanet, V., Ghnecea, A., Fertu, C., Stanciu, S. 2022. Food Safety Official Controls- Results from the South-West Region of the Republic of Moldova, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
32	Fertu, C., Zanet, V., Bălășan, L., Stanciu, S. 2022. The revolution of traditional agriculture toward intelligent agriculture with the help of agricultural drones, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
33	Liptac, A.P, Bratoveanu, BD, Sedletchi, T, Stanciu, S. 2022. Labor Force in Romanian Agriculture. An Analysis of the South East Region, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
34	Condulet, I, Stanciu, S. 2022. Withdrawal / Recall Food Products from the Romanian	Scientific Conference of Doctoral Schools	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați

	Market. Terms and Analysis, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	10th Edition		
35	Ghencea, A., Zanet, V., Stanciu, S. 2022. Market Competition in The Republic of Moldova. Study on Specific Legislation in the Agri-Food Sector, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
36	Ghencea, A., Stanciu, S. 2022. Competition on the Food Market in the Republic of Moldova. Regulation and Official Controls, Session" Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
37	Sedletchi Ceban, T., Stanciu, S. 2022. Study on the competitiveness of agri-food production in the Republic of Moldova on international markets, Session" Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
38	Condulet, I., Stanciu, S., 2022, RASF Notifications and Romanian Food Market. A short – term assessment: 2021, Session" Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
39	Costea Voinea R.B, Stanciu, S. 2022. Tourism in Romania after COVID 19. An analysis of relaunch possibilities, Session "Advances in engineering and management in agriculture and rural development"	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
40	Costea Voinea R.B, Stanciu, S. 2022. Tourist destinations of Romanian during and after COVID 19. A brief analysis, Session "Advances in engineering and management in agriculture and	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați

	rural development”			
41	Stanciu, S. 2022. Agri-food market in crisis. Characteristics and evolution in the current period, Session ”Advances in engineering and management in agriculture and rural development”	Scientific Conference of Doctoral Schools 10th Edition	9 – 10 iunie 2022	Universitatea Dunărea de Jos, Galați
42	Bocăneală Bogdan, Gabriela Răpeanu, Oana Emilia Constantin, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu. 2022. The influence of different parameters during the maceration of Feteasca Neagra var. grapes	PhD Students’ Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection	25-26 Noiembrie 2022	Aurel Valicu University of Arad
43	Mihaela Manuela Hozoc (Nedelcu), Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stănciuc, Georgiana Horincar, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim. 2022. The influence of the maceration temperature on the quality of white wines (Șarba variety)	PhD Students’ Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection	25-26 Noiembrie 2022	Aurel Valicu University of Arad
44	Marina, Pihurov, Bogdan, Păcularu-Burada,, Mihaela, Cotârleț , Gabriela-Elena, Bahrim. 2022. Ingredient tribiotic obținut prin co-fermentare cu consortii de microorganisme din culturi artisanale (kombucha și granule de chefir de lapte)	Inovaliment 2022	21-25 Noiembrie 2022	Senatul Științific al Fundației Dan Voiculescu pentru Dezvoltarea României
45	Condurache (Lazăr), N.N., Răpeanu, G. 2022. <i>Bioeconomical valorization of eggplant peel anthocyanins and whey proteins, phd students’ days, faculty of food engineering, tourism and environmental protection</i>	PhD Students’ Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection	25-26 Noiembrie 2022	Aurel Valicu University of Arad
46	Mocanu G.D., Anghel, L., Stănciuc, N., Strategii de valorificare superioară a tescovinei din struguri în ingrediente funcționale	Inovaliment 2022	21-25 Noiembrie 2022	Senatul Științific al Fundației Dan Voiculescu pentru Dezvoltarea României
47	Loredana Dumitrascu. 2022. Utilizarea modelului cunoștințe – atitudini – practici (KAP) pentru proiectarea unor intervenții care	Contribuția României la evaluarea riscului în Uniunea	19 octombrie 2022	EFSA’s Focal Point in Romania

	să reducă riscul microbiologic	Europeană București		
48	Leontina Grigore-Gurgu. 2022. Gene editing trends in lung cancer -a review approach	2nd OncoHub Conference. Connecting Scientists & Physicians for Next Generation Cancer Management	21-23 septembrie 2022	OncoHub
49	Iulia Cuculea, George Mădălin Dănilă, Adrian Bobică, Liliana Mihalcea. Valorificări inovative ale subproduselor obținute de la procesarea fructelor	Workshop Inovația & Educația Antreprenorială, o șansă pentru dezvoltarea sectorului agro-alimentar în România	11 mai 2022	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
50	Adelina Milea, Liliana Mihalcea, Nicoleta Stănciuc. 2022. Pudre bioactive obținute prin valorificarea subproduselor de la prelucrarea afinelor	Workshop Inovația & Educația Antreprenorială, o șansă pentru dezvoltarea sectorului agro-alimentar în România	11 mai 2022	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
51	Borda D. 2022. Protejarea consumatorilor față de riscul microbiologic generat de <i>L. monocytogenes</i> prin aplicarea HPP.	Contribuția României la evaluarea riscului în Uniunea Europeană București	19 octombrie 2022	EFSA's Focal Point in Romania
52	Borda D. 2022. Evaluarea siguranței alimentare în procesul de refrigerare prin modelare Monte Carlo	Contribuția României la evaluarea riscului în Uniunea Europeană București	19 octombrie 2022	EFSA's Focal Point in Romania
53	Anca Nicolau. 2022. Intervenții ale industriei alimentare și electrocasnice sugerate în proiectul SafeConsume pentru schimbarea practicilor consumatorilor cu scopul diminuării numărului de <i>toxiinfecții alimentare</i>	Contribuția României la evaluarea riscului în Uniunea Europeană București	19 octombrie 2022	EFSA's Focal Point in Romania

54	Bogdan Păcularu-Burada, Gabriela-Elena Bahrin, 2022. Soluții biotehnologice eficiente pentru obținerea aluaturilor acide cu proprietăți biotice îmbunătățite.	Ro.Aliment Show 2022, Alimente. Dezvoltare. Tehnologie – adaptarea soluțiilor moderne la contextul actual	12-14 Septembrie	Ro.Aliment
55	Anca Nicolau, Liliana Mihalcea. 2022. Educația antreprenorială, element de susținere a producției artisanale	Information Day organizată în cadrul proiectului BSB 1101 ("Local development and cross border cooperation in the area of agricultural products and traditional food", LOC-FOOD)	11.05.2022	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
56	Borda D. 2022. Inghețata de aur. (înghețata premiată cu medalia de aur la concursul Ecotrophelia Europe 2019)	Ziua inginerului român	14.09.2022	Universitatea Dunărea de Jos
57	Liliana Mihalcea, Anca Nicolau. 2022. Educația antreprenorială o cale de dezvoltare a tehnologiilor inovatoare din sectorul agro-alimentar	CRAI – a IV-a ediție a Conferinței Române pentru Antreprenariat și Inovare	23-24 iunie 2022	Asociația pentru Educație Antreprenorială
58	Vintilă Iuliana. 2022. Standarde nutritionale in cateringul medical	Conferinta Roaliment Maratonul NNS Nutritie.Nutrienti. Sanatate	23.03.2022	RoAliment

Tabel 7.1.7

BREVETE DE INVENȚIE (SOLICITATE / ACORDATE)

Nr.crt.	Nr.cerere de brevet/ H.G. Brevet acordat	Titlu brevet	Autori
1.	Acordat Hotararea nr. 4.2/166 din 29.11.2022/	Procedeu de obținere a unui produs vegetal fermentat tip iaurt din leguminoase germinate și produsul astfel obținut	Patrașcu Livia, Vasilean Ina, Aprodu Iuliana
2.	Acordat RO-BOPI 09/2022	Compoziție de iaurt cu preparat de fructe din familia Maleae	Baston Octavian, Barna Octavian, Pricop Eugenia Mihaela
3.	Nr.cerere de brevet A/00518/28.08.2022	Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere.	Silvia Lazăr (Mistrianu), Georgiana Horincar, Andronoiu Doina Georgeta, Stănciuc Nicoleta, Gabriela Râpeanu
4.	Nr.cerere de brevet A/00006/21.012022	Bere cu valoare adaugata obtinuta prin adaos de extract din pielita de struguri rosii.	Serea Daniela, Horincar Georgiana, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta
5.	Nr.cerere de brevet A/00131/03.05.2022	Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (Allium cepa L.) - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere.	Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela-Elena, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin,
6.	Nr.cerere de brevet A/00132/2022	Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere.	Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Nina Nicoleta Condurache (Lazăr), Oana Emilia Constantin
7.	Nr.cerere de brevet A/00297 /02.06.2022	Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adaugată obținuți prin adaos de pieleț liofilizată de struguri roșii	Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc.

Tabel 7.1.9

**PRODUSE/SERVICII/TEHNOLOGII REZULTATE DIN ACTIVITĂȚI DE CERCETARE,
BAZATE PE BREVETE, OMOLOGĂRI SAU INOVAȚII PROPRII**

Nr. crt.	Denumire produs/ serviciu/ tehnologie
Produs rezultat din activități bazate pe brevete	
1.	Cesionarea cererii de brevet a unui produs care a obținut medalia de aur la concursul Ecotrophelia Europe desfășurat la Paris, Franța, către S.C. Lusta Cons S.R.L.
2	Produs vegetal fermentat tip iaurt din leguminoase germinate. Patrașcu Livia, Vasilean Ina, Aprodu Iuliana
3	Compoziție de iaurt cu preparat de fructe din familia Maleae. Baston Octavian, Barna Octavian, Pricop Eugenia Mihaela
Produs rezultat din activitatea de cercetare	
4.	Determinarea pierderilor de masă și a pierderilor de nutrienți la procesarea termică (rotisor) a cărnii de pui (piept dezosat fără piele și pulpe superioare dezosate fără piele). Beneficiar Andreeas 95 Exim SRL
5.	Cercetare aplicativa pentru dezvoltarea unor produse din carne cu caracteristici imbunatatite. SC ALVINO SRL
Produs rezultat din expertiză	
6.	Expertiză în chimie alimentară, studii pe produse alimentare conform solicitării beneficiarului. Beneficiar Mega Image SRL.

Tabel 7.1.10

Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar

Nr. crt.	Denumire studiu, normativ, procedura, metodologie etc.

Tabel 7.2

TEZE DE DOCTORAT FINALIZATE ȘI ÎN DERULARE

Nr. crt.	Titlul tezei de doctorat	Finalizat/ în derulare	Domeniul de doctorat	Numele și prenumele doctorandului	Numele și prenumele conducătorului de doctorat
1.	Abordări moderne în obținerea culturilor starter de bacterii lactice utilizabile în panificație, cu impact tehnologic și funcțional	finalizat	Biotehnologii	PĂCULARU-BURADA A. BOGDAN	Prof. univ. dr. ing. Gabriela-Elena BAHIM
2.	Cercetări privind influența variabilității climatice asupra condițiilor de producție agricolă din România	finalizat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală.	BOBOC P. MĂDĂLINA-GEORGIANA	Prof. univ. dr. econ. dr. ing. habil. Silviu STANCIU
3.	Cercetări privind dezvoltarea unor produse alimentare cu valoare adăugată prin exploatarea potențialului biologic activ al porumbului mov	finalizat	Ingineria produselor alimentare.	SLAVU L. MIOARA-GABRIELA (URSU-SLAVU)	Prof. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC
4.	Valorificarea unor subproduse ale procesării legumelor și fructelor pentru creșterea funcționalității produselor alimentare	în derulare	Ingineria produselor alimentare	BLEJAN ANA-MARIA	Prof. dr. Violeta NOUR
5.	Investigarea proprietăților unor hidrolizate proteice obținute pe cale enzimatică și valorificarea acestora în scopul îmbunătățirii funcționalității unor alimente	în derulare	Ingineria produselor alimentare	BRUMĂ N. MIHAELA	Prof. dr. ing. Iuliana APRODU
6.	Strategii inovative de valorificare a subproduselor rezultate la prelucrarea	în derulare	Ingineria produselor alimentare	GHEORGHE C. ALEXANDRA TEODORA	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU

	morcovilor				
7.	Valorificarea unor subproduse rezultate la prelucrarea produselor horticole și obținerea de produse cu valoare adăugată	în derulare	Ingineria produselor alimentare	ONCICĂ FLORINA	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU
8.	Contribuții privind optimizarea tehnologiilor de vinificare a struburilor albi la SCDVV Bujoru	în derulare	Ingineria produselor alimentare	STOICA V. MARIUS-FLORIN	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU
9.	New insights on valorization of winemaking by-products	în derulare	Ingineria produselor alimentare	BOCANEALA M. BOGDAN	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU
10.	Valorificarea subproduselor rezultate la prelucrarea dovleacului	în derulare	Ingineria produselor alimentare	GAVRIL I. ROXANA-NICOLETA (RAȚU)	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU
11.	Dezvoltarea de produse din carne îmbogățite în acizi grași polinesaturați. Aspecte nutriționale, tehnologice și senzoriale	în derulare	Ingineria produselor alimentare	LAZAR V. NICOLETA (CARSTEA)	Prof. dr. Violeta NOUR
12.	Procedee biotehnologice aplicate la procesarea strugurilor roșii din soiul Feteasca neagră	în derulare	Biotehnologii	LOSIP S. ELENA (DRAGOMIR)	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena BAHRIM
13.	Dezvoltarea unor soluții de ambalare, biodegradabile, cu rol bioactiv, pentru produse alimentare	în derulare	Ingineria produselor alimentare	LANCIU V. ANDREEA (DOROFTE)	Prof. Dr. ing. Daniela BORDA
14.	Studii privind optimizarea tehnologiei de obținere a vinurilor albe semiaromate în podgoria Odobești	în derulare	Ingineria produselor alimentare	HOZOC M. MIHAELA-MANUELA (NEDELCU)	Prof. Dr. ing. Gabriela RAPEANU
15.	Obținerea și caracterizarea unor	în derulare	Biotehnologii	PIHUROV V. MARINA (M)	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena

	ingrediente cu funcționalitate ridicată din microorganisme probiotice				BAHRIM
16.	Efectul substituirii clorurii de sodiu în fermentația lactică a vegetalelor	în derulare	Ingineria produselor alimentare	CONSTANDACHE P. DANIELA	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ
17.	Grănirea militarilor români.Modalități de diversificare	în derulare	Ingineria produselor alimentare	FUNDEANU E. ANA-MARIA	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ
18.	Proiectarea și realizarea unor alimente cu destinație specială.	în derulare	Ingineria produselor alimentare	TĂNASE LUIZA-ANDREEA (BUTNARIU)	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ
19.	Cercetări privind valorificarea tescovinei rezultate de la procesarea strugurilor roșii în bioingrediente și alimente cu valoare adăugată	în derulare	Ingineria produselor alimentare	ANGHEL D. LARISA	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC
20.	Studii avansate privind activitatea antimicrobiană a unor plante autohtone din Albania și formularea unor variante tehnologice de prelungire a durabilității minime ale alimentelor	în derulare	Ingineria produselor alimentare	ILIR D. MERTIRI (ALBANIA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC
21.	Cercetări privind valorificarea produselor secundare rezultate de la valorificarea fructelor în bioingrediente și alimente funcționale	în derulare	Ingineria produselor alimentare	HETSOIV. VALERIIA (UCRAINA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC
22.	Dezvoltarea unor mixuri de plante aromatice și condimente pe baza profilului fitochimic pentru îmbunătățirea proprietăților	în derulare	Ingineria produselor alimentare	STAN N. LAVINIA (BOLDEA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC

	funcțional-tehnologice și biologice ale unor produse specifice domeniului HoReCa				
23.		în derulare	Inginerie industrială	TATU DAIANA-MARIA	Prof.dr.ing. Petru ALEXE
24.	Development of functional composites based on flavonoids and bioactive peptides for use in the food industry.	în derulare	Ingineria produselor alimentare	MILEA ȘTEFANIA	Prof. dr. ing. Nicoleta STĂNCIU
25.	Cercetări impactul fondurilor europene asupra resursei umane implicate în producția agroalimentară din Regiunea de Sud Est a României	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	LIPTAC P. PETRE-ADRIAN	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
26.	Cercetări privind valorificarea potențialului cinegetic al Regiunii de Sud-Est a României prin intermediul agroturismului	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	COSTEA F.A. RALUCA-BEATRICE (VOINEA)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
27.	Cercetări privind creșterea competitivității producției agroalimentare din Republica Moldova pe piețele internaționale	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	CEBAN N. TATIANA (SEDLIȚCHI)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
28.	Cercetări privind calitatea produselor vegetale comercializate în Regiunea de dezvoltare sud-est a României	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	CONDULEȚ N. IULIANA	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
29.	Concurența pe piața produselor agroalimentare din Republica Moldova. Analize, reglementări, acțiuni și rezultate	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	GHENCEA I. ALEXANDRU (M)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU

30.	Cercetări privind valorificarea potențialului resurselor umane în domeniul agroalimentar din Regiunea de Sud Est	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	MANOLACHE C. BEATRICE- SIMONA	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
31.	Cercetări privind impactul fondurilor europene asupra dezvoltării rurale	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	APARASCHIVEI V. RODICA (BÂRLĂ)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
32.	Prelungire cu scutire taxa	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	ZANET V. VITALII	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU
33.	Prelungire cu scutire taxa	în derulare	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală	FERȚU T. CRISTINEL	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU

Tabel 9.1.1

MEMBRII ÎN ORGANIZAȚII SAU COLECTIVE EDITORIALE

Nr. crt.	Cadru didactic	Tipul de apartenență	Organizație	Revistă / Jurnal
1.	ALEXE Petru	Membru în conducere-Președinte	Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România	
2.		Membru în conducere-Vicepresedinte	Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor	
3.		Membru corespondent	Academia de Științe Agricole și Silvice "Gheorghe Ionescu-Șișești"	Journal of Food Biotechnology Research
4.	STANCIU Silviu	Membru în comitetul de redacție al unei reviste		Journal of Food Biotechnology Research
5.		Membru în comitetul de redacție al unei reviste		Asian Social Sience
6.		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		South Asian Journal of Social Studies and Economics
7.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		PortAll Journal
		Membru în Comitet Științific		Romanian Foundation for Business Intelligence, Editor Jurnale SEA – Practical Application of Science, http://seaopenresearch.eu/editorial-board&
		Membru în Comitet Științific		Intercultural Approaches, and Cross-Cultural Management Journal http://cmj.seaopenrese arch.eu/editorial-board
8.		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		Journal of Social and Political Sciences

9.	VINTILĂ Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste Regional Editor		Advance Journal of Food Science and Technology, Maxwell Science Publication, UK, ISSN 2042-4876 https://www.maxwellsci.com/jp/editor.php?jid=AJFST
10.		Membru în colectiv editorial al unei reviste - Guest Associate Editor, Research Topic Editor		"Frontiers in food science and technology" https://www.frontiersin.org/journals/food-science-and-technology#editorial-board
11.		Academic Editor		European Journal of Nutrition&Food Safety https://www.journalejnfs.com/index.php/EJNFS/about/editorialTeam
12.		Editorial Board Member		SciEdTech https://sciedtech.eu/radvfoodsci/editorial-board/
13.		Membru	International Society of Food Engineering	
14.		Editorial Board Member		African Journal of Water Conservation and Sustainability https://internationalscholarsjournals.org/journal/ajwcs/editorialboard
15.		Editorial Board Member		Journal of Microbiology and Antimicrobials www.academicjournals.org
16.		Membru comitet de redacție		Journal of Agricultural Science
17.		Membru comitet de redacție		International Journal of AgriScience", International Academic Journals http://www.inacj.com/agriscience
18.		Membru comitet		Clinical Journal of

19.		de redacție		Nutrition and Dietetics”, Asclepius, https://asclepiusopen.com/journals/clinical-journal-of-nutrition-and-dietetics/editorial-board
		Membru în conducere	Global Harmonization Initiative, Nutrition WG Co-Chair	
		Membru	European Federation of Food Science and Technology	
20.		Membru	The European Scientific Association for Material Forming	
21.	VASILE Aida Mihaela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
22.	STĂNCIUC Nicoleta	Membru	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
		Membru în Scientific Advisory Board		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI- FOOD TECHNOLOGY, ISSN 1843-5157, e-ISSN 2068-259X
23.	RÂPEANU Gabriela	Membru în conducere	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
24.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
25.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Revista de Chimie
26.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology

27.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Nutritional Science and Food Technology
28.	PLOSCUȚAN U Gabriela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
29.		Membru	Societatea Romana de Biochimie și Biologie Moleculara	
30.		Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
31.		Membru	European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)	
32.		Membru	GHI – Global Harmonization Initiative	
33.	NICOLAU Anca Ioana	Review Editor		Food Packaging and Preservation at Frontiers in Food Science and Technology https://loop.frontiersin.org/people/269090/overview
		Associate Editor		Food Microbiology at Frontiers in Microbiology https://loop.frontiersin.org/people/269090/overview
		Redactor sef		Food Control – special issue SAFECONSUME – Safer food through changed consumer practices https://www.sciencedirect.com/journal/food-control/special-issue/107340GW6JS
34.		Membru în conducere	Asociatia pentru Educatie Antreprenoriala	
35.	MORARU Dana	Secretar	Filiala Galati a Societatii Romane de Biologie si	

			Biochimie Moleculara http://srbbm.biochim.ro/sr/SRR_board.php	
36.	MOCANU Gabriel Dănuț	Membru	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
37.	MIHALCEA Liliana	Membru	Asociația pentru Educație Antreprenorială	
38.	ISTRATI Daniela Ionela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
39.	ISTRATI Daniela Ionela	Membru	Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România	
40.	IORDĂCHESCU Gabriela	Membru în conducere	ISEKI FOOD Association	
41.	GRIGORE-GURGU Leontina	Guest editor		Molecules, Special Issue "Food Chemistry and Bioactive Compounds in Relation to Health", ISSN 1420-3049, FACTOR DE IMPACT 4.927 https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/89GEWIPG62
42.	DARABĂ Aura	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology
43.	DARABĂ Aura	Membru comitet redacție		Acta Scientifica Nutritional Health Journal
44.	BOTEZ Elisabeta	Membru în consiliul științific al unei reviste BDI		Agricultura-știință și practică coordonată de USAMV Cluj Napoca, ISSN 1221-5317, Editura AcademicPres, Cluj Napoca, (revistă indexată BDI)
45.	BORDA Daniela	Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	

46.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galati – Food Technology
47.		Guest Editor Special Issue (ISI)		"Edible Coatings and Films for Food and Medical Applications", Coatings, MDPI, https://www.mdpi.com/journal/coatings/special_issues/edible_coatings_FM
48.		Membru în conducere	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
49.	BLEOANĂ Iulia Lidia	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Innovative Romanian Food Biotechnology
50.	BASTON Octavian	Membru în colectiv editorial al unei reviste		SCIREA Journal of Food
51.		Membru în colectiv editorial al unei reviste BDI		Editor Executiv revista IRFB https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/IFRB/about/editorialTeam
52.	BARBU Vasilica	Membru fondator	ASBA) Asociatia Specialistilor in Biotehnologie Aplicata	
53.		Membru	(SRBBM) Societatea Romana de Biochimie si Biologie Moleculara	
54.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Journal of College Teaching & Learning
55.	BARNA Octavian	Membru	Asociatia specialistilor din industria morarit si panificatie	

56.	BANU Iuliana	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
57.		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale Membru Editorial Board și Editor Executiv		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
58.		Membru	Asociația specialistilor din industria morarit si panificatie	
59.	BAHRIM Gabriela Elena	Membru de onoare (senior)	Academia de Științe Agricole și Silvicult "Gheorghe Ionescu- Șișești"	
60.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		CYTA-JOURNAL OF FOOD
61.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
62.		Membru în conducere	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
63.		Membru	Societatea de Chimie din România	
64.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Journal of Food Science and Engineering
65.		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BDI		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
66.		Membru	Societatea Romana de Biochimie și Biologie Moleculara	

67.		Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
68.		Membru	Societatea Romana de Biotehnologie și Bioinginerie	
69.		Membru	Asociatia Specialistilor din Industria Morarit și Panificatie	
70.	APRODU Iuliana	Guest editor		Molecules, Special Issue "Food Chemistry and Bioactive Compounds in Relation to Health", ISSN 1420-3049, FACTOR DE IMPACT 4.927 https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/89GEWIPG62
71.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		GIDA ACADEMIC FOOD JOURNAL, ISSN 1304-7582 http://www.academicfoodjournal.com/editorialboard.php
72.		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
73.	ANDRONOIU Doina Georgeta	Editor		Open Agriculture Journal, De Gruyter Open, ISSN 2391-9531. http://www.degruyteropen.com/people/andronoiu-doina-georgeta/



Search > ... > Analyze Results: Dunarea D... > Citation Report: Dunarea De Jos University Galati (Affiliation) and Grigore-g...

Citation Report

Q Dunarea De Jos University Galati (Affiliation)



Refined By:

Authors: Grigore-gurgu L or Aprodu I or Stanciu N or Stanciu S or Rapeanu G or Bahrim G or Bahrim GE or Banu I or Borda D or Barbu V or Andronoiu DG or Vizireanu C or Botez E or Constantin ... ✕

Publication Years: 1945-2022 ✕ [Clear all](#)[Export Full Report](#)

Publications



663

Total

From 1945 ▾ to 2022 ▾

Citing Articles

4,619

[Analyze](#)

Total

4,350

[Analyze](#)

Without self-citations

Times Cited

5,489

Total

8.28

Average per item

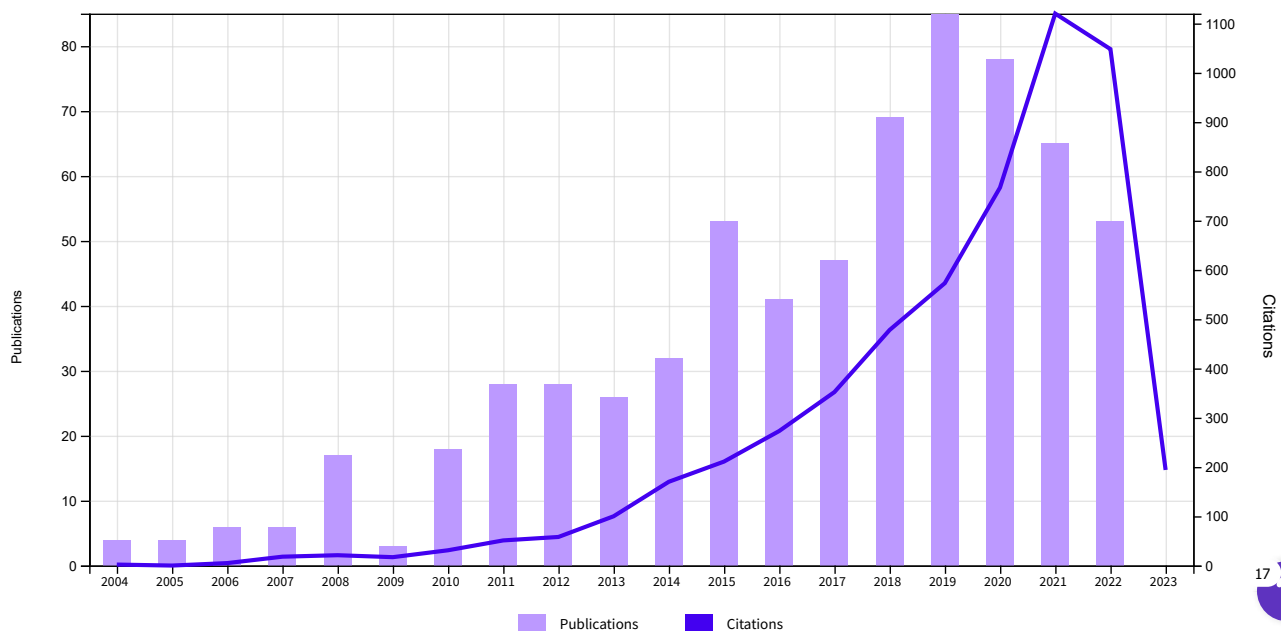
4,875

Without self-citations

33

H-Index

Times Cited and Publications Over Time

[DOWNLOAD](#)

11	Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine beta-lactoglobulin Stanciuc, N; Aprodu, I; (...); Bahrim, G Jul 2012 INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES 15, pp.50-56	5	6	9	6	0	4.83	58
12	Characterization and inactivation by thermal and pressure processing of strawberry (<i>Fragaria ananassa</i>) polyphenol oxidase: A kinetic study Dalmadi, I; Rapeanu, G; (...); Hendrickx, M Feb 2006 JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY 30 (1), pp.56-76	2	3	2	0	1	3	54
13	Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety Simion, AMC; Vizireanu, C; (...); Carballo, J Jan 2014 FOOD CONTROL 35 (1), pp.123-131	9	7	11	4	2	5.3	53
14	Analysis of the Thermally Induced Structural Changes of Bovine Lactoferrin Stanciuc, N; Aprodu, I; (...); Hendrickx, M Mar 6 2013 JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 61 (9), pp.2234-2243	4	10	5	4	0	4.27	47
15	Influence of different drying methods on the physicochemical properties of red beetroot (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>Cylindra</i>) Nistor, OV; Seremet, L; (...); Botez, E 9th International Conference on Water in Food Dec 1 2017 FOOD CHEMISTRY 236, pp.59-67	12	10	8	11	2	6.57	46
16	Optimization of xylanase production by <i>Streptomyces</i> sp P12-137 using response surface methodology and central composite design Coman, G and Bahrim, G Dec 2011 ANNALS OF MICROBIOLOGY 61 (4), pp.773-779	4	4	6	2	0	3.46	45
17	The effects of transglutaminase on the functional properties of the myofibrillar protein concentrate obtained from beef heart Ionescu, A; Aprodu, I; (...); Porneala, L Jun 2008 MEAT SCIENCE 79 (2), pp.278-284	7	1	2	0	0	2.81	45
18	Polyphenol content and in vitro evaluation of antioxidant, antimicrobial and prebiotic properties of red fruit extracts Coman, MM; Qancea, AM; (...); Silvi, S Apr 2018 EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY 244 (4), pp.735-745	8	9	6	17	2	7.33	44
19	Comparison of thawing assisted by low-intensity ultrasound on technological properties of pork Longissimus dorsi muscle Gambuteanu, C and Alexe, P Apr 2015 JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 52 (4), pp.2130-2138	4	7	11	16	0	4.78	43
20	Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) as affected by heat treatment - Quantitative spectroscopic and kinetic approaches Ursache, FM; Ghinea, IO; (...); Stanciuc, N Oct 15 2017 FOOD CHEMISTRY 233, pp.442-449	8	7	10	8	1	5.71	40
21	Microencapsulation of Anthocyanins from Grape Skins by Whey Protein Isolates and Different Polymers Stanciuc, N; Turturica, M; (...); Rapeanu, G Sep 2017 FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY 10 (9), pp.1715-1726	10	7	11	8	0	5.71	40
22	Optimization of corn stover biorefinery for coproduction of oligomers and second generation bioethanol using non-isothermal autohydrolysis Buruiana, CT; Vizireanu, C; (...); Parajo, JC	7	3	3	1	0	3.9	17

	Mar 2014 INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS 54 , pp.32-39							
⊖ 23	Intense light pulse treatment as alternative method for mould spores destruction on paper-polyethylene packaging material Turtoi, M and Nicolau, A 2nd International Symposium on Future of Food Engineering Nov 2007 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 83 (1) , pp.47-53	2	2	3	0	0	2.24	38
⊖ 24	Extraction and characterization of volatile compounds and fatty acids from red and green macroalgae from the Romanian Black Sea in order to obtain valuable bioadditives and biopreservatives Horincar, VB; Parfene, G; (...); Bahrim, G Feb 2014 JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY 26 (1) , pp.551-559	4	6	6	3	1	3.6	36
⊖ 25	A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using beta-lactoglobulin as matrices Oancea, AM; Aprodu, J; (...); Stanciuc, N Oct 2017 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 210 , pp.83-90	5	8	12	3	1	5	35
⊖ 26	Manufacture and evaluation of xylooligosaccharides from corn stover as emerging prebiotic candidates for human health Buruiana, CT; Gomez, B; (...); Garrote, G Apr 2017 LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 77 , pp.449-459	4	9	10	6	1	5	35
⊖ 27	pH and heat induced structural changes of chicken ovalbumin in relation with antigenic properties Stanciuc, N; Banu, J; (...); Aprodu, J Dec 2016 INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES 93 , pp.572-581	5	5	9	8	2	4.38	35
⊖ 28	Thermal and high-pressure inactivation kinetics of polyphenol oxidase in victoria grape must Rapeanu, G; Van Loey, A; (...); Hendrickx, M Apr 20 2005 JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 53 (8) , pp.2988-2994	1	1	1	0	0	1.84	35
⊖ 29	Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products Ursache, FM; Andronoiu, DG; (...); Stanciuc, N Feb 2018 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 219 , pp.16-24	4	3	10	11	2	5.67	34
⊖ 30	pH and heat-induced structural changes of bovine apo-alpha-lactalbumin Stanciuc, N; Rapeanu, G; (...); Aprodu, J Apr 1 2012 FOOD CHEMISTRY 131 (3) , pp.956-963	3	5	5	1	0	2.83	34
⊖ 31	Estimation of the Baking Quality of Wheat Flours Based on Rheological Parameters of the Mixolab Curve Banu, J; Stoenescu, G; (...); Aprodu, J 2011 CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES 29 (1) , pp.35-44	8	1	3	3	1	2.62	34
⊖		5	9	6	2	0	3.3	33
⊖		1	3	3	7	0	3	33
⊖		2	1	4	4	1	3	33
⊖		5	4	9	7	3	5.33	17 ?

⊖	5	7	5	1	0	3.56	32
⊖	3	1	2	4	0	2.91	32
⊖	6	5	7	2	2	2.29	32
⊖	2	4	11	10	4	6.2	31
⊖	0	0	13	12	4	9.67	29
⊖	4	5	7	4	1	4.14	29
⊖	8	2	5	2	1	2.9	29
⊖	0	4	16	7	1	5.6	28
⊖	6	4	7	5	1	4	28
⊖	2	6	7	5	1	3.5	28
⊖	7	2	4	1	1	2.8	28
⊖	5	4	2	1	0	2	28
⊖	3	6	8	8	1	4.5	27
⊖	3	7	3	2	1	3	27
⊖	4	8	4	3	1	2.6	26

Citation Report Publications Table

