



Raport de autoevaluare¹ Anul 2021 (01.01.2021 - 31.12.2021)

1. Date de identificare

- 1.1. **Denumire²:** Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară - **Bioaliment - TehnIA**
- 1.2. **Document de înființare:** Certificat CNC SIS, Centru de cercetare de tip B, Nr. 33/CC-B, din 11.05.2004
- 1.3. **Pagina web (limba română, limba engleză):**
[https://www.unicer.ugal.ro/index.php/ro/prezentare-tehnia,](https://www.unicer.ugal.ro/index.php/ro/prezentare-tehnia)
- 1.4. **Adresa:** Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Str. Domnească, nr. 111 800201, Galați, România
- 1.5. **Telefon:** 0336130177
- 1.6. **Fax:** 0236 460 165
- 1.7. **E-mail:** iuliana.aprodu@ugal.ro

2. Scurtă prezentare

- 2.1. **Domeniul fundamental/ramura de știință³:** Științe ingineresti / Ingineria resurselor vegetale și animale
- 2.2. **Direcții de cercetare-dezvoltare / obiective de cercetare / priorități de cercetare:**
 - a. **Domenii 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. **Domenii secundare de cercetare-dezvoltare-inovare:**

¹ Se întocmește și se predă anual.

² Inclusiv acronim.

³ În acord cu Hotărârea nr. 376/2016 privind aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare și a structurii instituțiilor de învățământ superior pentru anul universitar 2016-2017

- 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 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.
- **MICROPRODUCȚIE:**
- 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
- Testări pentru obținere de extracte 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 brânzeturile 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): Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu

a. Consiliul de conducere/științific:

- Prof.univ.dr.ing. Gabriela BHRIM
- Prof.univ.dr.ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC
- Prof.univ.dr.ing. habil. Daniela BORDA
- Conf.univ.dr.ing. Liliana MIHALCEA
- Prof.univ.dr.ing. Anca NICOLAU
- Prof.univ.dr.ing. habil. Gabriela RÂPEANU

4. Structura resursei umane

4.1. Numărul total de membri: 49, din care:

- a. Număr membri titulari: 37
- b. Număr membri asociați: 12
- c. Conducători de doctorat⁴: 11
 - 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 BHRIM - Biotehnologii
 - Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU - Biotehnologii
 - Prof. dr. ing. habil. Silviu STANCIU - Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
 - Prof. dr. ing. Petru ALEXE- Inginerie Industrială
- d. Număr de tineri cercetători: 42
 - Număr de bursieri post-doctorat: 2
 - Număr de doctoranzi: 25
 - Număr de masteranzi: 15
 - Număr de studenți: 0
- e. Număr ingineri/tehnicieni: 8

5. Infrastructura de cercetare-dezvoltare, facilități de cercetare

5.1. Laboratoare/compartimente⁵:

- DEPARTAMENTUL DE CERCETARE FUNDAMENTALĂ ȘI PROGRAME FORMATIVE – BIOALIMENT:
- Responsabil: Prof.dr.ing. Gabriela BHRIM
- Laboratoare:
- Laboratorul de separari moleculare
- Laboratorul de bioprosesare

⁴ Nume, prenume, domeniul de doctorat.

⁵ Se vor nominaliza laboratoarele, responsabilul și principalele direcții de cercetare; în cazul laboratoarelor, se vor nominaliza compartimentele/colectivele de cercetare.

- Laboratorul de culturi și fermentații
- Direcții principale de cercetare:
- Valorificarea superioară a subproduselor
- Separări moleculare, obținerea și caracterizarea compușilor bioactivi
- Bioprosesare și inginerie genetică cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie
- DEPARTAMENTUL DE CERCETARE TEHNOLOGICĂ APLICATIVĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC – TEHNIA
- Responsabil: Prof.dr.ing. Daniela BORDA
- Stații pilot/Laboratoare:
- Stație pilot procesare carne
- Stație pilot procesare lapte
- Stație pilot tehnologii fermentative (bere)
- Stația pilot de procesare prin metode neconvenționale
- Laborator tehnologic industria laptelui
- Laborator multifuncțional
- Stație pilot bioepurare ape reziduale
- Direcții principale de cercetare:
- Optimizarea parametrilor de proces
- Obținerea unor produse alimentare noi
- Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă
- Reformularea compoziției alimentelor
- DEPARTAMENTUL PENTRU EXPERTIZĂ TEHNICĂ, CONTROL ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ - LABORATORUL DE ANALIZE FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE A ALIMENTELOR – LAFDMA
- Responsabil: Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA
- Compartimente
- Compartiment de analize fizico-chimice
- Compartiment de analize microbiologice
- Compartiment de analize instrumentale
- Direcții principale de cercetare:
- Evaluarea conformității, calității și siguranței alimentelor
- Expertize tehnice în industria alimentară
- Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor
- Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor și managementul calității în laboratoarele de încercări
- Instruirea personalului în principiile de managementul calității și siguranței alimentelor
- Colaborarea cu organismele naționale responsabile de siguranța alimentelor și protecția consumatorilor

5.2. Echipamente, instalații și software de interes național pentru cercetare fundamentală, dezvoltare tehnologică și inovare⁶:

- Sistem de cromatografie HPLC, cu detecție UV-VIS, fluorescența și ELSD, AGILENT cu sistem de calcul HP
- Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și sistem de calcul DELL
- Spectrometru de masă cu quadrupol, FINNIGAN TERMO
- Sistem electroforeza capilară, PRIME TECHNOLOGIES și sistem de calcul HORROD
- Sistem de analiză a antioxidanților ANALYTIK JENA
- Bioreactor pentru culturi microbiologice, 16L BIOENGINEERING cu sistem de calcul DELL
- Microscop cu contrast de fază și epifluorescența, OLYMPUS
- Microscop inversat Olympus
- Microscop fonic binocular
- Microscop binocular (4 buc)
- Stereomicroscop cu camera digitală integrate, LEICA
- Sistem integrat electroforeza în gel CONSORT nv
- Microtom SLEE
- Spectrofotometru cu luminiscentă LS-55 (PerkinElmer Life Sciences, Shelton, CT)
- Stație pilot pentru procesarea laptelui complet echipată
- Stație pilot pentru procesarea cărnii complet echipată
- Stație pilot pentru procesarea berii complet echipată

6. Contracte de cercetare derulate⁷

6.1. Contracte câștigate în competiții:

- a. Internaționale: 5
- b. Naționale: 8

6.2. Contracte cu agenți economici:

- a. Din străinătate: 0
- b. Din țară: 6

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

7.1. Rezultate ale activității CDI (cercetare fundamentală și aplicativă)⁸

⁶ 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.

⁷ 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.

Descriere	Nr.
7.1.1 Lucrări publicate în reviste cotate ISI și volume ISI Proceedings	46
7.1.2 Factor de impact cumulată al lucrărilor cotate ISI	179,086
7.1.3 Citări în reviste de specialitate cotate ISI	1266
7.1.4 Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale	20
7.1.5 Comunicări științifice prezentate la conferințe internaționale	88
7.1.6 Comunicări științifice prezentate la conferințe naționale	1
7.1.7 Brevete de invenție (solicitate / acordate)	7 / 3
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	9
7.1.10 Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar	3

7.2. Teze de doctorat finalizate și în derulare⁹

Teze de doctorat finalizate în anul 2021

Doctorand: Enache Iuliana Maria – Titlul tezei: Cercetări biotehnologice de obținere a unui produs cu valoare adăugată pe bază de extracte vegetale și proteine – Conducător de doctorat: prof. dr. ing. Vizireanu Camelia

Doctorand: Dima (Gheonea) Ionica – Titlul tezei: Compozite funcționale pe bază de oleosine și proteine pentru utilizări în industria alimentară – Conducător de doctorat: prof. dr. ing. Stănciuc Nicoleta

Doctorand: Blaga Costea Georgiana – Titlul tezei: Cercetări biotehnologice privind utilizarea mierii în industria alimentară – Conducător de doctorat: prof. dr. ing. Vizireanu Camelia

Doctorand: Mihalache Augustin Octavian – Titlul tezei: Implicațiile designului bucătăriilor și a practicilor de igienă asupra siguranței alimentare a consumatorilor – Conducător de doctorat: prof. dr. ing. Nicolau Anca Ioana

Doctorand: Nicula Marius Daniel – Titlul tezei: Cercetări privind impactul schemelor de plata asupra producției agricole din județul Galați – Conducător de doctorat: prof. dr. ing. Stanciu Silviu

Doctorand: Bucur (Damir) Nicoleta-Alexandra – Titlul tezei: Aspecte științifice și nutriționale ale bioacumulării de hidrocarburi aromatice policiclice (HAp) în organismele acvatice din zona de coasta a Mării Negre – Conducător de doctorat: prof. dr. ing. Botez Elisabeta

⁸ Se va anexa lista acestor contribuții.

⁹ Se va anexa lista tezelor de doctorat în derulare, cu specificarea titlului, domeniului de doctorat, numelui doctoranzilor, numelui conducătorului de doctorat.

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-Tehnla 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-Tehnla 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 Universității de Medicină Veterinară 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, Slovacia;

- **la nivel național:**

Universitatea din Craiova;
Universitatea Politehnică 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**
- **asigurarea de stagii de cercetare pentru specialiști din țară și străinătate**
 - Mobiliate Erasmus Manisa Celal Bayar University, Turcia - Octavian Barna - Manisa Celal Bayar University (01.07.2021 - 30.07.2021)

- Mobiliate Erasmus University Moulay Ismail of Meknes, Maroc - Octavian Barna - University Moulay Ismail of Meknes, Maroc (01.06.2021 - 30.06.2021)
 - Mobiliate Erasmus Ege University - Octavian Barna - Ege University (02.08.2021 - 29.08.2021)
 - Mobiliate Erasmus Sfax University - Octavian Barna - Sfax University (01.10.2021 - 20.10.2021)
- **cursuri și seminarii susținute de personalități științifice invitate**
 - **membri în colectivele de redacție ale revistelor recunoscute ISI (sau incluse în baze internaționale de date) și în colective editoriale internaționale și/sau naționale**
 - Gabriela Elena Bahrim - Membru în colectiv editorial al unei reviste cotate WOS - CYTA-JOURNAL OF FOOD (05.01.2015 - --)
 - Gabriela Elena Bahrim - Membru în colectiv editorial al unei reviste cotate WOS - Romanian Biotechnological Letters (04.01.2010 - --)
 - Iuliana Vintilă - Referent științific al unei reviste cotate WOS - International Journal of Contemporary Hospitality Management (07.03.2020 - --)
 - Gabriela Elena Bahrim - Membru în colectiv editorial al unei reviste cotate WOS - Metabolites (02.09.2019 - --)

10.2. Prezentarea rezultatelor la târgurile și expozițiile naționale și internaționale

- **târguri și expoziții internaționale**
- **târguri și expoziții naționale**

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

- Medalie de aur - Medalia de Aur pentru invenția; „Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină și nitrozohemoglobină, pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne„ - Expoziția Internațională Specializată Infoinvent ediția XVII, 17-20 noiembrie 2021, Chișinău, Republica Moldova - - Cristian Vasile Dima, Maricica Stoica, Petru Alexe
- Medalia de aur - Medalie de aur pentru ciclul de invenții: „Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (i) și nitrozohemoglobină (ii)„ - Expoziția Internațională Specializată Infoinvent Ediția XVII, 17-20 noiembrie 2021, Chișinău, Republica Moldova - - Cristian Vasile Dima, Maricica Stoica, Petru Alexe
- Medalie de aur și Diplomă de Excelență - Medalie de aur și Diplomă de Excelență pentru lucrările prezentate la „Expoziția Internațională Specializată, Infoinvent 2021„ - Infoinvent Ediția XVII, 17-20 noiembrie 2021, Chișinău, Republica Moldova - - Cristian Vasile Dima, Petru Alexe
- Medalie de argint - Medalie de argint pentru invenția: „Dye based on sea buckthorn and blood for reducing of residual nitrite to the meat industry„ -

The XVII International Salon of Inventions and New Technologies "New Time", 23-25 sept. 2021, Sevastopol, Rusia. - - Cristian Vasile Dima, Petru Alexe

- Medalie de argint - Medalie de argint pentru invenția: „Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii„, - The XVII International Salon of Inventions and New Technologies "New Time", 23-25 sept. 2021, Sevastopol, Rusia. - - Cristian Vasile Dima, Petru Alexe
- Medalie de aur - Medalie de aur pentru invenția: „Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară„, - The XVII International Salon of Inventions and New Technologies "New Time", 23-25 sept. 2021, Sevastopol, Rusia. - - Cristian Vasile Dima, Nicoleta Stănciuc, Petru Alexe
- Premiu și Diplomă de Excelență - Premiu pentru Cercetarea de Excelență - Secțiunea 2- Top 5 autori citați în 2021; Diplomă de Excelență pentru - Rezultatele excelente în activitatea de cercetare - Gala Cercetării de Excelență CEREX-UDJG - - Iuliana Aprodu
- CNFIS-FDI-2021-0443 Măsuri active de creștere și eficientizare a capacității de cercetare, dezvoltare, inovare și transfer tehnologic în Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - Premiu pentru Cercetarea de Excelență din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați , Secțiunea 5 -Revistele Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 1 apariție în 2021; The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI-FOOD TECHNOLOGY ISSN 1843-5157, e-ISSN 2068-259 - Gala Cercetării de Excelență CEREX-UDJG - - Iuliana Aprodu
- CNFIS-FDI-2021-0443 Măsuri active de creștere și eficientizare a capacității de cercetare, dezvoltare, inovare și transfer tehnologic în Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - Premiu pentru Cercetarea de Excelență din cadrul Universității „Dunărea De Jos” din Galați , Secțiunea 5 pentru Revistele Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 1 apariție în 2021; Innovative Romanian Food Biotechnology ISSN 1843-6099 - Gala Cercetării de Excelență CEREX-UDJG - - Iulia Lidia Bleoancă
- <https://ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/9902-premierea-rezultatelor-cercetarii-stiintifice-la-u-d-j-g-cerex-2021> - Premiu pentru Cercetarea de Excelență - Secțiunea 2- Top 5 autori citați în 2021 - Gala Cercetării de Excelență CEREX-UDJG - - Gabriela Elena Bahrim
- Premiul III - Premiul III pentru Encapsulation of phenolic compounds from a red grape skin extract in whey protein isolate and pectin - Scientific Symposium Young People And Multidisciplinary Research In Applied Life Sciences, 25 November 2021, Timișoara, Romania. - - Daniela Serea, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin
- Premiul III - Premiul III pentru Phytochemical characterization of red onion skin anthocyanins liposomes - Scientific Symposium Young People And Multidisciplinary Research In Applied Life Sciences, 25 November 2021, Timișoara, Romania - - Florina Stoica, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc

- Premiul III - Premiul III pentru The influence of gum addition on colloidal stability and sensory characteristics of white wines (*Vitis vinifera* cv. Șarba) - Scientific Symposium Young People And Multidisciplinary Research In Applied Life Sciences, 25 November 2021, Timișoara, Romania - - Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Georgiana Horincar, Iuliana Aprodu, Mihaela-Manuela Hozoc (Nedelcu), Nicoleta Stănciuc
- Premiul III - Premiul III pentru Value added mayonnaise enriched with red beetroot peels powder - Scientific Symposium Young People And Multidisciplinary Research In Applied Life Sciences, 25 November 2021, Timișoara, Romania - - Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu, Georgiana Horincar, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Silvia Lazăr (Mistrianu)
- Premiul III - Premiul III pentru Effect of enzyme treatments on red wines colour (Feteasca neagra variety) - Scientific Symposium Young People And Multidisciplinary Research In Applied Life Sciences, 25 November 2021, Timișoara, Romania - - Elena Iosip (Dragomir), Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin
- Mențiune - Mențiune - categoria Inovație pentru Soluții inovative privind diversificarea gamei de produse de panificație funcționale cu stabilitate microbiologică - Premiile Târgului Internațional de Invenții și Inovații din domeniul alimentar "INOVALIMENT" - - Bogdan Păcularu-Burada, Gabriela Elena Bahrim
- Premiul I - Premiul I - Categoria Inovație pentru: Co-microîncapsularea antocianilor din orez negru și bacterii lactice - Premiile Târgului Internațional de Invenții și Inovații din domeniul alimentar "INOVALIMENT" - - Carmen Alina Bolea, Nicoleta Stănciuc
- Premiul I - Premiul I- Categoria Biotehnologiei pentru: Valorificarea subproduselor rezultate de la procesarea afinelor pentru obținerea de bioingrediente cu utilizări în industria alimentară - Premiile Târgului Internațional de Invenții și Inovații din domeniul alimentar "INOVALIMENT" - - Nicoleta Dermengiu, Nicoleta Stănciuc
- Premiul III - Premiul III - Categoria Inovație pentru: Valorificarea sustenabilă a cojilor de ceapă, pentru dezvoltarea de ingrediente inovatoare funcționale - Premiile Târgului Internațional de Invenții și Inovații din domeniul alimentar "INOVALIMENT" - - Nicoleta Stănciuc, Stefania Adelina Milea
- Medalia de argint și Diploma de excelen - Medalia de argint și Diploma de excelență, pentru Sos dulce îmbogățit cu fibre și compuși biologic active din coji de vinete - Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 10-12 Noiembrie 2021 - - Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Nina-Nicoleta Condurache
- Medalia de Aur - Medalia de Aur pentru Echipament pentru fabricarea de filme biopolimerice subțiri - Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 10-12 Noiembrie 2021 - - Cătălin Fetecău, Daniela Borda, Felicia Stan, Iulia Lidia Bleoancă, Mihăiță Năstase

- Medalia de Aur - Medalia de Aur pentru Brevetul, Ensuring economic sustainability in agriculture. Smart decision model - Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 10-12 Noiembrie 2021 - - Constanța Șerban, Florina Oana Vîrlănuță, Monica Laura Zlati, Silviu Stanciu, Valentin Marian Antohi, Victor Romeo Ionescu
- Medalie de bronz - Medalie de bronz pentru: Yogurt flavored with maleae fruits - The 25th International Exhibition of Inventions INVENTICA 2021, 23-25 iunie, Iași, România; - - Eugenia Mihaela Pricop, Octavian Barna, Octavian Baston
- Silver medal și Medal INVENTICA - Medalie de Bronz pentru: Gluten and lactose free mushroom-based sauce and manufacturing process - The 25th International Exhibition of Inventions INVENTICA 2021, 23-25 iunie, Iași, România; - - Octavian Baston
- Medalie de bronz - Medalie de Bronz pentru: Fortified jam with kernels and manufacturing process - The 25th International Exhibition of Inventions INVENTICA 2021, 23-25 iunie, Iași, România; - - Octavian Baston
- Diploma de Excelență și Medalia de Argint - Diploma de Excelență și Medalia de Argint pentru: Non alcoholic fermented probiotic beverage from germinated sorghum and manufacturing process - The 25th International Exhibition of Inventions INVENTICA 2021, 23-25 iunie, Iași, România; - - Bianca Furdui, Camelia Vizireanu, Cosmin Mișu, Cristian-Teodor Buruiana, Daniela Ionela Istrati, Georgiana Băga Costea, Oana Emilia Constantin, Rodica Mihaela Dinică
- TOP 5 ARTICOLE PUBLICATE ÎN 2021, VIZIBILE ÎN PLATFORMA ONLINE WEB OF SCIENCE CORE COLLECTION (în ordinea factorului de impact al revistei) - Diplomă de Excelență pentru Rezultate excelente în activitatea de cercetare în cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați - Gala Cercetării de Excelență CEREX-UDJG - - Anca Ioana Nicolau, Daniela Borda
- pentru cartea: Micro- & Nanobiosisteme Coloidale Alimentare, Ed. Academica, București - Premiul "Dumitru Moțoc" al Academiei de Științe Agricole și Silvicultură "Gheorghe Ionescu-Sisești" - 25 noiembrie 2021, online - - Cristian Vasile Dima, Ștefan Dima
- Medalia de Aur - Medalia de Aur pentru invenția: Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară - SALONUL INTERNAȚIONAL DE INVENȚII ȘI INOVAȚII „TRAIAN VUIA”, Ediția a VII-a 6 – 8 Octombrie 2021, Timișoara, ROMÂNIA - - Cristian Vasile Dima, Dimitrie Stoica, Elena Moise, Larisa Anghel, Marian Eugeniu, Maricica Stoica, Nicoleta Dermengiu, Nicoleta Stănciuc
- 38th IBIMA International Conference, 23-24 Noiembrie 2021, Sevilla, Spania - Diplomă de EXcelență pentru Recognition of distinguished services to the academic community. - - - Silviu Stanciu

10.4. Prezentarea activității de mediatizare

- extrase din presă (interviuri)

- Invenții care îți lasă gura apă: ciocolata proteică, o rețetă realizată la Universitatea "Dunărea de Jos" Galați. Emisiunea "Weekend cu prieteni", realizator – Horia Daraban (14.03.2021) - Interviu - <http://www.radioiasi.ro/emisiuni/inventii-care-iti-lasa-gura-apa-ciocolata-proteica-o-reteta-realizata-la-universitatea-dunarea-de-jos-galati-emisiunea-weekend-cu-prieteni-realizator-horia-da/> - 14.03.2021
 - A fost inventată ciocolata care nu îngrașă - Extrase de presă - <https://www.gazetagalatiului.ro/23921-2/> - 02.03.2021
- **participări la dezbateri radiodifuzate / televizate**
- Ciocolata care nu te îngrașă a fost inventată de români. Din ce este făcută - Emisiune televizată - <https://stirileprotv.ro/stiri/international/ciocolata-care-nu-te-ingrasa-a-fost-inventata-de-romani-din-ce-este-facuta.html> - 03.03.2021
 - Lecții interactive la o facultate din Galați. Elevii de liceu au fost chemați să viziteze laboratoare inedite - Emisiune televizată - <https://stirileprotv.ro/educatie/lectii-interactive-la-o-facultate-din-galati-elevii-de-liceu-au-fost-chemati-sa-viziteze-laboratoare-inedite.html> - 01.06.2021
 - Cum ne îmbolnăvim din bucătărie. Cercetătorii români explică de ce niciodată nu trebuie să spălăm carnea de pui - Emisiune televizată - <https://stirileprotv.ro/stiri/sanatate/cum-ne-imbolnavim-din-bucatarie-cercetatorii-romani-explica-de-ce-niciodata-nu-trebuie-sa-spalam-carnea-de-pui.html> - 22.04.2021
- **comunicate de presă web, comunicate de presă scrise**
- Ciocolata proteică cu lapte fără zahăr, invenția cercetătorilor de la Galați - Articol în presă - <https://www.roaliment.ro/stiri-industria-alimentara/dulciuri/ciocolata-proteica-cu-lapte-fara-zahar-inventia-cercetatorilor-de-la-galati/> - 08.03.2021
 - Rodica Segal, profesor universitar emerit va vorbi despre "Compusii antiinflamatori prezenti în alimente", la MNNS 2021 - Comunicat de presă - web / Internet - https://www.roaliment.ro/stiri-industria-alimentara/compusii-antiinflamatori-prezenti-in-alimente/?fbclid=IwAR139nqyJP4FkQdRGCgkSiC9pQijvckDHWblIPMGqr3E5O_kK2bpiD31mmo - 04.03.2021
 - Cercetătorii galateni au inventat ciocolata fara zahar. Produsul utilizeaza un indulcitor natural - Articol în presă - <https://www.mediafax.ro/life-inedit/cercetatorii-galateni-au-inventat-ciocolata-fara-zahar-produsul-utilizeaza-un-indulcitor-natural-19939781> - 02.03.2021
 - Cercetătorii de la Universitatea din Galați au inventat o rețetă de ciocolată fără zahăr - Articol în presă - <https://www.forbes.ro/cercetatorii-de-la-universitatea-din-galati-au-inventat-o-reteta-de-ciocolata-fara-zahar-205473?fbclid=IwAR2wsLYEYtJEALQy7V2iyWWQBj-HKIWGbF0JdNzO6T6zus4tpGMTbCCmgO0> - 02.03.2021

- Ciocolata fără zahăr, invenție a cercetătorilor de la Universitatea din Galați. Cu ce a fost îndulcită - Articol în presă - https://adevarul.ro/locale/galati/ciocolata-zahar-inventata-cercetatorii-universitatii-dunarea-jos-fost-indulcita-1_603cd9315163ec42717673bc/index.html - 01.03.2021
- MINUNEA culinară inventată de cercetătorii din Galați: Ciocolată PROTEICĂ, fără zahăr, cu îndulcitor natural - Articol în presă - https://www.stiripesurse.ro/minunea-culinara-inventata-de-cercetatorii-din-galati-ciocolata-proteica-fara-zahar-cu-indulcitor-natural_1669300.html - 01.03.2021
- MINUNEA culinară inventată de cercetătorii din Galați: Ciocolată PROTEICĂ, fără zahăr, cu îndulcitor natural - Articol în presă - <https://www.replicaonline.ro/minunea-culinara-inventata-de-cercetatorii-din-galati-ciocolata-proteica-fara-zahar-cu-indulcitor-natural-464608/> - 02.03.2021
- Cercetătorii din Galați au inventat ciocolata fără zahăr, bazată pe un îndulcitor natural - Articol în presă - <https://observatornews.ro/social/cercetatorii-din-galati-au-inventat-ciocolata-fara-zahar-bazata-pe-un-indulcitor-natural-411289.html> - 01.03.2021
- Se dă startul Școlii de vară „Clubul viitorilor specialiști în industria alimentară din România – Club - SIA” - Comunicat de presă - web / Internet - <https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/9163-se-da-startul-scolii-de-vara-clubul-viitorilor-specialisti-in-industria-alimentara-din-romania-club-sia> - 31.05.2021
- Școala de vară „Clubul viitorilor specialiști în industria alimentară din România – Club-SIA” - Comunicat de presă - web / Internet - <https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/9132-scoala-de-vara-clubul-viitorilor-specialisti-in-industria-alimentara-din-romania-club-sia> - 24.05.2021
- Ciocolata proteică - concepută la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - pe masa consumatorilor - Comunicat de presă - web / Internet - <https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/8785-ciocolata-proteica-conceptuta-la-universitatea-dunarea-de-jos-din-galati-pe-masa-consumatorilor> - 01.03.2021

Data: 09.03.2022

Decan,
Prof. dr. ing. Gabriela Elena-Bahrim



Întocmit,
Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu
Ș.I. dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu

