

RAPORT ACTIVITATE BIOALIMENT-TEHNIA ¹

pe anul 2023

1. Datele de identificare ale unității de cercetare (UC)

1.1. Denumirea UC²: **Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară - Bioaliment - TehnIA**

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

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

1.4. Telefon, fax, pagina web, e-mail: **0336130177, 0236460165, 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 transfer tehnologic, comunicarea de lucrări științifice, organizarea de manifestări științifice și alte activități, în condițiile legii

¹ La Raportare se va avea în vedere doar activitatea desfășurată de membrii titulari (Mt) ai UC

² Inclusiv acronim.

³ Se specifică numărul Hotărârii de Senat și data aprobării

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

- 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 fundamental
- Obținerea și caracterizarea preparatelor enzimaticice din surse microbiene și vegetale
- Liofilizare culturi starter și produse (fermentate, alimentare)
- Control microbiologic
- Strategii de biovalorificare a deeurilor
- Ingrediente functionale pe baza de proteine si extracte vegetale
- Caracterizarea continutului fitochimic al unor matrici de origine vegetală
- Instruire și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor

➤ **MICROPRODUCȚIE:**

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

3. Structura de conducere a UC

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

3.2. **Consiliul de coordonare/științific:**

- Prof.dr.ing. Gabriela-Elena BAHIM
- 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

Numărul total de membri, din care:

a. Număr membri titulari⁵: 37

b. Număr membri asociați: 2

c. Conducători de doctorat⁶: 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 BAHIM - Biotehnologii
- Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU - Biotehnologii
- Prof. dr. ing. habil. Silviu STANCIU - Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală

d. Număr de tineri cercetatori (postdoctoranzi, doctoranzi, masteranzi etc): 42

e. Număr ingineri/tehnicieni: 6

⁵ Numai pe baza adeziunii aprobate de Responsabilul UC

⁶ Nume, prenume, domeniul de doctorat.

5. Infrastructura de cercetare-dezvoltare, facilități de cercetare

5.1. Laboratoare/ compartimente⁷: corelat cu **Tabelul 5.1**

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

6. Contracte de cercetare derulate⁹

6.1. Contracte câștigate în competiții:

- internaționale: corelat cu **Tabelul 6.1A**

- naționale: corelat cu **Tabelul 6.1B**

6.2. Contracte cu agenți economici:

- din țară: corelat cu **Tabelul 6.2**

7. Finanțarea UC din fonduri proprii UDJG¹⁰ -

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

8.1. Rezultate ale activității CDI (cercetare fundamentală și aplicativă)¹¹

		Nr.
8.1.1	Lucrări publicate în reviste cotate ISI- Tabelul 8.1.1	40
8.1.2	Factor de impact cumulat al lucrărilor cotate ISI	175,4
8.1.3	Citări în reviste de specialitate cotate ISI – Figura 8.1.3	7686
8.1.4	Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale - Tabelul 8.1.4	21
8.1.5	Comunicări științifice prezentate la conferințe internaționale și publicate în volumele acestora ca rezumat - Tabelul 8.1.5	79
8.1.6	Comunicări științifice prezentate la conferințe naționale și publicate în volumele acestora integral Tabelul 8.1.6A/ ca rezumat - Tabelul 8.1.6B	4/27
8.1.7	Brevete de invenție (solicitate) – Tabelul 8.1.7	12
8.1.8	Citări în sistemul ISI ale lucrărilor de cercetare/ brevete- Figura 8.1.8	8042
8.1.9	Produse/servicii/tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații proprii – Tabel 8.1.9	10
8.1.10	Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar - Tabel 8.1.10	1

⁷ Se vor nominaliza laboratoarele, responsabilul și principale direcțiile 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 UC) de cercetare, director, parteneri (daca este cazul), valoare totală și valoarea regie și valoarea din regie care a fost solicitată pentru întreținerea UC.

¹⁰ Se va specifica valoarea finanțării și destinația acestora.

¹¹ Se vor anexa lista acestor contribuții.

--	--	--

8.2. Teze de doctorat finalizate și în derulare¹² -corelat cu **Tabelul 8.2**

8.3. 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:

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 potențiali 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,

¹² Se va anexa lista tezelor de doctorat în derulare, cu specificarea titlului, domeniul de doctorat, nume doctorand, nume conducator de doctorat.

simpozioane) naționale și internaționale, broșură, articole în presă, filme de prezentare.

8.4. 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.

Cadrele didactice titulare ale Centrului de cercetare BioAliment-TehnIA au valorificat rezultatele activităților CDI prin publicarea de cărți și capitole în volume la edituri internaționale de prestigiu (6) și edituri naționale recunoscute CNCIS (14) (**Anexe_ Tabelul 8.3**).

Totodată, în anul 2023 au fost stabilite și implementate un număr de **trei proiecte cu mediul socio-economic**. 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 2023 au fost înregistrate **două cereri de brevet internaționale și 10 cereri de brevet naționale**, la OSIM de către membrii centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA. În anul 2023 au fost publicate **40** de lucrări științifice în reviste cotate ISI, cu un factor de impact cumulat de **175,4**. Vizibilitatea internațională a activității științifice derulate în cadrul centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA rezultă din numărul mare de citări (**8042**) în publicații cotate ISI, înregistrate până în anul 2023.

Totodată, cadrele didactice titulare centrului de cercetare împreună cu doctoranzii au participat cu un număr de **25 de lucrări științifice prezentate oral sau poster la Scientific Conference of Doctoral Schools 2023**, Dunărea de Jos” University of Galati (**Anexe_ Tabel 8.4**).

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, 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.).

9. Măsuri privind creșterea capacității activității CDI

- **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;
 - 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.
 - Menținerea 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.

10. Măsuri pentru creșterea prestigiului și a vizibilității UC¹³

10.1. Dezvoltarea de parteneriate:

- dezvoltarea de parteneriate la nivel național și internațional (cu personalități/instituții / asociații profesionale) în vederea participării la programele naționale și internaționale specifice;

¹³ Se va descrie detaliat fiecare acțiune realizată.

- **înscrierea UC în platforme naționale și 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 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 vedere 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, Slovacia;
 - 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

Totodată, în anul 2023 a fost realizat Acord ERASMUS+ (ROGALATI01) cu University of Rzeszów College of Natural Sciences, Polonia.
(PL RZESZOW02)

▪ **personalități științifice ce au vizitat UC;**

- Prof. Faiez GARGOURI, Prof. Walid MAHDI de la University of Sfax, Tunisia.
- Eng. Pedro CATERINO de la EWF Harmonised Qualification System, Portugalia
- Prof. dr. eng. Mondher MEJRI de la Institute of Biotechnology of Beja, Jendouba University, Tunisia

▪ **asigurarea de stagii de cercetare pentru specialiști din țară și străinătate;**
Stagii incoming

- **Alicja Baraoska.** Department of Food Engineering and Process Management, Institute of Food Science, Warsaw University of Life Sciences, Nowoursynowska St. 166, 02-787 Warsaw, Poland.

Stagii outgoing

- Barbu Vasilica. Grant de mobilitate cadru didactic în cadrul programului comunitar Erasmus+. The International Staff Week (ISW) 12-16.06.2023, Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa.
- Georgiana Horincar. Grant de mobilitate pentru formarea cadrelor didactice, Programul Erasmus+ -International Staff Week 20 in Lisbon, Portugal, between 12th and 16th June, 2023.
- Aida Vasile. Program Erasmus+ pentru mobilități de formare și de predare ale personalului didactic și nedidactic.
- Octavian Barna, Erasmus+ cadre didactice (formare/predare) outgoing/incoming în proiectul KA103, Dokuz Eylul University Turcia, formare, 2022/2023
- Octavian Barna, Erasmus+ cadre didactice (formare/predare) outgoing/incoming în proiectul KA103, Gaziantep University Turcia, predare, 2022/2023
- Octavian Barna, Erasmus+ cadre didactice (formare/predare) outgoing/incoming în proiectul KA103, Celal Bayar University Turcia, formare, 2022/2023.

- cursuri și seminarii susținute de personalitățile științifice invitate;
Nu este cazul.
- membrii în colective editoriale ale revistelor recunoscute ISI sau incluse în baze internaționale de date – corelat cu **Tabelul 9.1**

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

- târguri și expozitii internaționale;
- **târguri și expoziții naționale.**
 - Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA a fost prezent la a doua ediție a **Târgului de Transfer Tehnologic** organizat în data de 15 noiembrie 2023, la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.
 - Participări **UGAL INVENT din 9-10 noiembrie 2023:**
 - *Procedeu de selecție a unor exemplare cu randament de producție ridicat, din rasele Crap oglindă (Cyprinus carpio specularis) și Crap golaș (Cyprinus carpio nudus), prin inducerea unor factori de stres hidric, termic și de lipsă a oxigenului asupra alevinilor. UGAL INVENT. Mihaela Munteanu (Pila); Silviu Stanciu*
 - *Baton funcțional pe bază de soriz germinat, miere de hrișcă, fructe deshidratate și păstură și procedeul de obținere a acestuia. UGAL INVENT. Giorgia-Valentina Blaga (Costea), Camelia Vizireanu, Daniela-Ionela Istrati, Iuliana Aprodu, Daniela Borda*
 - *Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. UGAL INVENT. Silvia Lazăr (Mistrianu), Georgiana Horincar, Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu*
 - *Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. UGAL INVENT. Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nina Nicoleta Condurache (Lazăr), Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Emilia Constantin, Doina Georgeta Andronoiu, Constantin Croitoru*
 - *Sos pe bază de maioneză cu adaos de pudră din extract de cătină microîncapsulat - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. UGAL INVENT. Diana Roman, Gabriela Râpeanu, Nina Nicoleta Condurache (Lazăr), Nicoleta Stănciuc, Georgeta Andronoiu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Constantin Croitoru,*

- *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. UGAL INVENT. Florina Stoica, Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc*
- *Procedee de obținere a unor ingredient metabiotice cu proprietăți bioactive pe bază de colostru bovin și bacterii lactice cu potențial probiotic din genul Lactiplantibacillus spp. UGAL INVENT. Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Mihaela Cotârlet, Oana-Viorela Nistor, Aida-Mihaela Vasile, Bogdan Păcularu-Burada, Leontina Grigore-Gurgu*
- *Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici cu gutuie (Cydonia). UGAL INVENT. Eugenia Mihaela Pricop, Camelia Vizireanu, Gabriela Iordăchescu, Octavian Baston.*
- *Desert gelificat pe bază de fructe de pădure pentru diabetici și procedeu de fabricație. UGAL INVENT. Octavian Baston*
- *Dulceață fortifiată cu miez de sâmburi și procedeu de fabricație. UGAL INVENT. Octavian Barna, Octavian Baston*
- *Compoziție de iaurt cu preparat de fructe din familia Maleae. UGAL INVENT. Octavian Baston, Octavian Barna, Eugenia Mihaela Pricop*
- *Compoziție de pastă vegetală din mazăre și pudră proteică de cânepă și procedeu de obținere. UGAL INVENT. Octavian Baston, Eugenia Mihaela Pricop, Daniela Ionela Istrati, Camelia Vizireanu*
- *Sos cu ciuperci fără gluten și lactoză și procedeu de fabricație. UGAL INVENT. Octavian Baston*
- *Băutură nealcoolică probiotică fermentată din sorg germinat și procedeul de obținere a acesteia. UGAL INVENT. Daniela Ionela Istrati, Camelia Vizireanu, Bianca Furdui, Oana Emilia Constantin, Cristian-Teodor Buruiană, Dan Cosmin Mișu, Giorgiana Valentina Blaga, Rodica-Mihaela Dinică*

➤ **Participare RO.Aliment 2023:**

- Păcularu-Burada B, Bahrim GE, 2023, *Efectul germinării și fermentării asupra biodisponibilității compușilor biologic activi din produse de panificație fără gluten*. Costuri, Tehnologii, Sustenabilitate- Industria Alimentară, Între Tendințe și Realități, **Ro.Aliment Show 2023**, Ediția 7, 25-27

septembrie, Sebeș Județul Alba, România
(<https://www.roaliment.ro/academy/program-roaliment-show-2023/>)

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

PREMII OBTINUTE LA NIVEL INTERNAȚIONAL

- Alexe P., Dima CV. **Certificat de excelență, Premiu Special și Medalia de Aur** oferit de Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" Timișoara la „The International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship”, pentru: Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii (13-14 octombrie 2023, Chișinău– R. Moldova).
- Horincar G, Lazăr (Mistrianu) S, Andronoiu DG, Stănciuc N, Râpeanu G. **Medalia de Aur** pentru Alvita with beetroot peel powder value-added product and obtaining method. The International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship. 12-13 October 2023, Chișinău, Republic of Moldova
- **Medalia de Aur** acordată pentru propunerea de brevet A/00006/21.01.2022 cu titlul “Value-Added Beer Obtained by Adding Red Grape Peel Extract”, autori: Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, în cadrul International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship, 12 – 13.10.2023, Chisinau, Republica Moldova
- **Diploma de Aur** acordată pentru propunerea de brevet A/00297 /02.06.2022 cu titlul “Value Gluten-Free Biscuits for Diabetics, Obtained by Adding Freeze-Dried Red Grape Peels”, autori: Daniela Serea, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, în cadrul International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship, 12 13.10.2023, Chisinau, Republica Moldova
- Bahrim GE. Obtaining Process for A Gluten-Free Bakery Product Based on Legumes, Pseudocereals and Metabiotics. **Medalie de aur** la The International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship, 12 Octombrie 2023, Chisinau, Republica Moldova.
- Mihaela PILA, Silviu STANCIU, **Premiul I și Gold Medal** - 2023., Selection procedure of specimens with high production yield, from the Mirror Carp (Cyprinus carpio Specularis) and Naked Carp (Cyprinus carpio Nudus) breeds, by inducing water, thermal and lack of oxygen stress factors on the fingerlings. The 8th International Invention Innovation Competition in Canada, iCAN 2023, <https://www.tisias.org/icanfinals2022.html>
https://www.tisias.org/uploads/6/9/5/1/69513309/ican2022_-_show_report.pdf.

- Mihaela PILA., Silviu STANCIU, 2023, **Premiul I și Gold Medal** - Selection procedure of specimens with high production yield, from the Mirror Carp (*Cyprinus Carpio Specularis*) and Naked Carp (*Cyprinus Carpio Nudus*) breeds, by inducing water, thermal and lack of oxygen stress factors on the fingerlings. International Invention, and Trade Expo London (London, UK, Oct.5-6, 2023) <https://www.iitexpo.co.uk/Home>.

PREMII OBTINUTE LA NIVEL NAȚIONAL

- Nicolau AI. **Diplomă de excelență** CEREX pentru articolul A trans disciplinary and multi actor approach to develop high impact food safety messages to consumers: Time for a revision of the WHO- Five keys to safer food? Trends in food science & technology, Volume 133, Issue Page 87-98 <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.01.018> CNFIS-FDI-2023-F-0171 Acțiuni concrete de dezvoltare și stimulare a cercetării, dezvoltării, inovării și transferului tehnologic la Universitatea Dunărea de Jos din Galați – CEREX UDJG 2023
- Nicolau AI. **Diplomă de excelență** CEREX pentru rezultatele obținute în activitatea de cercetare în cadrul UDJG, CNFIS-FDI-2023-F-0171 Acțiuni concrete de dezvoltare și stimulare a cercetării, dezvoltării.
- Silvia Lazăr (Mistrianu), Georgiana Horincar, Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 09-10 Noiembrie 2023 **Medalia de bronz**
- Lazăr (Mistrianu) S, Râpeanu G, Condurache (Lazăr) NN, Stănciuc N, Aprodu I, Constantin OE, Andronoiu DG, Croitoru C. Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 09-10 Noiembrie 2023 **Medalia de aur**
- Roman D, Râpeanu G, Condurache (Lazăr) NN, Stănciuc N, Andronoiu DG, Aprodu I, Bahrim GE. Sos pe bază de maioneză cu adaos de pudră din extract de cătină microîncapsulat – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 09-10 Noiembrie 2023 **Medalia de aur**
- Stoica F, Andronoiu DG, Râpeanu G, Aprodu I, Bahrim GE, Stănciuc N, Croitoru C. 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. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 09-10 Noiembrie 2023 **Medalia de aur**

- Andronoiu DG. **Diploma de excelență** pentru rezultate obținute în activitatea de cercetare în cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați CEREX UDJG 2023
- Aprodu I. **Diplomă de Excelență** pentru rezultatele excelente în activitatea de cercetare în cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați (CNFIS-FDI-2023-F-0171 Acțiuni concrete de dezvoltare și stimulare a cercetării, dezvoltării, inovării și transferului tehnologic la Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați CEREX UDJG 2023)
- Loredana Dumitrascu, Daniela Borda, Iuliana Aprodu, **Diploma de Excelență** pentru articolul cu titlul: Alternative processing options for improving the proteins functionality by Maillard conjugation, publicat în revista Foods (CNFIS-FDI-2023-F-0171 Acțiuni concrete de dezvoltare și stimulare a cercetării, dezvoltării, inovării și transferului tehnologic la Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați – CEREX UDJG 2023)
- **Diploma de Excelență** pentru The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI Food Technology. ISSN 1843-5157; e-ISSN 2068-259X – Editor șef Iuliana Aprodu (CNFIS-FDI-2023-F0171 Acțiuni concrete de dezvoltare și stimulare a cercetării, dezvoltării, inovării și transferului tehnologic la Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați – CEREX UDJG 2023)
- **Medalia de Aur** pentru propunerea de brevet RO 137213 A2 cu titlul “Baton funcțional pe bază de soriz germinat, miere de hrișcă, fructe deshidratate și păstură și procedeul de obținere a acestuia”, autori: Giorgia-Valentina Blaga (Costea), Camelia Vizireanu, Daniela -Ionela Istrati, Iuliana Aprodu, Daniela Borda, în cadrul Salonului Inovării și Cercetării UGAL INVENT2023, 9 – 10.11.2023, Galați, România
- Aprodu I. Premiul **Best Poster Award** pentru lucrarea Development and Characterization of Yeast Protein Films - Secțiunea 1. KEY DRIVERS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE AND SAFE NUTRITION in Euro-Aliment 2023 - The 11 th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations", 19-20 October 2023, Galați, Romania
- **Premiul Special** al Universității Lucian Blaga din Sibiu pentru propunerea de brevet RO 137213 A2 cu titlul “Baton funcțional pe bază de soriz germinat, miere de hrișcă, fructe deshidratate și păstură și procedeul de obținere a acestuia”, autori: Giorgia-Valentina Blaga (Costea), Camelia Vizireanu, Daniela Ionela Istrati, Iuliana Aprodu, Daniela Borda, în cadrul Salonului Inovării și Cercetării UGAL INVENT2023, 9 – 10.11.2023, Galați, România

- **Medalie de aur** oferită de *The National Institute for Research and Development in Chemistry and Petrochemistry ICECHIM* pentru Moraru A., Moraru I., Bahrim GE., Vasile AM., Cotârleț M., Oancea A. Gama de produse cosmetice – COL-KEFIR-Milk Therapy – The XXVI-th Internațional Exhibition of Inventics – Inventica 2022, Iași, România, 22-24 iunie
- **Medalie de aur** - Moraru A., Moraru I., Bahrim GE., Vasile AM., Cotârleț M., Oancea A. Gama de produse cosmetice – COL-KEFIR-Milk Therapy – The XXVI-th Internațional Exhibition of Inventics – Inventica 2022, Iași, România, 22-24 iunie
- **Medalie de aur** - Moraru A., Moraru I., Bahrim GE., Vasile AM., Cotârleț M., Oancea A. Rejuvenation rose water – The XXVI-th Internațional Exhibition of Inventics – Inventica 2022, Iași, România, 22-24 iunie
- **Medalie de aur** - Moraru A., Moraru I., Bahrim GE., Vasile AM., Cotârleț M., Oancea A. Menopausal intimate hygiene rejuvenation lotion – The XXVI-th Internațional Exhibition of Inventics – Inventica 2022, Iași, România, 22-24 iunie
- **Medalie de aur** - Moraru A., Moraru I., Bahrim GE., Vasile AM., Cotârleț M., Oancea A. Multifunctional products obtained from colostrum fermented by kefir grains / Acronim 3-BIOTICS – The XXVI-th Internațional Exhibition of Inventics – Inventica 2022, Iași, România, 22-24 iunie
- Bahrim, GE. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Categoria 1. TOP articole publicate 2023 în reviste indexate Web of Science Clarivate Analytics, cu FI 2021 ≥ 5
- Bahrim, GE. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Categoria 2. TOP autori citați Google Scholar. Nr. Citări 2023 ≥ 100
- Bahrim, **Diploma de excelență**. GE. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Categoria 10. Cereri de brevet depuse la OSIM în cursul anului 2023
- Bahrim, GE. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Categoria 11. Cereri de brevet depuse la organisme de brevetare internaționale în cursul anului 2023
- Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Mihaela Cotârleț, Oana-Viorela Nistor, Aida-Mihaela Vasile, Bogdan Păcularu-Burada, Leontina Grigore-Gurgu.

Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 09-10 Noiembrie 2023. Procedee de obținere a unor ingrediente metabiotice cu proprietăți bioactive pe bază de colostru bovin și bacterii lactice cu potențial probiotic din genul *Lactiplantibacillus* spp– **Medalia de aur**

- Banu I. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. **Diploma de excelență**. Premiu pentru cercetarea de excelență din cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați (CNFIS-FDI-2021-0443) – Secțiunea 5. Reviste
- Banu I. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023 Premiu pentru publicarea articolelor științifice (CNFIS-FDI-2021-0443).
- Barbu VV. **Diploma de excelență**. Premiu pentru excelență acordat de UDJG Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG - Portalul de cercetare al Universității „Dunărea de Jos” din Galați (ugal.ro).
- Baston O. **Premiu special**, Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici, Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM), Galați, România.
- Baston O. **Medalie de argint**, Dulceață fortifiată cu miez de sâmburi și procedeu de fabricație, UGAL Invent, Galați, România
- Baston O. **Medalie de argint**, Compoziție de iaurt cu preparat de fructe din familia Maleae, UGAL Invent, Galați, România
- Baston O. **Medalie de aur**, Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici cu gutuie (Cydonia), UGAL Invent, Galați, România
- Baston O. **Medalie de aur**, Desert gelificat pe bază de fructe de pădure pentru diabetici și procedeu de fabricație, UGAL Invent, Galați, România
- Baston O. 5. **Medalie de aur**, Compoziție de pastă vegetală din mazăre și pudră proteică din cânepă și procedeu de fabricație, UGAL Invent, Galați, România
- Baston O. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ - CEREX UDJG 2023 **Diplomă de excelență**, Universitatea Dunăre de Jos, Galați, România
- Bleoancă IL. **Diploma de excelență**. Premiere Gala cercetării de excelență CEREX-UDJG 2023, 6 decembrie 2023
- Andreea (Dorofte) Lanciu, Fatima Elhiba, Iulia Bleoanca, Daniela Borda, Înelișuri funcționale pentru prelungirea duratei de păstrare a alunelor de pădure descojite, Salonul Inovării și Cercetării UGALINVENT 2023, **Medalia de aur**

- Iulia Bleoancă, Rachid Nigrou, Andreea Lanciu Dorofte, Loredana Dumitrașcu, Iuliana Aprodu, Felicia Stan, Cătălin Fetecău, Daniela Borda, Development And Characterization Of Yeast Protein Films, Euroaliment 2023, The 11th Edition of the International Euro-Aliment Symposium 2023 Insights of Future Foods – From Concepts and Challenges to Technological Innovations, **Best poster award** for Section 1. Key Drivers in Food Science and Technology for a Sustainable and Safe Nutrition
- Andreea (Lanciu) Dorofte, Iulia Bleoancă, Florentina Bucur, Felicia Stan, Cătălin Fetecău, Gabriel Mustățea, Daniela Borda, Composite Packaging Films Based on Whey Proteins Functionalized with Thyme Essential Oil and Polylactic Acid, **Best poster award** Section 2. FOOD SAFETY CHALLENGES IN THE NEAR FUTURE
- Borda D. **Diploma de excelență** pentru rezultate obținute în activitatea de cercetare în cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați CEREX UDJG 2023
- Daniela Ionela Istrati, Camelia Vizireanu, Bianca Furdui, Oana Emilia Constantin, Cristian-Teodor Buruiiană, Dan Cosmin Mișu, Giorgiana Valentina Blaga, Rodica-Mihaela Dinică Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați Băutură nealcoolică probiotică fermentată din sorg germinat și procedeul de obținere a acesteia Galați, 09-10 Noiembrie 2023, **Gold medal**. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT
- Dediu L. **Diploma de excelență**. Universitatea Dunărea de Jos din Galați CEREX UDJG 2023
- **Diplomă de excelență** - TOP articole publicate 2023, în reviste indexate ISI, cu $FI \geq 5$, Oral bioavailability of bioactive compounds; modulating factors, in vitro analysis methods, and enhancing strategies, în CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. Autori: Cristian Dima, Elham Assadpour, Alexandru Nechifor, Ștefan Dima, Yan Li, Seid Mahdi Jafari. Diploma acordată de Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați, CNFIS – FDI – 2023 – F - 0171, Susținerea cercetării în activitatea CDI din Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați – CEREX UDJG 2023.
- Dima CV. **Diplomă de excelență** – Pentru rezultatele de excelență obținute în activitatea de cercetare. Diploma acordată de Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați, CNFIS – FDI – 2023 – F - 0171, Susținerea cercetării în activitatea CDI din Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați – CEREX UDJG 2023.

- Dumitrașcu L. 2. **Diploma de excelență** pentru rezultatele de excelență obținute în activitatea de cercetare în cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați CEREX UDJG 2023
- Grigore Gurgu L. **Diploma de excelență** pentru rezultate de excelență obținute în activitatea de cercetare în cadrul UDJG. Premiile CEREX 2023.
- Mihaela Cotârleț, Bogdan Păcularu-Burada, Aida M. Vasile, Oana V. Nistor, Leontina Grigore-Gurgu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela E. Bahrim. Glutefree flours metabiotication as an effect of probiotics and parabiotics – **Best Poster Award**, Euroaliment 2023
- Mihalcea L. Premiu/**Diplomă de excelență UGAL** pt brevet Biscuiți aglutenici cu adaos de șroturi din fructe și procedeu de obținere
- Anghel, L., Milea, A.Ș., Constantin, O.E., Barbu, V., Chițescu, C., Enachi, E., Râpeanu, G., Mocanu G.-D., Stănciuc, N. **Premiu** oferit de Consiliul Național pentru Finanțarea Învățământului Superior, Fondul de Dezvoltare Instituțională, Domeniul 6: Susținerea cercetării de excelență din universități, CNFIS-FDI-2023-F-0171 – CEREX_UDJG, pentru articolul Dried grape pomace with lactic acid bacteria as a potential source for probiotic and antidiabetic value-added powders
- Nistor O.V. **Diplomă de excelență**. Categoria 2. TOP autori citați Google Scholar. Nr. Citări 2023 ≥ 100 a fost premiat de Consiliul Național pentru Finanțarea Învățământului Superior, Fondul de Dezvoltare Instituțională, Domeniul 6: Susținerea cercetării de excelență din universități, CNFIS-FDI-2023-F-0171 CEREX_UDJG
- Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Mihaela Cotârleț, Oana-Viorela Nistor, Aida-Mihaela Vasile, Bogdan Păcularu-Burada, Leontina Grigore-Gurgu, 2023. Procedee de obținere a unor ingrediente metabiotice cu proprietăți bioactive pe bază de colostru bovin și bacterii lactice cu potențial probiotic din genul Lactiplantibacillus spp. a fost premiat cu **Diploma de excelență** de Consiliul Național pentru Finanțarea Învățământului Superior, Fondul de Dezvoltare Instituțională, Domeniul 6: Susținerea cercetării de excelență din universități, CNFISFDI-2023-F-0171 – CEREX_UDJG
- Mihaela PILA., Silviu STANCIU., 2023., Selection procedure of specimens with high production yield, from the Mirror Carp (Cyprinus Carpio Specularis) and Naked Carp (Cyprinus Carpio Nudus) breeds, by inducing water, thermal and lack of oxygen stress factors on the fingerlings, **Premiul I și Gold Medal** 2023 EuroInvent, (Iași, Romania, May 13, 2023)

- Mihaela PILA., Silviu STANCIU. Medalia de aur, Selection procedure of specimens with high production yield, from the Mirror Carp (*Cyprinus Carpio Specularis*) and Naked Carp (*Cyprinus Carpio Nudus*) breeds, by inducing water, thermal and lack of oxygen stress factors on the fingerlings, UGALInvent **Medalie de aur** UGAL-INVENT, (Galați, România, 09-10.11.2023),
- Stanciu S. **Diploma de excelență**. Premiul TOP autori citați Google Scholar 2023 ≥ 100 citări/2023, Gala cercetării de excelență - CEREX UDJG,
- Stănciuc N. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Premiu TOP autori citați Google Scholar 2022 ≥ 100 citări/2022
- Stănciuc N. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Târgul de Transfer Tehnologic TTT-UGAL 2022 Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară Bioaliment – TehnIA
- Stănciuc N. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. TOP 5 autori citați în 2021 (referințe bibliografice Google Scholar)
- Stănciuc N. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. TOP 5 articole publicate în 2020, vizibile în platforma online WEB OF SCIENCE CORE COLLECTION (în ordinea factorului de impact al revistei) (
- Stănciuc N. **Diploma de excelență**. GALA CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG 2023. Articol Q1
- Mihaela Aida Vasile. **Diploma de excelență** pentru rezultate excelente în activitatea de cercetare în cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați, – Gala CEREX UDJG 2023
- Aida-Mihaela Vasile, Antoaneta Ene, Gabriela-Elena Bahrim ș.a., **Diplomă de excelență** – EUROINVENT IICIR 2023 International Conference on Innovative Research May 11th to 12th, 2023 Iasi – Romania, Ghid metodologic ecotoxicologic de monitorizare a mediului: problematică, tehnici de laborator și investigarea riscului asupra sănătății – Editori Elena Zubcov, Antoaneta Ene, Chișinău, 2021, ISBN 978-9975-157-79-7
- Vizireanu C. **Diploma de Excelență** pentru TOP autori citați Google Scholar, acordată de UDJG, proiect CNFIS-FDI-2023F-0171

10.4. Prezentarea activității de mediatizare:

▪ ARTICOLE ÎN PRESA LOCALĂ

- Carnea artificială este un proiect care a rămas la fază de pionierat. Un profesor a explicat care sunt probleme oamenilor de știință (evz.ro). Publicat la 23 martie 2023, 22:45; <https://evz.ro/carnea-artificiala-este-un-proiect-care-a-ramas-la-faza-de-pionierat-un-profesor-a-explicat-care-sunt-probleme-oamenilor-de-stiinta.html>
- Carnea artificială - riscuri și avantaje. Explicațiile unui reputat expert în alimente (adevarul.ro); Publicat: 15.05.2023 23:16; <https://adevarul.ro/stiri-interne/sanatate/exclusiv-carnea-artificiala-riscuri-si-avantaje-2266989.html>
- Carnea în laborator pentru moment e o promisiune. Ea nu a reușit încă să ajungă la structura normală (ziaruldeiasi.ro); 23.03.2023 13:09:00; <https://www.ziaruldeiasi.ro/stiri/profesor-carnea-in-laborator-pentru-moment-e-o-promisiune-ea-nu-a-reusit-inca-sa-ajunga-la-structura-normala--348867.html>
- Carnea artificială – riscuri și avantaje (voceadiasporei.ro); 16 mai 2023; <https://voceadiasporei.ro/?p=6403>
- Profesor de inginerie alimentară despre isteria "cărnilor artificiale în farfurii". Suntem abia în faza de pionierat (realitatea.net); JOI, 23 MARTIE 2023, 13:45; https://www.realitatea.net/stiri/actual/un-profesor-de-inginerie-alimentara-despre-isteria-carnii-artificiale-in-farfurii-suntem-abia-in-faza-de-pionierat_641c3be2ec5fe05e21480b02
- Avertisment din partea unui profesor despre carnea fabricată în laborator: 'Trebuie să vedem dacă nu cumva produce dezechilibre în alimentația curentă' (stiripesurse.ro); Publicat: 23/03/2023 23:58; https://www.stiripesurse.ro/avertisment-din-partea-unui-profesor-despre-carnea-fabricata-in-laborator-trebuie-sa-vedem-daca-nu_2845950.html
- Americanii aprobă carnea de pui sintetică pentru consumul uman. Profesor român: Poate carnea sintetică va deveni mișcătoare (primanews.ro); 23 mar 2023; <https://primanews.ro/hrana/americanii-aproba-carnea-de-pui-sintetica-pentru-consumul-uman-profesor-roman-poate-carnea-sintetica-va-deveni-miscatoare-21209232>
- Chimist român, despre carnea sintetică (evz.ro); Publicat la 23 octombrie 2023, 23:18; <https://evz.ro/carnea-care-va-fi-interzisa-in-romania-amenzile-sunt-intre-200-000-si-300-000-de-lei.html>

- **PARTICIPARE LA DEZBATERI RADIODIFUZATE / TELEVIZATE**
- **CREAREA DE PRODUSE ALIMENTARE INOVATIVE** în Platoul BZI LIVE producție media despre competiția națională organizată de Universitatea de Științele Vieții (USVIași) "Ion Ionescu de la Brad" din Iași, la BZI LIVE alături de prof. univ. dr. Paul Corneliu Boișteanu (Iași) și conf. univ. dr. Cristian Dima – Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați și președintele juriului întrecerii organizate de Agronomia ieșeană. 7 iunie 2023, ora 14.30; <https://www.bzi.ro/totul-despre-crearea-de-produse-alimentare-inovative-legat-de-o-competitie-nationala-organizata-de-usviiasi-la-bzi-live-alaturi-de-prof-univ-dr-paul-corneliu-boisteanu-iasi-si-conf-univ-dr-cr-4731662> ; https://www.youtube.com/watch?v=Y-I4E57ie_w
- **Silvius Stanciu.** Apariții TV Expres, Reperul, AGRO-TV, Radio Lider FM (Galați) <https://www.facebook.com/ugal48>.

Data: 29.03.2024

Responsabil/ Director UC
Ș.I. dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "L. Gurgu".

ANEXE**Tabel 4.1****CONDUCĂTORI DE DOCTORAT DIN CADRUL UC**

Nr.crt.	Nume și Prenume	Domeniul de doctorat
1.	Prof. dr. ing. BAHRIM 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 – responsabil Prof. dr. ing. Gabriela BAHIRM			
1.	SEPARĂRI MOLECULARE	Prof. dr. ing. Gabriela BAHIRM	• Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare) • Separări moleculare, obținerea si caracterizarea compușilor bioactivi • Studiarea 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 BAHIRM	
3.	STAȚIA PILOT DE BIOEPURARE A APELOR REZIDUALE	Ș.l. dr. ing. Georgiana HORINCAR	
4.	LABORATOR DE BIOPROCESARE	Prof. dr. ing. Gabriela BAHIRM	
5.	LABORATOR DE CULTURI CELULARE	Ș.l. dr. biolog Leontina GRIGORE-GURGU	
6.	LABORATOR DE CROMATOGRAFIE	Prof. dr. ing. Daniela BORDA	
7.	LABORATOR DE MICROSCOPIE	Conf. dr. biolog Vasilica BARBU	
DEPARTAMENTUL TEHNIA			
1.	STATIE PILOT PROCESARE CARNE	Conf.dr.ing. Cristian DIMA	• Optimizarea parametrilor de proces
2.	STAȚIE PILOT	Prof.dr.ing.	• Obținerea unor produse

	PROCESARE LAPTE	Daniela BORDA	alimentare noi
3.	LABORATOR TEHNOLOGIC INDUSTRIA LAPTELUI		• Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor
4.	STAȚIA PILOT DE PROCESARE PRIN METODE NECONVENȚIONALE (EXTRACȚII CU FLUIDE SUPERCRTICE SI TRATAMENT LA PRESIUNI ÎNALTE)	Prof. dr. ing. Daniela BORDA, Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA	• 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
5.	STAȚIE PILOT TEHNOLOGII FERMENTATIVE	Prof. dr.ing. Iuliana APRODU	• Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor
6.	LABORATOR MULTIFUNCTIONAL (pentru cercetare tehnologică)	Prof. dr. ing. Daniela BORDA, Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA	• Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor
DEPARTAMENTUL LAFCMA			
1.	COMPARTIMENT ANALIZE MICROBIOLOGICE	Prof.dr.ing. Anca Ioana NICOLAU	• Evaluarea calității și siguranței alimentelor
2.	LABORATOR ANALIZE FIZICO-CHIMICE	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA,	• Expertize tehnice în industria alimentară
3.	LABORATOR ANALIZE INSTRUMENTALE	sing. Lucica UNGUREANU	• 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) • Colaborarea cu organisme 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.
--	--	--	---

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 Cycler (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.	Chiuvetă 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 LAFCMA		
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 (aparatură 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.	Aparatură pentru determinarea indicelui de sedimentare	2007
24.	Sistem Soxhlet	2007
25.	Sistem Kjeldahl	2007
26.	Pompă de vid	2008
27.	Analizator 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.	Analizator 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 6.1A

CONTRACTE INTERNAȚIONALE ÎN IMPLEMENTARE ÎN 2023

Nr. crt.	Titlul proiectului	Program	Perioada derulare / Buget	Date de identificare / Consorțiu	Coordonator / Director proiect / Membri
1.	Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms (EuroMicropH)	COST Action CA18113	2019 – 2023	Austria, Bosnia and Herzegovina, Bulgaria, Croatia, Estonia, France, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Israel, Italy, Latvia, Malta, North Macedonia, Norway, Poland, Portugal, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, United Kingdom	Prof.dr.ing. Bahrim Gabriela, Rapeanu Gabriela, Stanciuc N, Aprodu, N, Cotarlet M, Condurache N., Milea A.
2.	SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bIoproCesseS (SOURDOmICS)	COST Action CA18101	2019 – 2023	ICETA Instituto De Ciencias, Tecnologias E Agroambiente Da Universidade Do Porto Austria, Belgium, Bosnia and Herzegovina, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Israel, Italy, Latvia, Lithuania, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, United Kingdom	Prof.dr.ing. Bahrim Gabriela, Rapeanu Gabriela, Stanciuc N, Aprodu N, Barbu V, Gurgu L, Cotarlet M, Pacuraru-Burada Bogdan

Tabel 6.1B

CONTRACTE NAȚIONALE CÂȘTIGATE/ ÎN IMPLEMENTARE ÎN 2023

Nr. crt.	Titlul proiectului	Program	Perioada derulare / Buget	Date de identificare / Consortiu / Autoritatea contractanta	Coordonator / Director proiect / Membri
1.	Establishment and operationalization of a Competence Center for Soil Health and Food safety - Proiect component 4 - Innovative and emerging solutions for smart valorisation of residual resources impacting health and safety of soil-food axis (InnES - Innovation, Emerging, Solutions-Soil)	PNRR/2022/9/MCDI/15, Contract de finanțare 760005/30.12.2022 (Înființarea și operaționalizarea Centrelor de Competență Componenta 9 – Suport pentru sectorul privat, cercetare, dezvoltare și inovare – Investiția 5)	2023-2025 Buget UDJG 2.467.096,45 RON		Responsabil proiect component 4: Bahrim Gabriela Membri FSIA/ Centrului BioAliment-TehnIA
2.	Concepte emergente noi pentru funcționalizarea alimentelor, prin tranziția de la probiotice la metabiotice, ca strategie de promovare a sănătății (Biotics+)	PNCDI III – 2015-2020 , nr. PN-III-P4-ID-PCE-2020-1268	04.01.2021 – 1.12.2023 Buget 1.198.032 lei 2021 – 366065 lei 2022 – 399334 lei 2023 – 399344 lei	UEFISCDI, Domeniul Științele vieții aplicate și Biotehnologii	Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim Membri: Cotârlet M., Stănciuc N, Râpeanu G, Aprodu I.

3.	Sistem Inovativ de valorificare a materie prime vegetale (SINOVEG)	CDI în sprijinul competitivității economice și dezvoltării afacerilor, Acțiunea 1.2.1, OS 1.3, contract nr. 326/ 39000 /23.10.2020	2020-2023 Valoare totala: 37261288 lei Buget UDJG: 1.242.616 lei 2021: 473562.04 lei 2022: 288932.56 lei 2023: 120297.72 lei	POC/163/1/3, Cod SMIS 119659, Lider: Cromatec Plus SRL Partener: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați	Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea Membri : Nicoleta Stanciuc, Oana Constantin, Loredana Dumitrascu, Leontina Grigore- Gurgu, Gigi Coman, Turturica Mihaela, Lucia Ungureanu, Bogdan Păcularu
4.	Obținerea și caracterizarea unui produs vegetal funcțional de tip RTE (ready-to-eat) și optimizarea tehnologiei de fabricare a acestui	GI 9186/29.03.2023	2023 Buget 50.000 lei	UDJG	Lector dr. ing. Oana Viorela Nistor

Tabel 6.2

CONTRACTE DE CERCETARE APLICATIVĂ CU AGENȚI ECONOMICI

Titlul proiectului	Nr. contract / Buget	Perioada de implementare	Beneficiar	Responsabil proiect
CONTRACTE CU AGENȚI ECONOMICI DIN ROMÂNIA				
Cercetări experimentale privind optimizarea procesului tehnologic de obținere a materialelor ce vin în contact cu alimentele din țărâțe	816/22.12.2023 Buget: 53845 lei	15.01.2024- 20.12.2024	Sc Moara ZUF Product SRL Arad	Iulia Lidia Bleoancă
Introducerea pe piață a unui produs nou ca urmare a transferului tehnologic de soluții inovative	804/19.04.2023 Buget: 48751 lei	19.04.2023 – 30.01.2024	Piccolo Angelor SRL	Petru Alexe
Studii avansate de identificare a principalilor factori care influențează stabilitatea tehnologică a carotenoidelor	800/13.03.2023 Buget: 26920 lei	01.04.2023 – 01.10.2023	Puratos Prod SRL	Stănciuc Nicoleta

Tabelul 8.1.1

ARTICOLE PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE ISI

Nr. crt.	Date de identificare articol	Factor de impact
1.	Anghel, Larisa, Adelina Ștefania Milea, Oana Emilia Constantin, Vasilica Barbu, Carmen Chițescu, Elena Enachi, Gabriela Râpeanu, Gabriel – Dănuț Mocanu, and Nicoleta Stănciuc (2023). “Dried Grape Pomace with Lactic Acid Bacteria as a Potential Source for Probiotic and Antidiabetic Value-Added Powders.” <i>Food Chemistry: X</i> 19: 100777. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100777 .	6.1
2.	Banu, Iuliana, Livia Patrașcu, Ina Vasilean, Loredana Dumitrașcu, and Iuliana Aprodu (2023). “Influence of the Protein-Based Emulsions on the Rheological, Thermo-Mechanical and Baking Performance of Muffin Formulations.” <i>Applied Sciences</i> 13(5): 3316. https://doi.org/10.3390/app13053316 .	2.7
3.	Mihalache Augustin Octavian, Teixeira Paula, Langsrud Solveig, Nicolau Anca Ioana (2023). Hand hygiene practices during meal preparation-a ranking among ten European countries. <i>BMC Public Health</i> . 23(1):1-13 https://doi.org/10.1186/s12889-023-16222-5	4.5
4.	(Boldea), Lavinia Stan, Iuliana Aprodu, Elena Enachi, Loredana Dumitrașcu, Bogdan Păcularu-Burada, Carmen Chițescu, Gabriela Râpeanu, and Nicoleta Stănciuc (2023). Advanced Interactional Characterization of the Inhibitory Effect of Anthocyanin Extract from <i>Hibiscus Sabdariffa</i> L. on Apple Polyphenol Oxidase. <i>Journal of Food Science</i> 88(12): 5026–43. https://doi.org/10.1111/1750-3841.16808 .	3.9
5.	Botezatu, Andreea Veronica Dediu, Gabriela Elena Bahrim, Claudia Veronica Ungureanu, Anna Cazanevscaia Busuioc, Bianca Furdui, and Rodica Mihaela Dinica (2023). Green ‘One-Pot’ Fluorescent Bis-Indolizine Synthesis with Whole-Cell Plant Biocatalysis. <i>Green Processing and Synthesis</i> 12(1): 20230046. https://doi.org/10.1515/gps-2023-0046 .	4.3
6.	Bucur, Florentina Ionela, Daniela Borda, Corina Neagu, Leontina Grigore-Gurgu, and Anca Ioana Nicolau (2023). Deterministic Approach and Monte Carlo Simulation to Predict <i>Listeria monocytogenes</i> Time to Grow on Refrigerated Ham: A Study Supporting Risk-Based Decisions for Consumers’ Health.” <i>Journal of Food Protection</i> 86(1): 100026. https://doi.org/10.1016/j.jfp.2022.100026 .	2.0

7.	Dumitrașcu, Loredana, Daniela Borda, and Iuliana Aprodu (2023). Alternative Processing Options for Improving the Proteins Functionality by Maillard Conjugation. <i>Foods</i> 12(19) : 3588. https://doi.org/10.3390/foods12193588 .	5.2
8.	Dumitrașcu, Loredana, Andreea Lanciu Dorofte, Leontina Grigore-Gurgu, and Iuliana Aprodu (2023). Proteases as Tools for Modulating the Antioxidant Activity and Functionality of the Spent Brewer's Yeast Proteins. <i>Molecules</i> 28(9): 3763. https://doi.org/10.3390/molecules28093763 .	4.6
9.	Hozoc (Nedelcu), Mihaela Manuela, Oana Emilia Constantin, Nina Nicoleta Lazăr (Condurache), Gabriela Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Constantin Croitoru, and Gabriela Râpeanu (2023). "Studies on White Must Clarification Using Enzyme Preparations." <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology</i> 47(1): 180–94. https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2023.1.12 .	1.0
10.	Konaré, Mamadou Abdoulaye, Nina Nicoleta Condurache, Issiaka Togola, Bogdan Păcularu-Burada, Nouhoum Diarra, Nicoleta Stănciuc, and Gabriela Râpeanu (2023). "Valorization of Bioactive Compounds from Two Underutilized Wild Fruits by Microencapsulation in Order to Formulate Value-Added Food Products." <i>Plants-Basel</i> 12(2): 267. https://doi.org/10.3390/plants12020267 .	1.0
11.	Lanciu Dorofte, Andreea, Cristian Dima, Alina Ceoromila, Andreea Botezatu, Rodica Dinica, Iulia Bleoanca, and Daniela Borda (2023). "Controlled Release of β -CD-Encapsulated Thyme Essential Oil from Whey Protein Edible Packaging." <i>Coatings</i> 13(3): 508. https://doi.org/10.3390/coatings13030508 .	3.4
12.	Mihalcea, Liliana, Gigi Coman, Oana Emilia Constantin, Leontina Grigore-Gurgu, George-Mădălin Dănilă, Elena Iulia Cucolea, Mihaela Turturică, and Stănciuc Nicoleta (2023). "Conjugates-Based Design for Microencapsulation of CO ₂ Supercritical Extract from Red Grape by-Products to Provide Functional Ingredients." <i>LWT</i> 184: 114996. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114996 .	6.0
13.	Mihalcea, Liliana, Bogdan Păcularu-Burada, Ștefania-Adelina Milea, Iuliana Aprodu, Nina-Nicoleta Condurache (Lazăr), Elena Iulia Cucolea, George-Mădălin Dănilă, Adrian Cîrciumaru, and Stănciuc Nicoleta (2023). "CO ₂ Supercritical Extraction and Microencapsulation of Oleoresins from Rosehip Fruits for Getting Powders with Multiple Applications." <i>Current Research in Food Science</i> , 6 : 100449. https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100449 .	6.3
14.	Nistor, Oana Viorela, Ștefania Adelina Milea, Bogdan Păcularu-Burada,	7.0

	Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu, and Nicoleta Stănciuc (2023) . “Technologically Driven Approaches for the Integrative Use of Wild Blackthorn (<i>Prunus Spinosa</i> L.) Fruits in Foods and Nutraceuticals.” <i>Antioxidants</i> , 12(8): 1637. https://doi.org/10.3390/antiox12081637 .	
15.	Pihurov, Marina, Bogdan Păcularu-Burada, Mihaela Cotârlet, Leontina Grigore-Gurgu, Daniela Borda, Nicoleta Stănciuc, Maciej Kluz, and Gabriela Elena Bahrim (2023) . “Kombucha and Water Kefir Grains Microbiomes’ Symbiotic Contribution to Postbiotics Enhancement.” <i>Foods</i> 12(13):2581. https://doi.org/10.3390/foods12132581 .	5.2
16.	Serea, Daniela, Oana Emilia Constantin, Georgiana Horincar, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, and Gabriela Râpeanu (2023) . “Optimization of Extraction Parameters of Anthocyanin Compounds and Antioxidant Properties from Red Grape (Băbească Neagră) Peels.” <i>Inventions</i> 8 (2): 59. https://doi.org/10.3390/inventions8020059 .	3.4
17.	Stan (Boldea), Lavinia, Oana Viorela Nistor, Ștefania Adelina Milea, Doina Georgeta Andronoiu, Aida Mihaela Vasile, Gabriela Râpeanu, and Nicoleta Stănciuc (2023) . “Low-Sugar Apples Jam with Hibiscus Extract: Textural, Phytochemical and Nutritional Aspects.” <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology</i> 47(1), 110–24. https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2023.1.07 .	1.0
18.	Stoica, Florina, Roxana Nicoleta Rațu, Ionuț Dumitru Veleșcu, Nicoleta Stănciuc, and Gabriela Râpeanu (2023) . A Comprehensive Review on Bioactive Compounds, Health Benefits, and Potential Food Applications of Onion (<i>Allium Cepa</i> L.) Skin Waste. <i>Trends in Food Science & Technology</i> 141, 104173. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.104173 .	15.3
19.	Teodorescu, Adina Andreea, Ștefania Adelina Milea, Bogdan Păcularu-Burada, Oana Viorela Nistor, Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu, and Nicoleta Stănciuc (2023) . “Customized Technological Designs to Improve the Traditional Use of Rosa Canina Fruits in Foods and Ingredients.” <i>Plants</i> 12(4):754. https://doi.org/10.3390/plants12040754 .	4.5
20.	Ursu, Mioara Gabriela Slavu, Ștefania Adelina Milea, Bogdan Păcularu-Burada, Loredana Dumitrașcu, Gabriela Râpeanu, Silviu Stanciu, and Nicoleta Stănciuc (2023) . “Optimizing of the Extraction Conditions for Anthocyanin’s from Purple Corn Flour (<i>Zea Mays</i> L): Evidences on Selected Properties of Optimized Extract.” <i>Food Chemistry: X</i> , 100521. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100521 .	6.1
21.	Langsrud, Solveig; Veflen, Nina; Allison, Rosalie; ... Nicolau Anca Ioana et al. (2023) . A trans disciplinary and multi actor approach to develop high impact food safety messages to consumers: Time for a revision of the	15.3

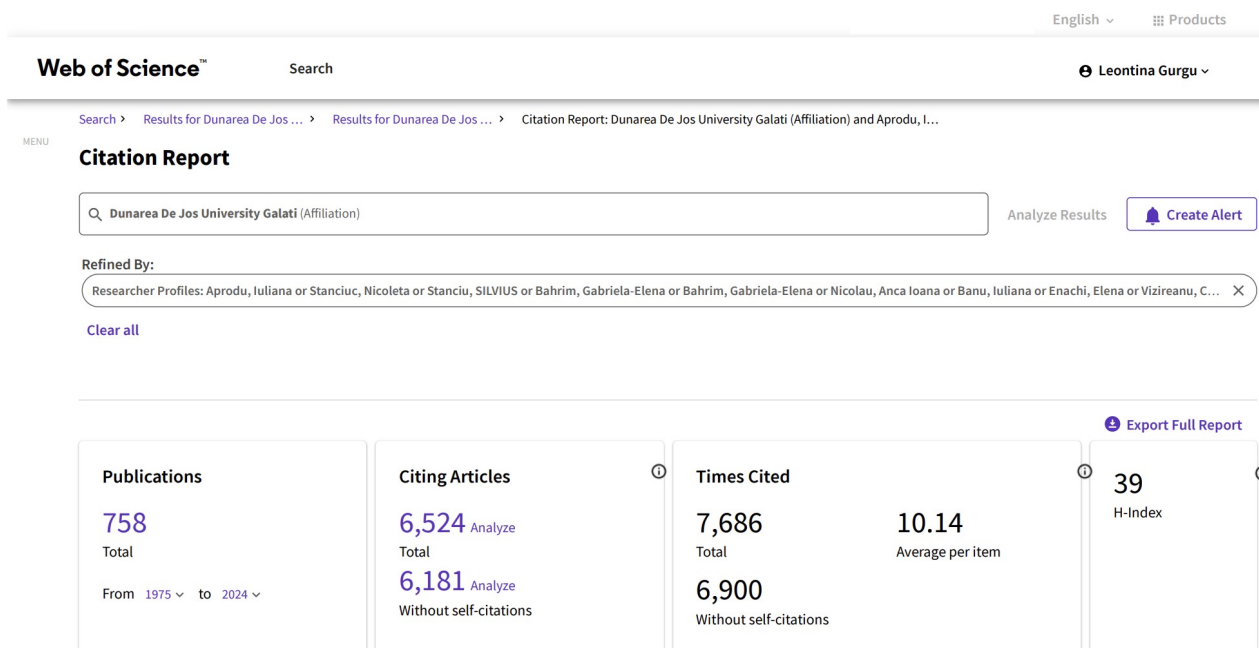
	WHO- Five keys to safer food? <i>Trends in food science & technology</i> , Volume 133, Issue Page 87-98, https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.01.018	
22.	Tănase, L.-A.; Andronoiu, D.-G.; Nistor, O.-V.; Mocanu, G.-D.; Botez, E.; Ștefănescu, B.I. (2023). Sweet Potatoes Puree Mixed with Herbal Aqueous Extracts: A Novel Ready-to-Eat Product for Lactating Mothers. <i>Processes</i> 11, 2219. https://doi.org/10.3390/pr11072219	3.5
23.	Brumă (Călin) M., Dumitrașcu L., Vasilean I., Banu I., Pătrașcu L., Aprodu I. (2023). Effect of enzymolysis on the antioxidant activity and functional properties of the soluble soy proteins. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 47(2), 44-63. https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2023.2.03	1.0
24.	Banu I., Brumă (Călin) M., Aprodu I. (2023). Thermo-mechanical and baking properties of the gluten free zein - starch doughs. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 47(2), 111-123. https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2023.2.07	1.0
25.	Cotârlet, M; Pihurov, M; Pacularu-Burada, B; Vasile, AM; Bahrim, GE; Grigore-Gurgu, L, (2023). Selection of new lactobacilli strains with potentially probiotic properties. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 47 (1), 27-50, DOI:10.35219/foodtechnology.2023.1.02	1.0
26.	Cristian Dima, Elham Assadpour, Alexandru Nechifor, Stefan Dima, Yan Li & Seid Mahdi Jafari (2023). Oral bioavailability of bioactive compounds; modulating factors, in vitro analysis methods, and enhancing strategies, <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2199861	10.2
27.	Shanan Chen, Cristian Dima, Mohammad Saeed Kharazmi, Lijun Yin, Bin Liu, Seid Mahdi Jafari, Yuan Li. (2023). The colloid and interface strategies to inhibit lipid digestion for designing low-calorie food. <i>Advances in Colloid and Interface Science</i> , 321, 103011, https://doi.org/10.1016/j.cis.2023.103011 .	15.6
28.	Nistor, O.-V., Andronoiu, D.-G., Tănase (Butnariu), L.A., Mocanu G.-D. (2023). The influence of gentle processing of orange sweet potato on quality properties of purees, <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI Food Technology</i> , 47(2). Galati University Press, 1843-5157. https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2023.2.04	1.0
29.	Saliou Mawouma, Mihaela Cotârlet, Nina Nicoleta Lazăr, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu (2023). Effect of combined germination and spontaneous fermentation on the bioactive, mineral, and microbial profile of red sorghum and pearl millet flours, <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 47(2) .	1.0

30.	Manolache, B.S., Manolache, C., Stanciu, S., (2023) . European Structural Funds in Romania: Absorption and Impact on the Agricultural Sector, <i>Scientific Papers - Series Management Economic Engineering in Agriculture and Rural Development</i> , 23(2):421-426. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001032377300049 .	1.4
31.	Pila, M, Stanciuc, N, Stanciu, S., (2023) . Fisheries and Aquaculture in Romania. A Global Outlook on Sustainable Development, <i>Scientific Papers-Series Management Economic Engineering in Agriculture and Rural Development</i> , 23(2):517-522, eISSN 2285-3952. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001032377300059 .	1.4
32.	Stanciu, S., (2023) . Organic food market- Potential and trends, <i>Annals of Nutrition and Metabolism</i> , eISSN 1421-9697, 79(1):421-421. Meeting Abstract OAB(T8)4-4, https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001084581002015 .	3.9
33.	Dobrota, E.M., Buftac, V., Stanciu, S., (2023) . The Management of Public Procurement for Sustainable Agricultural Products, <i>Scientific Papers - Series Management Economic Engineering in Agriculture and Rural Development</i> , eISSN 2285-3952, 23(2):207-216, https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001032377300024 .	1.4
34.	Stuparu-Cretu, M., Braniste, G., Necula, G.A., Stanciu, S., Stoica, D., Stoica, M. (2023) . Metal Oxide Nanoparticles in Food Packaging and Their Influence on Human Health, <i>Foods</i> , eISSN 2304-815812(9), DOI:10.3390/foods12091882.	5.2
35.	Radu, E., Dima, A., Dobrota, E.M., Badea, A.M., Madsen, D.O., Dobrin, C., Stanciu, S. (2023) . Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry, <i>Heliyon</i> , eISSN 2405-8440, 9(7):e18232, DOI:10.1016/j.heliyon.2023.	4.0
36.	Fertu, C., Vitalii, Z., Balasan, D.L., Stanciu, S., Nenciu (Coadă) D., Costea (Voinea) R.B. (2023) . The impact of monitoring the state of vegetation of lavender crops using analysis drones, <i>Scientific Papers. Series A. Agronomy</i> , ISSN 2285-5785, LXVI (2):481-486. https://agronomyjournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1697 .	0.3
37.	Zlati, ML., Florea AM., Antohi, V.M., Dincă, M.S., Bercu, F., Fortea, C., Stanciu, S., (2023) . Financing Romanian Agricultural Cooperatives' Investments for the 2023–2027 Horizon, Sustainability. 15(3):2306. ISSN 2071-1050. DOI10.3390/su15032306	3.9

38.	Roman (Iana-Roman), Mirela, Petronela Nechita, Mihaela-Aida Vasile, and Alina-Mihaela Cantaragiu Ceoromila. (2023) . Barrier and Antimicrobial Properties of Coatings Based on Xylan Derivatives and Chitosan for Food Packaging Papers. <i>Coatings</i> . 13(10): 1761. https://doi.org/10.3390/coatings13101761	3.4
39.	Botezatu Dediu, A.V.; Bahrim, G.E.; Ungureanu, C.V.; Busuioc, A.C.; Furdui, B.; Dinica, R.M. Green “one-Pot” Fluorescent Bis-Indolizine Synthesis with Whole-Cell Plant Biocatalysis. <i>Green Process. Synth.</i> 2023, 12, https://doi.org/10.1515/gps-2023-0046	4.3
40.	Dediu Botezatu, A.V.; Apetrei, R.-M.; Costea (Nour), I.F.; Barbu, V.; Grigore-Gurgu, L.; Botez, F.; Dinica, R.M.; Furdui, B.; Cârâc, G. Synthesis and Characterization of Novel Chitosan Derivatives (Containing Dipyrindinium Quaternary Salts) with Antimicrobial Potential. <i>Carbohydr. Res.</i> 2023, 108964, doi: https://doi.org/10.1016/j.carres.2023.108964	3.1
FACTOR DE IMPACT CUMULAT		175,4

Figura 8.1.3

CITĂRI ÎN REVISTE DE SPECIALITATE COTATE ISI



Tabelul 8.1.4

ARTICOLE ÎN REVISTE INDEXATE BDI

Nr. crt.	Date de identificare articol (Autori, Titlu articol, Volum, pagină / nr. articol)	Denumirea Bazei de date
1.	Simona Laura Cărădan (Turcu), Petru Alexe (2023). Analysis of enzyme markers with diagnostic power in the General Adaptation Syndrome of animal organisms, 29 (3):228-235.	<i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i>
2.	Yao Fulgence Koffi, Mihaela Cotârleț, Andreea-Veronica Botezatu, Marina Pihurov, Mireille Alloue-Boraud, Rodica Mihaela Dinică, Gabriela-Elena Bahrim (2023). Statistical approach to assess the palm oil mill effluents biotreatment with <i>Yarrowia lipolytica</i> ., 24:1-17	<i>Innovative Romanian Food Biotechnology</i>
3.	Aura Darabă. (2023). Consumers and food safety: educational aspects, In Press, 24(3), "Valahia" University of Târgoviște.	<i>Annals Food Science and Tehnology</i>
4.	Maria Garnai, Aura Darabă, Corina Popescu (2023). A Pilot Study on Consumers' Behavior Towards of Purchasing and Consumption of Fast-Foods in Galați City, Romania, In Press: 24(3), "Valahia" University of Târgoviște	<i>Annals Food Science and Tehnology,</i>
5.	Daniela Cristina Ibănescu, Mihaela Cristescu, Adina Popescu, Aurelia Nica (2023). Spatial distribution of the otter population in rosci 0065 protected area. 12(23):291-297, https://www.natsci.upit.ro/media/2485/35ibanesescu-et-al.pdf	<i>Current Trends in Natural Sciences</i>
6.	Ambrose, L., Popa, A., ILIE, L., Balta, A.A., Fotache, P.A., Moraru, D.I., Maftai, N.M. and Mehedinti, M.C., (2023). The influence of nutrition on patients with digestive diseases., 6, pp.67-72. https://doi.org/10.47577/biochemmed.v6i.10371 https://techniumscience.com/index.php/biochemmed/about	<i>Technium BioChemMed</i>
7.	Rațu, R. N., Stoica, F., Usturoi, M. G., Veleșcu, I. D., Arsenoia, V. N., Cârlescu, P. M., Alina Narcisa Postolache & Râpeanu, G. (2023). A preliminary investigation into the enhancement of cheese with grape skin powder, 66(1). https://animalsciencejournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=1238	<i>Scientific Papers. Series D. Animal Science</i>
8.	Ghencea, A., Zanet, V., Stanciu, S. (2023). Impact of Free Zones on Economic Performance: A Case Study of the Republic of Moldova, , 29(3), pp. 203-209. DOI https://doi.org/10.35219/eai15840409380 , http://www.eia.feaa.ugal.ro/images/eia/2023_3/Ghencea_Zanet_St	<i>Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics</i>

	anciu.pdf .	
9.	Condulet, I., Manolache, S. B., Pila, M., Stanciu, S. (2023). Ensuring Food Safety: Legislation, Recalls, Withdrawals, and Consumer Protection Measures in Romania., 29(3), pp. 210-216. Handle:RePEc:ddj:fseeai:y:2023:i:3:p:210-216. DOI:10.35219/eai15840409381. http://www.eia.feaa.ugal.ro/images/eia/2023_3/Condulet Manolache Pila Stanciu.pdf .	<i>Annals of the University "Dunarea de Jos" of Galati: Fascicle I, Economics & Applied Informatics</i>
10.	Manolache, S.B., Simionescu, C.S., Pila, M., Stanciu, S. (2023). Labor Costs in Agriculture: Brief Analysis of the Romanian Sector, 29(1), pp. 33-40, DOI https://doi.org/10.35219/eai15840409317 , http://www.eia.feaa.ugal.ro/images/eia/2023_1/ManolacheSimionescuPilaStanciu.pdf .	<i>Annals of the University "Dunarea de Jos" University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics,</i>
11.	Ghencea, A., Manolache, SB., Pila, M., Liptac, A.P, Stanciu, S. (2023). Liberalisation of Competition and Stimulation of the Economy by Granting State Aid in the Republic of Moldova. In: R. Pamfilie, V. Dinu, C. Vasiliu, D. Pleșea, L. Tăchiciu eds. 2023.. Constanța, Romania, 8-10 June 2023, Bucharest: ASE, pp. 487-493, https://conference.ase.ro/papers/2023/23082.pdf .	<i>9th BASIQ International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption</i>
12.	Chivu, M., Manolache, S.B., Stanciu, S. (2023). Insights Into the Evolution of Scientific Research in the Agricultural Field in Romania," XXIII Edition, ISSN-L 2067-0532, ISSN online 2344-5386, pp. 297-306, https://doi.org/10.35219/rce20670532171	<i>Proceedings of International Conference "Risk in Contemporary Economy</i>
13.	Chivu, M., Stanciu, S. (2023). Promoting Tourism Facilities by Online Maps. Case Study: Romania and Republic of Moldova," XXIII Edition, ISSN-L 2067-0532, pp. 307-318 https://doi.org/10.35219/rce20670532171	<i>Proceedings of International Conference "Risk in Contemporary Economy</i>
15.	Stanciu, S., Pila, M. (2023). Food Waste in Romania - Statistics and Facts, Book of Proceedings 94th " (XI. OFEL), pp. 147-153	<i>International Scientific Conference on Economic and Social Development "The Dark Side of Management and Governance: power, ideology, tensions, and destructive traits</i>
16.	Manolache, B.S., Bârlă, R., Stanciu, S. (2023). Professional Training in The South-East Region of Romania: Analysis And Implications in The Agricultural Sector, (2), Article ID 4140423, https://doi.org/10.5171/2023.4140423	<i>Communications of International Proceedings</i>
17.	Condulet, I., Stanciu, S. (2023). A Brief Review of RASFF Notifications on Fruit and Vegetables, 1st Semester 2022-2023,	<i>Communications of International Proceedings</i>

	(Research in Economics, Finance, and Accounting: 41ECO, (2), Article ID 4144523, https://doi.org/10.5171/2023.4144523 .	
18.	Condulet, I., Stanciu, S., (2023). Food Safety of Non-Animal Products in Constanta County: Results of Official Inspections in The First Quarter of 2023, , Article ID 4144423, https://doi.org/10.5171/2023.4144423	<i>Communications of International Proceedings</i>
19.	Manolache, B.S., Simionescu, S.C., Stanciu, S., (2023). Revenues and Productivity of Romanian Agriculture: A Brief Analysis 2021, , (Research in Economics, Finance, and Accounting: 41ECO 2023), 2023 (2), Article ID 4137623, https://doi.org/10.5171/2023.4137623	<i>Communications of International Proceedings</i>
20.	Vintilă I. (2023). Science-Based Solutions for Menu Nutrition Labelling in a Harmonized Way. 01-03. BDI: PubMed, ICMJE. https://ecronicon.net/ecnu/science-based-solutions-for-menu-nutrition_labelling-in-a-harmonized-way	<i>EC Nutrition</i>
21.	Vintilă I. (2023). Scientifical Solutions for Nutrition Labelling of Menus - A New Challenge for the Catering Industry. 01-03. BDI: PubMed, ICMJE. https://ecronicon.net/ecnu/scientifical_solutions-for-nutrition-labelling-of-menus-a-new-challenge-for-the-catering-industry	<i>EC Nutrition</i>

Tabelul 8.1.5

**COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE INTERNAȚIONALE ȘI
PUBLICATE ÎN VOLUMELE ACESTORA CA REZUMAT**

Nr. crt.	Autori, Titlul lucrării	Titlul conferinței	Perioada	Oraș/Țara
1	Constandache D, Andronoiu DG, Mocanu GD, Nistor OV, Constantin OE, Simionov IA, Botez E. Sodium reduction in green apples (<i>Malus domestica</i>) pickling: effects on quality characteristics	<i>International Congress on Engineering and Sustainability in the XXI Century</i>	5-7 July 2023	Algarve – Faro, Portugal
2	Fundeanu AM, Mocanu GD, Andronoiu DG, Nistor OV, Botez E. Contributions to the evaluation and improving of Romanian military diet.	<i>International Congress on Engineering and Sustainability in the XXI Century</i>	5-7 July 2023	Algarve – Faro, Portugal
3	Nistor OV, Tănase (Butnariu) LA, Mocanu GD, Andronoiu DG. Preliminary research on sweet potato ready to eat puree.	<i>Nutricon Congress</i>	7-9 June 2023	Ohrid, Macedonia
4	Nistor OV, Andronoiu DG, Constantin OE, Mocanu GD. Comparison between orange sweet potato (<i>Ipomoea batatas</i>) purees treated by different types of heating.	<i>The 7th Edition of Innovations In Food Science And Human Nutrition</i>	19-20 July 2023	Frankfurt, Germany
5	Nistor OV, Andronoiu DG, Mocanu GD, Constantin OE. Microbial Growth and Storage Behaviour of Refrigerated Sweet Potato Purees.	<i>The 9th Conference of Food Chemistry and Technology</i>	27-29 November 2023	Paris, Franța
6	Horincar G, Lazăr (Mistrieanu) S, Andronoiu DG, Stănciuc N, Râpeanu G. Alvimat with beetroot peel powder-value-added product and obtaining method.	<i>The International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship</i>	12-13 October 2023	Chișinău, Republic of Moldova
7	Dumitrascu L., Aprodu I. Enachi E., Chitescu C. Spectroscopy-based investigations on the	<i>37th EFFoST International Conference - Sustainable Food and</i>	6-8 November 2023	Valencia, Spain

	interaction between spent brewer's yeast peptides and anthocyanins from Aronia pomace.: (poster presentation). https://effostconference.com/	<i>Industry 4.0 Towards the 2030 Agenda</i>		
8	Stan (Boldea) L., Aprodu I., Râpeanu G., Stănciuc N. Extract from Hibiscus sabdariffa calyx inhibits the enzymatic activity of apple polyphenol oxidase., (poster presentation). https://effostconference.com/	<i>37th EFFoST International Conference - Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda</i>	6-8 November 2023	Valencia, Spain
9	Dumitrascu L., Brumă (Călin) M., Aprodu I. <i>In silico</i> investigations on the biological activity of the peptides encrypted in various proteins from brewer's yeast., (poster presentation). https://www.elsevier.com/events/conferences/food-chemistry-conference	<i>3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain through Knowledge</i>	10 - 12 October 2023	Dresden, Germany
10	Aprodu I., Brumă (Călin) M., Banu I., Stănciuc N., Râpeanu G. <i>In silico</i> Investigations on the Bioactive Peptides Released from Egg Proteins. https://www.foodscience.scientexconference.com/scientificprogram	<i>3rd International Conference on Nutraceuticals and Food Science</i>	16 –17 November 2023	Dubai, United Arabe Emirates
11	Stănciuc N., Gabriela Bahrim. Inactivation kinetics of <i>Lactiplantibacillus (Lpb.) plantarum</i> MIUG BL21 using different individual and combined treatments on a kinetic basis	<i>International Conference on Food Science and Nutrition</i>	16 –17 November 2023	Dubai, United Arabe Emirates
12	Bogdan Păcularu-Burada, Oana Viorela Nistor, Marina Pihurov, Daniela Borda, Mihaela Cotârleț, Loredana Dumitrașcu, Aida Vasile, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Bahrim. Inactivation kinetics of <i>Lactobacillus plantarum</i> MIUG BL21 by different treatments to produce paraprobiotics. University	<i>37th EFFoST International Conference 2023 Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda</i>	6-8 November 2023	Valencia, Spain

	of Valencia and the Institute of Agrochemistry and Food Technology.			
13	Cotarlet M, Păcularu-Burada B, Vasile AM, Nistor OV, Grigore-Gurgu L, Stanciuc N, Bahrim GE, 2023. Metabiotics production by fermenting gluten free flours and okara with probiotics and added paraprobiotics., P.41. pp.99	<i>12th Probiotics, Prebiotics & New Foods</i>	16-19 September 2023	Rome, Italy
14	Vasile AM, Păcularu-Burada B, Cotârlet M, Nistor OV, Grigore-Gurgu L, Stănciuc N, Bahrim GE, 2023. The combined effect of probiotics and paraprobiotics to improve the bioactive properties of fermented bovine colostrum. P.51. pp.99 (https://probiotics-prebiotics-newfood.com/wp-content/uploads/2023/09/Pogramme-web-07_09_2023.pdf).	<i>12th Probiotics, Prebiotics & New Foods,</i>	16-19 September 2023	Rome, Italy
15	Vasile Am, Cotârlet M, Bahrim Ge, 2023. Effect of paraprobiotics on multiplication of probiotics in unconventional media. Book of abstracts, pp.290-293, ISBN 978-9975-46-832-9	<i>International Congress Research-Innovation-Innovative Entrepreneurship</i>	13-14 October 2023	Chișinău, Republica Moldova
16	Păcularu-Burada B, Bahrim Ge, 2023. Obtaining process for a gluten-free bakery product based on legumes, pseudocereals and metabiotics.	<i>International Congress Research-Innovation-Innovative Entrepreneurship</i>	13-14 October 2023	Chișinău, Republica Moldova
17	Serea D, Horincar G, Rapeanu G, Bahrim G, Aprodu I, Stanciuc N, 2023, Gluten-free biscuits for diabetics obtained by adding freeze-dried red grape peels.	<i>International Congress Research-Innovation-Innovative Entrepreneurship</i>	13-14 October 2023	Chișinău, Republica Moldova
18	Serea D, Horincar G, Rapeanu G, Bahrim G, Aprodu I, Stanciuc N, 2023, Beer obtained by adding red grape peel extract.	<i>International Congress Research-Innovation-Innovative Entrepreneurship</i>	13-14 October 2023	Chișinău, Republica Moldova
19	Andreea Lanciu Dorofte, Iulia Bleoanca, Florentina Bucur, Gabriel Mustatea, Felicia Stan,	<i>7th International ISEKI-Food Conference</i>	5-7 July 2023	University of ParisSaclay, AgroParisTe

	Catalin Fetecau, Daniela Borda, Bionanocomposite films based on whey protein concentrate, thyme essential oil and electrospun polylactic fibers			ch
20	Larisa Anghel, Dănuț Gabriel Mocanu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. Dried red grape pomace with lactic acid bacteria as value added powders. University of Valencia and the Institute of Agrochemistry and Food Technology,	<i>37th EFFoST International Conference 2023 Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda</i>	6-8 November 2023	Valencia, Spain
23	Iordachescu G., Ploscuțanu G., The purchasing behavior of the consumers from SE Romania, towards local/traditional products, https://prod5.assets-cdn.io/event/9269/assets/8314546375-f741edeab7.pdf	<i>XI International Symposium on Food Technology</i>	15 May 2023	Murcia, Spain
24	Ploscuțanu G., Aromatic and medicinal plants from biological material to business ideas,” (prezentare orală)	<i>Research – Innovation – Innovative Entrepreneurship</i>	13-14 October 2023	Chișinău, Republica Moldova
25	Manolache, B.S., Bârlă, R., Stanciu, S. Professional Training in The South-East Region of Romania: Analysis And Implications in The Agricultural Sector, https://www.youtube.com/@IBIMA Media/videos .	<i>41st IBIMA Business Conference</i>	26-27 June 2023	Granada, Spain
26	Manolache, B.S., Simionescu, S.C., Stanciu, S. Revenues and Productivity of Romanian Agriculture: A Brief Analysis 2021, https://www.youtube.com/watch?v=5oP2xSTRxpk .	<i>41st IBIMA Business Conference</i>	26-27 June 2023	Granada, Spain,
27	Condulet, I., Stanciu, S. Food Safety of Non-Animal Products in Constanta County: Results of Official Inspections. https://www.youtube.com/watch?v	<i>The First Quarter of 2023, 41st IBIMA Business Conference,</i>	26-27 June 2023	Granada, Spain

	=D5V_vRaOoz8.			
28	Condulet, I., Stanciu, S. A Brief Review of RASFF Notifications on Fruit and Vegetables, 1st Semester 2022-2023, https://www.youtube.com/watch?v=SONs-Hu0I7w .	<i>41st IBIMA Business Conference</i>	26-27 June 2023	Granada, Spain
29	Stanciu, S., Pila, M. Food Waste in Romania - Statistics and Facts.	<i>94th International Scientific Conference on Economic and Social Development The Dark Side of Management and Governance: power, ideology, tensions, and destructive traits" (XI. OFEL).</i>	31 March-1 April 2023	Dubrovnik, Croatia.
30	Pila. M., Stanciu., S. Selection procedure of specimens with high production yield, from the Mirror Carp (<i>Cyprinus carpio</i> Specularis) and Naked Carp (<i>Cyprinus carpio</i> nudus) breeds, by inducing water, thermal and lack of oxygen stress factors on the fingerlings, https://www.tisias.org/icanfinals2022.html , https://www.tisias.org/uploads/6/9/5/1/69513309/ican2022_-_show_report.pdf .	<i>iCan 2023</i>	27 August 2023	Toronto, Canada
31	Ilir Mërtiri, Bogdan Păcularu-Burada, Nicoleta Stănciuc. Antibacterial potential of bioactive from Albanian Myrtle (<i>Myrtus communis</i>) Leaves. University of Valencia and the Institute of Agrochemistry and Food Technology	<i>37th EFFoST International Conference 2023 Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda</i>	6-8 November 2023	Valencia, Spain
32	Anghel, L., Dănuț Gabriel Mocanu, Nicoleta Stănciuc. Influence of temperature and drying time on drying kinetics, bioactive compounds and color from grape pomace băbească	<i>Congresul NUTRICON 2023 - Food Quality and Safety, Health and Nutrition</i>		Macedonia de Nord

	neagră variety.			
33	Petronela Nechita, Mirela Roman (Iana-Roman), Aida Vasile, Food packaging papers based on biopolymers polyelectrolyte complexes, (on line), 3. International Circular Packaging Conference – Icp (icp-lj.si)	<i>3rd International Circular Packaging Conference</i>	19-20 October 2023	Ljubljana, Slovenia
34	Vintilă I. Global Meet on Food Science and Nutrition Technology, Keynote Speaker. https://www.sciencewidemeetings.com/food-nutrition/#keynotespeaker	<i>Science Wide</i>	23-25 November 2023	online
35	Vintilă I. Harmonization principles of food nutrition labelling, Keynote Speaker https://www.usfn.net/food-nutritionconference/conference/	<i>6rd Ed. of Int. Conference on Food and Nutrition</i>	24-26 October 2023	Canada
36	Vintilă I. Harmonization principles of food nutrition labelling, Keynote Speaker https://magnusconferences.com/nutritionresearch/speakers/2023	<i>5rd Ed. of Int. Nutrition Res. Conf. Nutrition</i>	11-13 Sept. 2023	Valencia, Spain
37	Ecaterina Covaci, Rodica Sturza, Camelia Vizireanu, The active biological potential of triticals in the production of a functional beverage.	<i>The 13th CASEE Conference „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development</i>	28-30 June 2023	Chisinau, Republic of Moldova.
38	Bogdan Bocăneală, Gabriela Răpeanu The influence of pH on malolactic fermentation dynamics of red wines from Fetească neagră grapes	<i>COST EuroMicroPH - Open Meeting</i>	18-19, September 2023	TUVienna, Austria
39.	C. Hodorogea (Huhulea), D.I. Moraru, M. Turtoi, Balanced diet, essential step in improving the quality of life – case studies	<i>Conferința Internațională „Interdisciplinaritate și Cooperare în Cercetarea Transfrontalieră. Economie și Tehnologie”</i>	19-21 octombrie 2023	Cahul, Republica Moldova
40.	C. Hodorogea (Huhulea), D.I. Moraru, M. Turtoi, Active longevity between desire and reality	<i>Conferința Internațională „Interdisciplinaritate și Cooperare în Cercetarea Transfrontalieră. Economie și Tehnologie”</i>	19-21 octombrie 2023	Cahul, Republica Moldova

41.	Constandache D, Andronoiu DG, Nistor OV, Mocanu GD, Botez E. Evolution of quality characteristics of green tomatoes during fermentation in lowsodium regime.	<i>Multidisciplinary Conference on Sustainable Development Section: Food Chemistry, Engineering & Technology,</i>	25-26 May 2023,	Timișoara, România.
42.	Fundeanu AM, Nistor OV, Andronoiu DG, Mocanu GD, Botez E. Research perspective in Romanian military while on duty diet.	<i>Multidisciplinary Conference on Sustainable Development Section: Food Chemistry, Engineering & Technology,</i>	25-26 May 2023,	Timișoara, România.
43.	Butunoi CN, Păcularu – Burada B, Andronoiu DG, Mocanu GD, Bahrim GE. Influence of red kidney bean (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) flour on baker's confectionery products quality.	<i>Multidisciplinary Conference on Sustainable Development Section: Food Chemistry, Engineering & Technology,</i>	25-26 May 2023	Timișoara, România.
44.	Popovici AM, Măntăilă S, Tănase (Butnariu) LA, Andronoiu DG, Mocanu GD. Effects of different levels of basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) powder or extract on physicochemical, textural and sensorial characteristics of bread.	<i>Multidisciplinary Conference on Sustainable Development Section: Food Chemistry, Engineering & Technology,</i>	25-26 May 2023	Timișoara, România.
45.	Constandache D, Andronoiu DG, Mocanu GD, Nistor OV, Botez E. Influence of brine composition on the quality characteristics of pickled green apples (<i>Malus domestica</i>).	<i>The 11th Euroaliment International Symposium,</i>	19-20 October 2023	Galați, România
46.	Glugă Ș, Vină CM, Iordache FG, Nistor OV, Mocanu GD, Tănase (Butnariu) L, Andronoiu DG. Valorization of blueberry pomace as functional ingredient at yoghurt manufacturing.	<i>The 11th Euroaliment International Symposium,</i>	19-20 October 2023	Galați, România
47.	Bleoanca I., Nigrou R., Lanciu Dorofte A., Dumitrașcu L., Aprodu I., Borda D., Stan F., Fetecau C. Development and	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania

	characterization of yeast protein films.	<i>Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>		
48.	Florina-Genica Oncică, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Georgiana Horincar Modern Strategies for Using The Pomace Resulting from the Processing of Vegetable Products in Value-Added Products.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
49.	Roxana Nicoleta Gavril (Rațu), Florina Stoica, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Constantin. Evaluation of Carotenoids, Phenolic Compounds, and Antioxidant Capacity of Different Varieties of Pumpkin Peels.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
50.	Antonio, Fidimirina Telesphore, Valerie, Lalao Razafindratovo, Iuliana, Aprodu, Daniela, Istrati, Andreea V., Botezatu, Rodica, Dinică, Bianca Furdui. Development of Peanut Spread Containing Arthrospira Platensis var. Toliara as A Ready-To-Use Therapeutic Food to Treat Malnutrition.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
51.	Mihaela Brumă (Călin), Daniela Țiuleanu, Ina Vasilean, Iuliana Banu, Iuliana Aprodu. Functional Characterization of the Soy and Pea Derived Bioactive Peptides.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
52.	Mihaela Brumă (Călin), Iuliana Banu, Iuliana Aprodu. Thermo-Mechanical and Baking Properties of The Gluten Free Zein – Starch Doughs.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania

53.	Brumă (Călin) M., Dumitrașcu, L., Vasilean, I., Banu I., Pătrașcu L., Aprodu I., 2023, Modulating soy proteins functionality by means of proteases.	<i>International Conference "Agriculture for Life - Life for Agriculture",</i>	8-10 June 2023	Bucharest, Romania
54.	Brumă (Călin) M., Vasilean, I., Banu I., Aprodu I., 2023, Influence of enzyme hydrolysis on the functional properties of the powdered egg ingredients.	<i>International Conference "Interdisciplinary and Cooperation in Cross-Border Research. Economy and Technology",</i>	19-21 October 2023	Cahul, Republic of Moldova
55.	Păcularu-Burada B, Stănciuc N, Bahrim GE, 2023. Tribiotic exopolysaccharides from a selected <i>Lactiplantibacillus paraplantarum</i> probiotic strain.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
56.	Cotârleț M, Păcularu-Burada B, Vasile Am, Nistor Ov, Grigore-Gurgu L, Stănciuc N, Bahrim Ge, 2023. Gluten-free flours' metabiotication as an effect of probiotics and paraprobiotics.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
57.	Vasile Am, Cotârleț M, Nistor Ov, Păcularu-Burada B, Stănciuc N, Bahrim Ge, 2023. Probiotics survival in paraprobiotics-enriched fermented products after freeze-drying.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
58.	Nicoleta Stănciuc, Viorica Ghisman, Bogdan Păcularu-Burada, Aida-Mihaela Vasile, Oana-Emilia Constantin, Gabriela Râpeanu, Gabriela-Elena Bahrim, Daniela Buruiană, 2023. Smart valorization of residual resources: challenges for the health and safety of the soil-food axis.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
59.	Andreea (Lanciu) Dorofte, Iulia Bleoancă, Florentina Bucur,	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International</i>	19-20 October	Galati, Romania

	Felicia Stan, Cătălin Fetecău, Gabriel Mustăța, Daniela Borda. Composite Packaging Films Based On Whey Proteins Functionalized With Thyme Essential Oil And Polylactic Acid	<i>Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	2023	
60.	Bleoanca, I., Nigrou, R., Lanciu Dorofte, A., Dumitrașcu, L., Aprodu, I., Borda, D., Stan, F., Fetecau C., 2023, Development and characterization of yeast protein films,	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
61.	Barańska, A., Lanciu (Dorofte), A., Bleoanca, I., Dumitrascu, L., Stan, F., Fetecău, C., Samborska, K., Borda, D., 2023, Capsules of beetroot by-product extract produced by electrohydrodynamic methods	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
62.	Ene A., Moraru S.M., Moraru D.I., Pantelici A., Stih C., Combined atomic and nuclear techniques (AAS, PIXE, PIGE, ICP-MS) for elemental and isotopic analysis of soils and crops impacted by iron and steel industry	<i>International Conference and Workshop "Interdisciplinary Applications of Advanced Analytical and Control Techniques in Environment, Health And Materials Science - Intervent",</i>	October 19th-20th, 2023	Galati, Romania
63.	Ene A., Moraru D.I., Assessment of groundwater quality from Galati County wells using physicochemical methods and high-resolution continuum source atomic absorption spectrometry	<i>International Conference and Workshop International Conference and Workshop "Interdisciplinary Applications of Advanced Analytical and Control Techniques in Environment, Health and Materials Science - Intervent",</i>	October 19th-20th, 2023	Galati, Romania
64.	Ene A., Moraru D.I., Applications	<i>International Conference</i>	October	Galati,

	of high-resolution continuum source atomic absorption spectrometry (HR-CS AAS).	<i>and Workshop International Conference and Workshop “Interdisciplinary Applications of Advanced Analytical and Control Techniques in Environment, Health and Materials Science - Intervent”,</i>	19th-20th, 2023	Romania
65.	Moraru D.I., Dima V.St., Consumer awareness regarding the necessity of transition to healthy and sustainable diets	<i>International Conference and Workshop International Conference and Workshop “Interdisciplinary Applications of Advanced Analytical and Control Techniques in Environment, Health and Materials Science - Intervent”,</i>	October 19th-20th, 2023	Galati, Romania
66.	C. Hodorogea (Huhulea), A. Huhulea, D.I. Moraru, Survey on lifestyle and eating behavior of adults,	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
67.	C. Hodorogea (Huhulea), A. Huhulea, D.I. Moraru, Chasing longevity through diet combined with physical activity – a case study	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
68.	Murgoci, C.G., Tănase (Butnariu), L.A., Nistor, O.-V., Mocanu G.-D., Quality evaluation of different types of sunflower oils,	<i>Multidisciplinary Conference on Sustainable Development,</i>	25-26 mai 2023	Timișoara, România
69.	Ploscuțanu G., Argumente pentru o educație școlară interculturală, (prezentare orală).	<i>International Conference "The chance to Education" 5th Edition,</i>	15th February 2023	Craiova

70.	Ploscuțanu G. Aleg să mănânc sănătos	<i>Simpozionul Internațional "Non-Formal Teaching Methods Through Erasmus+"</i>	28 Februarie 2023	Botoșani
71.	Lavinia Stan (Boldea), Dănuț-Gabriel Mocanu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. Convective and Infrared Drying of Apple Chips Infused in Hibiscus Extract to Increase the Phytochemical Content Of Apple Chips Snack.	<i>Euro-Aliment 2023 - The 11th International Symposium "Insights of Future Foods - from Concepts and Challenges to Technological Innovations"</i>	19-20 October 2023	Galati, Romania
72.	Ghencea, A., Manolache, SB., Pila, M., Liptac, A.P, Stanciu, S., 2023, Liberalisation of Competition and Stimulation of the Economy by Granting State Aid in the Republic of Moldova. In: R. Pamfilie, V. Dinu, C. Vasiliu, D. Pleșea, L. Tăchiciu eds. 2023.	<i>9th BASIQ International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption</i>	8-10 iunie 2023	Constanța, Romania.
73.	Pila M., Stanciu S., 2023., Selection procedure of specimens with high production yield, from the Mirror Carp (<i>Cyprinus carpio Specularis</i>) and Naked Carp (<i>Cyprinus carpio Nudus</i>) breeds, by inducing water, thermal and lack of oxygen stress factors on the fingerlings.	<i>EuroInvent</i>	2023	Iași, Romania
74.	Pila, M, Stanciuc, N, Stanciu, S., 2023, Fisheries and Aquaculture in Romania. A Global Outlook on Sustainable Development, https://agricultureforlife.usamv.ro/index.php/program/conference-program .	<i>12th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"</i>	10-12 June 2023	Bucharest, Romania

75.	Fertu, C., Vitalii, Z., Balasan, D.L., Stanciu, S., Nenciu (Coadă) D., Costea (Voinea) R.B. 2023, The impact of monitoring the state of vegetation of lavender crops using analysis drones	<i>12th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"</i>	10-12 June 2023	Bucharest, Romania,
76.	Manolache, B.S., Manolache, C., Stanciu, S., 2023, European Structural Funds in Romania: Absorption and Impact on the Agricultural Sector	<i>12th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"</i>	10-12 June 2023	Bucharest, Romania,
77.	Dobrota, E.M., Buftac, V., Stanciu, S., 2023, The Management of Public Procurement for Sustainable Agricultural Products.	<i>12th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"</i>	10-12 June 2023	Bucharest, Romania,
78.	Odajiu, L, Stanciu, S., Mocanu, N., 2023, Risipa alimentară în Republica Moldova. Aspecte generale și particular	<i>Sesiunea științifică internațională Cercetări de Economie Agrară și Dezvoltare Rurală „Provocări pentru tranziția către sisteme alimentare durabile în Uniunea Europeană”</i>	8 Decembrie 2023	Bucuresti, România.
79.	Manolache, B.S., Condulet, I., Stanciu, S., 2023, Dinamica agriculturii românești: analiza statistică a suprafețelor și a producției pe regiuni de dezvoltare	<i>Sesiunea științifică internațională Cercetări de Economie Agrară și Dezvoltare Rurală „Provocări pentru tranziția către sisteme alimentare durabile în Uniunea Europeană”</i>	8 Decembrie 2023	Bucuresti, România.

Tabelul 8.1.6A

**COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE NAȚIONALE ȘI
PUBLICATE INTEGRAL ÎN VOLUMELE ACESTORA**

Nr. crt.	Articol publicat
1.	Aprodu I., Brumă (Călin) M., Vasilean I., Dumitrascu L. (2023) . <i>In vitro and in silico evidence on the biological activity of the peptides encrypted in various food proteins</i> . MED-FARM LAB 2023 - Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: De la Concepte Teoretice la Aplicații Practice, 6-8 Octombrie 2023, Galați, România. Editura Zigotto, 2023. ISBN 978-606-669-416-2.
2.	Ploscuțanu G. (2023) . <i>Abandonul traseului educativ</i> . În” Prevenirea și combaterea abandonului școlar în România secolului XXI”. Editura Theo, București, Coord. Tomescu M., Olaru C.S., p. 152-161, ISBN 978-606-95517-8-3
3.	Ploscuțanu G. (2023) . <i>Educație prin parteneriate școală-familie-comunitate</i> . În: <i>Rolul parteneriatului școală-familie societate în dezvoltarea personalității elevului</i> , Editura Theo, București, Coord. Tomescu M., Olaru C. S., Sideriaș M., Nicolae A., p. 220-225, ISBN 978-606-95517-9-0.
4.	Ploscuțanu G. (2023) . <i>Aromatic and medicinal plants from biological material to business ideas, International Congress” Research – Innovation – Innovative Entrepreneurship”</i> , Chișinău, 13-14 October 2023, Centrul Editorial Tipografic al Universității Pedagogice de Stat, Ion Creangă din Chișinău, p. 411-419, ISBN 978-9975-46-832-9

Tabelul 8.1.6B

COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE NAȚIONALE

Nr. crt.	Date de Identificare ale Conferinței
1.	Nicolau AI, Borda D, Dumitrascu L. Ghid privind comunicarea riscurilor dedicat autorităților competente, elaborat în cadrul proiectului SafeConsume (poster). <i>Conferința Contribuția Comunității Științifice la Evaluarea Riscurilor pe Întreg Lanțul Alimentar</i> , 11-12 oct 2023, București.
2.	Nicolau AI, Borda D, Dumitrascu L. Sistem de notare pentru evaluarea gradului de pregătire a autorităților pentru siguranța alimentară de a comunica despre riscurile alimentare (poster). <i>Conferința Contribuția Comunității Științifice la Evaluarea Riscurilor pe Întreg Lanțul Alimentar</i> , 11-12 oct 2023, București
3.	Nicolau AI, Baroiu N, Timofte M. Infrastructura de cercetare a Universitatii Dunarea de Jos din Galati, resursa pentru dezvoltare durabila (prezentare orala), <i>Forum National AGIR, editia a II-a, Resursele Regiunii de dezvoltare Sud-Est si valorificarea lor</i> . 26-27 octombrie 2023, Buzau.
4.	Bocăneală Bogdan, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu. 2023. Improving Polyphenol Extraction in Red Winemaking through Thermo Maceration Technique. <i>PhD Students' Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection</i> , Aurel Valicu University of Arad. The Third Edition, 29-30 May 2023. Arad, Romania. Poster presentation
5.	Eugenia Mihaela Pricop, Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Garnai Maria, Perspective recente asupra tehnicilor de procesare ale laptelui de capră si obținerea produselor din lapte de capră. Tehnici de conservare alternative ale laptelui de capră, <i>Simpozion "30 de ani de activitate în dezvoltarea sustenabilă a sectorului caprin din Romania"</i> , Asociația națională a crescătorilor de capre, Constanța, 28-29.07.2023
6.	Eugenia Mihaela Pricop, Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Garnai Maria, Utilizarea energiei sustenabile în lanțul obținerii și comercializării produselor lactate in contextul schimbărilor climatice, <i>Simpozion "30 de ani de activitate în dezvoltarea sustenabilă a sectorului caprin din Romania"</i> , Asociația națională a crescătorilor de capre, Constanța, 28-29.07.2023
7.	Răducan Nadia, Nistor, O.-V Technological characteristics of spreadable apple creams with carob powder. <i>Student Scientific Communications Session –</i>

	<i>National Edition</i> , 25-26 mai 2023, Galați, România
8.	Ploscuțanu G., Abandonul traseului educativ, <i>Conferința națională "Prevenirea și combaterea abandonului școlar în România secolului XXI"</i> Ediția I-a, București, 31 martie 2023 (prezentare orală)
9.	Ploscuțanu G., Educație prin parteneriate școală-familie-comunitate, <i>Conferința națională "Rolul parteneriatului școală-familie-societate în dezvoltarea personalității elevului"</i> Ediția I-a, București, 26 mai 2023 (prezentare orală)
10.	Stanciu, S., 2023, Global food security and the Russia-Ukraine war. A brief analysis. Section Advances in Engineering and Management in Agriculture and Rural Development. <i>11th Edition of SCDS-UDJG</i> , 8th - 9th of June 2023, Galati, Romania. https://cssd-udjg.ugal.ro/images/2023/08/Program%20CSSD%202023.pdf
11.	Silvia Lazăr (Mistrianu), Georgiana Horincar, Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. <i>Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT</i> , 09-10 Noiembrie 2023
12.	Lazăr (Mistrianu) S, Râpeanu G, Condurache (Lazăr) NN, Stănciuc N, Aprodu I, Constantin OE, Andronoiu DG, Croitoru C. Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. <i>Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT</i> , 09-10 Noiembrie 2023
13.	Stoica F, Andronoiu DG, Râpeanu G, Aprodu I, Bahrim GE, Stănciuc N, Croitoru C. Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (<i>Allium cepa</i> L.) – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. <i>Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT</i> , 09-10 Noiembrie 2023
14.	Aprodu I, Brumă (Călin) M., Vasilean I, Dumitrascu L. In vitro and in silico evidences on the biological activity of the peptides encrypted in various food proteins. MED-FARM LAB 2023 - <i>Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: De la Concepte Teoretice la Aplicații Practice</i> , 6-8 Octombrie 2023, Galați, România (oral presentation). https://www.medfarmlab.ugal.ro/index.php/ro/
15.	Păcularu-Burada B, Bahrim GE, 2023, Efectul germinării și fermentării asupra biodisponibilității compușilor biologic activi din produse de panificație fără gluten. Costuri, Tehnologii, Sustenabilitate- Industria Alimentară, Între Tendințe și Realități, <i>Ro.Aliment Show</i> 2023, Ediția 7, 25-27 septembrie, Sebeș Județul Alba, România (https://www.roaliment.ro/academy/program-roaliment-show-2023/)
16.	Roman D, Râpeanu G, Condurache (Lazăr) NN, Stănciuc N, Andronoiu DG, Aprodu I, Bahrim GE. Sos pe bază de maioneză cu adaos de pudră din extract de cătină microîncapsulat – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. <i>Salonul</i>

	<i>Inovării și Cercetării UGAL INVENT</i> , 09-10 Noiembrie 2023
17.	Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Mihaela Cotârleț, Oana-Viorela Nistor, Aidamihaela Vasile, Bogdan Păcularu-Burada, Leontina Grigore-Gurgu, 2023. Procedee de obținere a unor ingrediente metabiotice cu proprietăți bioactive pe bază de colostru bovin și bacterii lactice cu potențial probiotic din genul <i>Lactiplantibacillus</i> spp. <i>Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT</i> , 9-10 Noiembrie, Galați, România, www.invent.ugal.ro
18.	Baston Octavian, Barna Octavian, Pricop Eugenia Mihaela, Compoziție de iaurt cu preparat de fructe din familia Maleae, <i>UGAL Invent</i> , 9-10 noiembrie 2023, A.7. Alimente - Băuturi - Cosmetice - Materiale pentru igienă - Medicamente Galați, România – poster
19.	Barna Octavian, Baston Octavian, Dulceață fortifiată cu miez de sâmburi și procedeu de fabricație, <i>UGAL Invent</i> , 9-10 noiembrie 2023, A.7. Alimente - Băuturi - Cosmetice - Materiale pentru igienă - Medicamente Galați, România - poster
20.	Istrati Daniela Ionela, Pricop Eugenia Mihaela, Baston Octavian, Vizireanu Camelia, Compoziție de pastă vegetală din mazăre și pudră proteică de cânepă și procedeu de obținere, <i>UGAL Invent</i> , 9-10 noiembrie 2023, A.7. Alimente - Băuturi - Cosmetice - Materiale pentru igienă - Medicamente Galați, România – poster
21.	Andreea Lanciu Dorofte, Fatima Elhiba, Iulia Bleoanca, Daniela Borda. Functionalized Zein Edible Coating For Hazelnuts Shelf-Life Extension, <i>UGAL INVENT</i> octombrie 2023
22.	Baston Octavian, Sos cu ciuperci fără gluten și lactoză și procedeu de fabricație, <i>UGAL Invent</i> , 9-10 noiembrie 2023, A.7. Alimente - Băuturi - Cosmetice - Materiale pentru igienă - Medicamente Galați, România – poster
23.	Baston Octavian, Desert gelificat pe bază de fructe de pădure pentru diabetici și procedeu de fabricație, <i>UGAL Invent</i> , 9-10 noiembrie 2023, A.7. Alimente - Băuturi - Cosmetice - Materiale pentru igienă - Medicamente Galați, România - poster
24.	Pricop Eugenia Mihaela, Baston Octavian, Iordăchescu Gabriela, Vizireanu Camelia, Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici cu gutuie (Cydonia), <i>UGAL Invent</i> , 9-10 noiembrie 2023, A.7. Alimente - Băuturi - Cosmetice - Materiale pentru igienă - Medicamente Galați, România - poster
25.	Stanciu, S., Georgescu, P.L, 2023, Food waste and loss in Europe: statistics and facts, <i>Workshop internațional: Alimentație sustenabilă în contextul schimbărilor climatice</i> "Smart diaspora: diaspora în învățământ superior, știință, inovare și antreprenoriat. Diaspora și prietenii ei, 10-13 aprilie 2023, Timisoara, Romania. https://www.diaspora-stiintifica.ro/workshopuri/alimentatie-sustenabila-in-contextulschimbarilor-climatice .

26.	Pila, M., Stănciuc, N., Simionescu, C. S, Stanciu, S., 2023, Pros And Cons Of Gmo Foods, Smart Diaspora 2023, Revoluții și evoluții ale științelor omice în epoca postgenomică, https://www.diasporastiintifica.ro/workshopuri/revolutii-si-evolutii-ale-stiintelor-omice-in-epoca-postgenomica .
27.	Neagu, C., Turturică, M., Borda D., 2023, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Desert probiotic liofilizat cu iaurt, fructe si miere, <i>Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT</i> 09-10 Noiembrie 2023

Tabelul 8.1.7

BREVETE DE INVENȚIE SOLICITATE ÎN 2023

Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr. inregistrare CBI
DEPUNEREA DOCUMENTATIEI CBI LA ORGANISME INTERNATIONALE			
1.	Obtaining processes for some metabiotic ingredients with bioactive properties based on bovine colostrum and potentially probiotic lactic acid bacteria belonging to <i>Lactiplantibacillus</i> spp	Bahrim Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Cotarlet Mihaela, Nistor Oana Viorela, Vasile Aida, Păcularu-Burada Bogdan, Grigore-Gurgu Leontina	PCT/RO2023/000015
2.	Obtainment process for a gluten-free bakery product based on legumes, pseudocereals, and metabiotics.	Bahrim Elena Gabriela, Păcularu-Burada Bogdan	PCT/RO2023/000011

Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr. inregistrare CBI la OSIM
DEPUNEREA DOCUMENTATIEI CBI LA ORGANISME NATIONALE			
1.	Procedeu de obținere a unei pâini echilibrate nutrițional în proteine și produsul astfel obținut	Alexe P., Cercel F., Bulruc R.	4.2/101/30.08.2023
2.	Salata de icre de crap cu adaos de pudră din morcov - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere.	Oncică Genica-Florina, Râpeanu Gabriela, Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Aprodu Iuliana, Stănciuc Nicoleta, Constantin Oana Emilia	A100676/10.10.2023
3.	Brioșe cu adaos de pudră de morcov - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere.	Oncică Florina-Genica, Râpeanu Gabriela, Stoica Florina, Stănciuc Nicoleta, Andronoiu Doina Georgeta, Constantin Oana-Emilia, Iuliana Aprodu	A 2023 00325/27.06.2023
4.	Procedee de obținere a unor ingrediente metabiotice cu proprietăți bioactive pe bază de colostru bovin și bacterii lactice cu potențial	Bahrim G, Stănciuc N., Cotarlet M.; Nistor OV, Vasile A, Păcularu-Burada B., Grigore-Gurgu L	A/00411/2023.

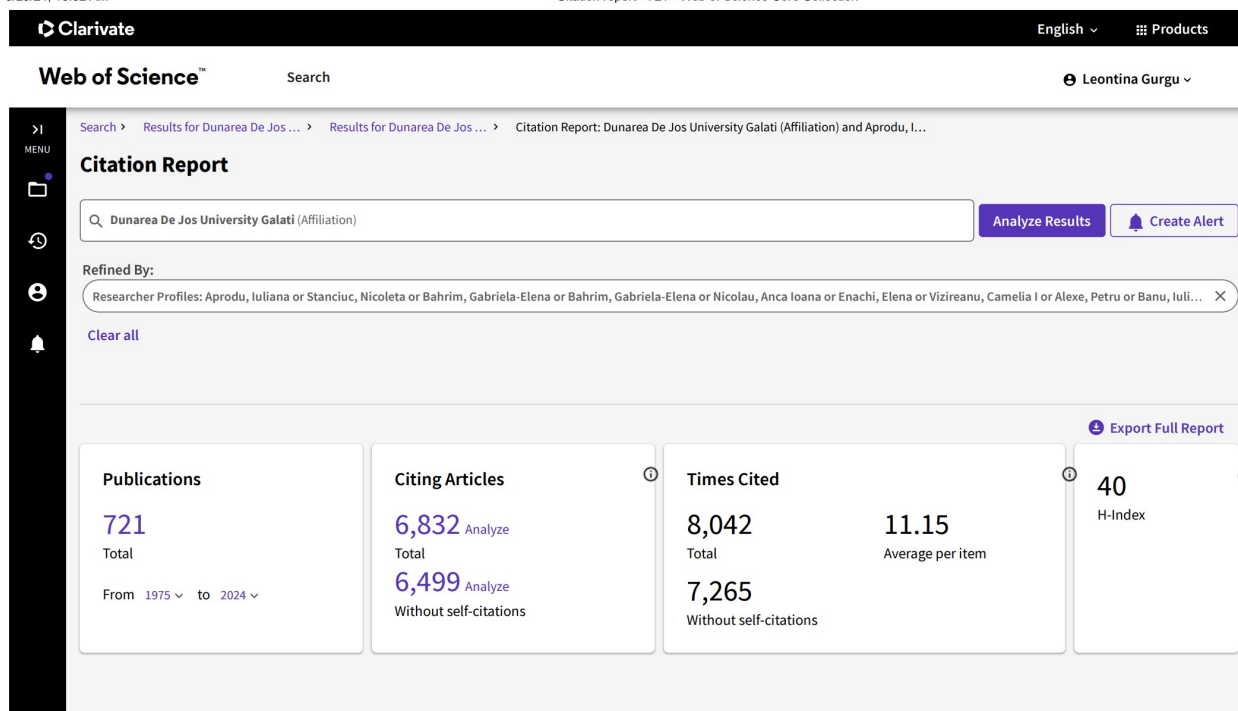
	probiotic din genul <i>Lactiplantibacillus</i> spp.		
5.	Procedeu de obținere al unui produs de panificație fără gluten pe bază de leguminoase, pseudocereale și metabiotice .	Bahrim Elena Gabriela, Păcularu-Burada Bogdan	A/00440/2023.
6.	Procedeu de fabricație a peștelui (sp. <i>Alburnus</i>) sărat și produsul astfel obținut	Baston Octavian	A00531/28.09.2023
7.	Compoziție de aluat pentru biscuiți-aperitiv cu adaus de pudră proteică din cânepă	Baston Octavian, Istrati Daniela Ionela, Pricop Eugenia Mihaela, Vizireanu Camelia	A00815/07.12.2023,
8.	Vafe aglutenice cu adaos de șroturi din fructe și procedeul de obținere.	Liliana Mihalcea, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Leontina Grigore-Gurgu	A100369
9.	Procedeu de obținere a uleiului de pește prin valorificarea superioară a produselor secundare rezultate de la procesarea industrială a Scrumbiei de Dunăre (<i>Alosa immaculata</i>)	Pila, M., Stanciuc, N., Stanciu, S.	A/00165/04.04.2023
10.	Biscuiți aglutenici cu adaos de șroturi din fructe și procedeu de obținere.	Mihalcea, L., Milea, A.S, Stănciuc, N.	RO137683 (A0) 2023-10-30

Figura 8.1.8

CITĂRI ÎN SISTEMUL ISI ALE LUCRĂRILOR DE CERCETARE/ BREVETE

3/29/24, 10:02 AM

Citation report - 721 - Web of Science Core Collection



Tabelul 8.1.9

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.	Salata de icre de crap cu adaos de pudră din morcov - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. Oncică Genica-Florina, Râpeanu Gabriela, Stoica Florina, Andronoiu Doina Georgeta, Aprodu Iuliana, Stănciuc Nicoleta, Constantin Oana Emilia
2.	Brioșe cu adaos de pudră de morcov - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere. Oncică Florina-Genica, Râpeanu Gabriela, Stoica Florina, Stănciuc Nicoleta, Andronoiu Doina Georgeta, Constantin Oana-Emilia, Iuliana Aprodu
3.	Compoziție de aluat pentru biscuiți-aperitiv cu adaos de pudră proteică din cânepă. Baston Octavian, Istrati Daniela Ionela, Pricop Eugenia Mihaela, Vizireanu Camelia
4.	Vafe aglutenice cu adaos de șroturi din fructe și procedeul de obținere. Liliana Mihalcea, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Leontina Grigore-Gurgu
5.	Biscuiți aglutenici cu adaos de șroturi din fructe și procedeu de obținere. Mihalcea, L., Milea, A.S, Stănciuc, N.
Produs rezultat din activitatea de cercetare	
4.	Procedee de obținere a unor ingrediente metabiotice cu proprietăți bioactive pe bază de colostru bovin și bacterii lactice cu potențial probiotic din genul <i>Lactiplantibacillus</i> spp. Bahrim G, Stănciuc N., Cotarlet M.; Nistor OV, Vasile A, Păcularu-Burada B., Grigore-Gurgu L.
5.	Procedeu de obținere a uleiului de pește prin valorificarea superioară a produselor secundare rezultate de la procesarea industrială a Scrumbiei de Dunăre (<i>Alosa immaculata</i>). Pila, M., Stanciuc, N., Stanciu, S.
6.	Procedeu de fabricație a peștelui (<i>Alburnus</i> sp.) sărat și produsul astfel obținut. Baston Octavian
7.	Procedeu de obținere al unui produs de panificație fără gluten pe bază de leguminoase, pseudocereale și metabiotice . Bahrim Elena Gabriela, Păcularu-Burada Bogdan
8.	Procedeu de obținere a unei pâini echilibrate nutrițional în proteine și produsul astfel obținut. Alexe P., Cercel F., Bulruc R.
Produs rezultat din expertiză	
9.	Iulia Lidia Bleoancă. Cercetări experimentale privind optimizarea procesului tehnologic de obținere a materialelor ce vin în contact cu alimentele din țărâțe. 15.01.2024-20.12.2024. Sc Moara ZUF Product SRL Arad

Tabelul 8.1.10

**STUDII PROSPECTIVE ȘI TEHNOLOGICE, NORMATIVE, PROCEDURI,
METODOLOGII ȘI PLANURI TEHNICE, NOI SAU PERFECTIONATE, COMANDATE
SAU UTILIZATE DE BENEFICIAR**

Nr. crt.	Denumire studiu
1.	Stănciuc Nicoleta. Studii avansate de identificare a principalilor factori care influențează stabilitatea tehnologică a carotenoidelor. 01.04.2023 – 01.10.2023. Puratos Prod SRL

Tabelul 8.2

TEZE DE DOCTORAT FINALIZATE/SUSȚINUTE

Nr. crt.	Titlul tezei	Doctorand	Conducator de doctorat	Domeniu fundamental de doctorat/ Sustinere publica
TEZE DE DOCTORAT FINALIZATE				
1	Dezvoltarea unor ingrediente pe bază de compuși biologic activi din cojile de ceapă roșie pentru utilizare în industria alimentară	Stoica R. Florina	Prof. univ. dr. ing. Gabriela RÂPEANU	Ingineria produselor alimentare / 17.03.2023
2	Compozite funcționale pe bază de coji de ceapă galbenă, peptide și probiotice pentru aplicații în industria alimentară	Milea C. Ștefania-Adelina	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC	Ingineria produselor alimentare / 30.06.2023
3	Proiectarea unor ingrediente noi pe bază de compuși bioactivi din coji de vinete pentru diferite aplicații în industria alimentară	Condurache S. Nina-Nicoleta (Lazăr)	Prof. univ. dr. ing. habil. Gabriela RÂPEANU	Ingineria produselor alimentare / 07.07.2023
4	Valorificarea unor compuși biologic activi din subprodusele rezultate de la prelucrarea strugurilor roșii și obținerea unor ingrediente cu valoare adăugată	Serea I. Daniela	Prof. univ. dr. ing. Gabriela-Elena BAHIM Prof. univ. dr. ing. Gabriela RÂPEANU	Biotehnologii / 21.07.2023
6	Influența compușilor bioactivi din suplimentele alimentare asupra proceselor metabolice ale organismelor acvatice	Năstac I. Lăcrămioara (Grădinaru)	Prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU	Biotehnologii / 26.07.2023

7	Valorificarea unor compuși biologic activi din cătină prin dezvoltarea unor produse alimentare cu valoare adăugată	Roman V. Diana	Prof. univ. dr. ing. Gabriela RÂPEANU	Ingineria produselor alimentare / 01.09.2023
8	Cercetări privind sindromul general de adaptare al organismelor animale - studiul markerilor enzimatici	Cărădan C. Simona-Laura (Turcu)	Prof. univ. dr. ing. Petru ALEXE	Inginerie industrială / 24.11.2023

TEZE DE DOCTORAT ÎN DERULARE

1.	Investigarea proprietăților unor hidrolizate proteice obținute pe cale enzimatică și valorificarea acestora în scopul îmbunătățirii funcționalității unor alimente	BRUMĂ N. MIHAELA	Prof. dr. ing. Iuliana APRODU	Ingineria Produselor Alimentare
2.	Strategii inovative de valorificare a subproduselor rezultate la prelucrarea morcovilor	GHEORGHE C. ALEXANDRA TEODORA	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare
3.	Valorificarea unor subproduse rezultate la prelucrarea produselor horticole și obținerea de produse cu valoare adăugată	ONCICĂ FLORINA	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare
4.	Contribuții privind optimizarea tehnologiilor de vinificare a struburilor albi la SCDVV Bujoru	STOICA V. MARIUS-FLORIN	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare
5.	New insights on valorization of winemaking by-products	BOCANEALA M. BOGDAN	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare
6.	Valorificarea subproduselor rezultate la prelucrarea dovleacului	GAVRIL I. ROXANA-NICOLETA (RAȚU)	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare
7.	Dezvoltarea de produse	LAZAR V. NICOLETA (CARSTEA)	Prof. dr. Violeta NOUR	Ingineria Produselor Alimentare

	din carne îmbogățite în acizi grași polinesaturați. Aspecte nutriționale, tehnologice și senzoriale			
8.	Procedee biotehnologice aplicate la procesarea strugurilor roșii din soiul Feteasca neagră	LOSIP S. ELENA (DRAGOMIR)	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena BAHIM	Biotehnologii
9.	Dezvoltarea unor solutii de ambalare, biodegradabile, cu rol bioactiv, pentru produse alimentare	LANCIU V. ANDREEA (DOROFTE)	Prof. Dr. ing. Daniela BORDA	Ingineria Produselor Alimentare
10.	Studii privind optimizarea tehnologiei de obținere a vinurilor albe semiaromate în podgoria Odobești	HOZOC M. MIHAELA-MANUELA (NEDELCU)	Prof. Dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare
11.	Obținerea și caracterizarea unor ingrediente cu funcționalitate ridicată din microorganisme probiotice	PIHUROV V. MARINA (M)	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena BAHIM	Biotehnologii
12.	Efectul substituirii clorurii de sodiu în fermentația lactică a vegetalelor	CONSTANDACHE P. DANIELA	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria Produselor Alimentare
13.	Grănirea militarilor români. Modalități de diversificare	FUNDEANU E. ANA-MARIA	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria Produselor Alimentare
14.	Proiectarea și realizarea unor alimente cu destinație specială.	TĂNASE LUIZA-ANDREEA (BUTNARIU)	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria Produselor Alimentare
15.	Cercetări privind valorificarea tescovinei rezultate de la procesarea strugurilor roșii în bioingrediente și alimente cu valoare adăugată	ANGHEL D. LARISA	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC	Ingineria Produselor Alimentare
16.	Studii avansate privind activitatea antimicrobiană a unor plante autohtone din Albania și formularea unor variante tehnologice de prelungire a	ILIR D. MERTIRI (ALBANIA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC	Ingineria Produselor Alimentare

	durabilității minimale ale alimentelor			
17.	Cercetări privind valorificarea produselor secundare rezultate de la valorificarea fructelor în bioingrediente și alimente funcționale	HETSOIV. VALERIIA (UCRAINA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC	Ingineria Produselor Alimentare
18.	Dezvoltarea unor mixuri de plante aromatice și condimente pe baza profilului fitochimic pentru îmbunătățirea proprietăților funcțional-tehnologice și biologice ale unor produse specifice domeniului HoReCa	STAN N. LAVINIA (BOLDEA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC	Ingineria produselor alimentare
19.		TATU DAIANA-MARIA	Prof.dr.ing. Petru ALEXE	Inginerie industrială
20.	Cercetări impactul fondurilor europene asupra resursei umane implicate în producția agroalimentară din Regiunea de Sud Est a României	LIPTAC P. PETRE-ADRIAN	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
21.	Cercetări privind valorificarea potențialului cinegetic al Regiunii de Sud-Est a României prin intermediul agroturismului	COSTEA F.A. RALUCA-BEATRICE (VOINEA)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
22.	Cercetări privind creșterea competitivității producției agroalimentare din Republica Moldova pe piețele internaționale	CEBAN N. TATIANA (SEDLĂȚCHI)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
23.	Cercetări privind calitatea produselor vegetale comercializate în Regiunea de dezvoltare sud-est a României	CONDULEȚ N. IULIANA	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală

24.	Concurența pe piața produselor agroalimentare din Republica Moldova. Analize, reglementări, acțiuni și rezultate	GHENCEA I. ALEXANDRU (M)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
25.	Cercetări privind valorificarea potențialului resurselor umane în domeniul agroalimentar din Regiunea de Sud Est	MANOLACHE C. BEATRICE-SIMONA	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
26.	Cercetări privind impactul fondurilor europene asupra dezvoltării rurale	APARASCHIVEI V. RODICA (BÂRLĂ)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
27.	Prelungire cu scutire taxa	ZANET V. VITALII	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
28.	Prelungire cu scutire taxa	FERTU T. CRISTINEL	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală

Tabelul 8.3

CĂRȚI ȘI CAPITOLE DE CĂRȚI PUBLICATE ÎN EDITURI INTERNAȚIONALE	
1.	Nicolau AI. (2023). <i>And it burns, burns, burns in Food Safety Short Stories: Real-Life Cases</i> , pp. 220-222, Eds. Yasmine Motarjemi, Peter Overbosch, Huub Lelieveld. Ethics International Press Ltd, ISBN: 9781804410974.
2.	Bogdan Păcularu-Burada, Marina Pihurov, Mihaela Cotârlet, Elena Enachi, Gabriela-Elena Bahrim, (2023). <i>Introduction to sourdough enzymology</i> (Chapter 5), pp.117-147. In : Marco Garcia-Vaquero, João Miguel F. Rocha (Eds), <i>Sourdough Innovations Novel Uses of Metabolites, Enzymes, and Microbiota from Sourdough Processing</i> (1st Edition), ISBN 9780367674977, CRC Press, Taylor&Francis Group, LLC https://www.routledge.com/Sourdough-Innovations-Novel-Uses-of-Metabolites-Enzymes-andMicrobiota/Garcia-Vaquero-Rocha/p/book/9780367674977
3.	Daniela Borda. (2023). <i>Why the food is not warm enough? In Food Safety short stories, real-life cases</i> , pp.126-127, Eds. Overbosch, P., Motarjemi, Y., Lelieveld, H. EDS., , Ethics International Press.
4.	Liliana Mihalcea, Maricica Stoica. (2023). Chapter 2 <i>Recent Overview on Behalf Carotenoids Extraction from Food By-products</i> , 38 pag in <i>Current Perspectives in Agriculture and Food Science Vol. 4</i> Print ISBN: 978-81-19217-97-7, eBook ISBN: 978-81-19217-98-4, DOI:10.9734/bpi/cpafs/v4/5565B, (https://stm.bookpi.org/CPAFSV4/issue/view/1072),
5.	Stanciu, S., Pila, M., (2023). <i>Wasted Food: A Global and Local Perspective. Romania and Republic of Moldova</i> , LAP Lambert Academic Publishing, ISBN: 978-620-6-75124-3, 160 pag., https://www.morebooks.de/shop-ui/shop/product/9786206751243 .
6.	Vintilă Iuliana (2023). <i>Food Safety Management. A Practical Guide for the Food Industry</i> . 2nd Edition, Chaper 51: Nutritional Trends and Health Claims, pp.1053-1061 Elsevier, ISBN: 9780128200131, https://www.elsevier.com/books/food-safety-management/andersen/978-0-12-820013-1
CĂRȚI ȘI CAPITOLE DE CĂRȚI PUBLICATE ÎN EDITURI NAȚIONALE	
1.	Banu Iuliana, Aprodu Iuliana (2023). <i>Pseudoreceale</i> , Ed. Galați University Press, pg 165, ISBN 978-606-696-257.
2.	Barna, O., Baston, O. (2023). <i>Resurse turistice internaționale</i> , Editura PIM, Iasi, pg.

	490 ISBN978-606- 29413-8095-4.
3.	Liliana Mihalcea, Oana Emilia Constantin, Leontina Gurgu-Grigore. (2023) . <i>Extracția asistată de dioxid de carbon supercritic în Tehnici de extracție a subproduselor de origine vegetală</i> (vol.1), Ed. Galați University Press, ISBN 978-606-696-268-1, ISBN vol.1. 978-606-696-269-8, 40 pag
4.	Liliana Mihalcea, Gigi Coman. (2023) . <i>Uscarea în Tehnici de extracție a subproduselor de origine vegetală</i> . pg.38, (vol.1), Ed. Galați University Press, ISBN 978-606-696-268-1, ISBN vol.1. 978-606-696-269-8,
5.	Nistor O.V., Mocanu G.D. <i>Extracția asistată de microunde</i> . (2023) . Tehnici de extracție a subproduselor de origine vegetală. Pg.108, Vol.1. Editor Liliana Mihalcea. Editura GUP. ISBN 978-606-696-268-1, ISBN Vol. 1 978-606-696-269-8
6.	Ploscuțanu G., (2023) . <i>Tehnologii generale în industria alimentară</i> . Curs universitar, 2023, 200 pag., ISBN: 978- 80630-324-053-4
7.	Fertu, C., Nenciu (Coadă), D., Balasan, L.D., Costea (Voinea), R.B., Stanciu, S., (2023) . <i>Pionierul agriculturii de precizie- Drona agricolă de analiza a culturilor</i> , pg. 159-172 în „Provocările pactului verde european asupra agriculturii și spațiului rural”, pg. 531, Coord. Alexandri, C., Chițea, L. F., Kruzslıcika, M., Leonte, M.J.C., Munteanu, C.C., Editura Academiei Române, București, ISBN 978-973-27-3756-9
8.	Manolache, B.S., Manolache, C., Stanciu, S., (2023) . <i>Rata locurilor de munca vacante din domeniul agricol. Comparații statistice pe regiuni la nivelul României</i> , în „Provocările pactului verde european asupra agriculturii și spațiului rural”, pg. 517-531, Coord. Alexandri, C., Chițea, L. F., Kruzslıcika, M., Leonte, M.J.C., Munteanu, C.C., Editura Academiei Române, București, ISBN 978-973-27-3756-9
9.	Aura Otilia Moza, Geanina Mihai, Mădălina Alina Rus, Nicoleta Stănciuc. (2023) . <i>Ghid mentorat pentru disciplinele tehnologice. Domeniile de progătire profesională Economic/Cormert</i> , Industrie Alimentara, Mecanică și Turism si Alimentatie. Editura GUP.
10.	Manuela Gîrțu, Alina-Mihaela Patriciu, <i>Geometrie plană</i> . Volumul I – <i>Puncte. Drepte. Unghiuri</i> , Editura Alma Mater, Bacău, 2023, ISBN: 978-606-527-463-1 (ISBN trilogie: 978-606-527-317-7)
11.	Manuela Gîrțu, Alina-Mihaela Patriciu, <i>Geometrie plană</i> . Volumul al II-lea – <i>Triunghiuri. Partea I</i> , Editura Alma Mater, Bacău, 2023, ISBN: 978-606-527-477-8 (ISBN trilogie: 978-606-527-317-7)

12.	Manuela Gîrțu, Alina-Mihaela Patriciu, <i>Geometrie plană</i> . Volumul al II-lea – <i>Triunghiuri. Partea a II-a</i> , Editura Alma Mater, Bacău, 2023, ISBN: 978-606-527-495-2 (ISBN trilogie: 978-606-527-317-7)
13.	Manuela Gîrțu, Alina-Mihaela Patriciu, <i>Geometrie plană</i> . Volumul al III-lea – <i>Poligoane. Partea I</i> , Editura Alma Mater, Bacău, 2023, ISBN: 978-606-527-604-8 (ISBN trilogie: 978-606-527-317-7)
14.	Manuela Gîrțu, Alina-Mihaela Patriciu, <i>Geometrie plană</i> . Volumul al III-lea – <i>Poligoane. Partea a II-a</i> , Editura Alma Mater, Bacău, 2023, ISBN: 978-606-527-605-5 (ISBN trilogie: 978-606-527-317-7)

Tabelul 8.4

Lucrări prezentate la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ
Perspectives and challenges in doctoral research

Nr. crt.	Lucrări prezentate
1.	Stan (Boldea) L, Nistor OV, Andronoiu DG, Aprodu I, Râpeanu G, Stănciuc N. Attempts to use natural inhibitors for apple polyphenol oxidase to obtain jellified products. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools – Perspectives and Challenges in Doctoral Research</i> , 8-9 iunie 2023, Galați.
2.	Fundeanu AM, Mocanu GD, Andronoiu DG, Nistor OV, Botez E. Contributions to the quality of Romanian military diet. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools – Perspectives and Challenges in Doctoral Research</i> , 8-9 iunie 2023, Galați.
3.	Constandache D., Andronoiu DG, Mocanu GD, Nistor OV, Botez E. Chlorine salt mixtures used for sodium reduction in green tomatoes (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) pickling: effects on quality characteristics during fermentation. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools – Perspectives and Challenges in Doctoral Research</i> , 8-9 iunie 2023, Galați.
4.	Tănase (Butnariu) LA, Nistor OV, Andronoiu DG, Mocanu GD, Botez E. Characterization of red beetroot purees enriched with aqueous herbal extract with a special destination. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools – Perspectives and Challenges in Doctoral Research</i> , 8-9 iunie 2023, Galați.
5.	Brumă (Călin) M., Vasilean, I., Banu I., Aprodu I. 2023, Evidences in the bioactivity of the peptides encrypted in egg proteins. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> . 2023. The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (oral presentation).
6.	Brumă (Călin) M., Banu I., Dumitrașcu L., Aprodu I. 2023, Investigations on the Impact of Soy Proteins Hydrolysis on the Thermo-mechanical Properties of Gluten Free Dough. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
7.	Brumă (Călin) M., Țiuleanu, D., Vasilean, I., Aprodu I. 2023, In vitro and in silico investigations on the bioactivity of soy and pea peptides released by trypsin and pepsin. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)

8.	Bogdan Bocăneală, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu 2023. Improving rosé winemaking technology in the Oltina region by using the saignée technique. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (oral presentation)
9.	Lavinia Stan (Boldea), Oana Viorela Nistor, Doina Georgeta Andronoiu, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. 2023. Attempts to use natural inhibitors for apple polyphenol oxidase to obtain jellified products. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (oral presentation)
10.	Florina-Genica Oncică, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Georgiana Horincar. 2023. Beetroot pomace (<i>Beta vulgaris</i>) as a potential source of betalains. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
11.	Diana Roman, Gabriela Rapeanu, Gabriela Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc. 2023. Designing a new healthy and functional mayonnaise sauce. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
12.	Mihaela Manuela Hozoc (Nedelcu), Gabriela Rapeanu, Georgiana Horincar, Nicoleta Stanciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim. 2023. Impact of several clarifiers in the winemaking Șarba variety grapes. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
13.	Elena Iosip (Dragomir), Oana Constantin, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. 2023. Impact of maceration temperature on the quality of red wines. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
14.	Florina-Genica Oncică, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Georgiana Horincar. 2023. Carrot pomace (<i>Daucus carota</i> L.) a carotene-rich food ingredient. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
15.	Roxana Ratu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Constantin. 2023. Pumpkin byproducts (<i>Cucurbita máxima</i> L.) as a source of carotenoids compounds. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation).

16.	Florina Stoica, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim. 2023. Microencapsulated red onion peel polyphenols as functional food ingredient. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation)
17.	Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Oana Constantin, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc. 2023. Valorization of red beet by-products to develop functional food products. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation).
18.	Marius Florin Stoica, Gabriela Râpeanu, Georgiana Horincar, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu. 2023. Changes in physicochemical parameters of Fetească albă grape variety during ripening. <i>Scientific Conference of Doctoral Schools</i> 2023 The Eleventh Edition, Galati, 8-9 June 2023 (poster presentation).
19.	Yao Fulgence Koffia, Mihela Cotârleț , Andreea Dediu Botezatu, Rodica Mihaela Dinică, Gabriela Bahrim, 2023. Assessment of Palm Oil Mill Effluent biotreatment with <i>Yarrowia lipolytica</i> by statistical approach. <i>The Eleven Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools</i> (SCDS-UDJG 2023), Galați, June 8th-9th 2023, Book of abstracts. pp. 273.
20.	Andreea (Lanciu) Dorofte, Iulia Bleoanca, Florentina Bucur, Gabriel Mustatea, Felicia Stan, Catalin Fetecau, Daniela Borda, Cristian Dima, New bioactive whey- based packaging solutions for the food industry, prezentare orală la <i>Scientific Conference of Doctoral Schools 11th edition- Perspectives and challenges in doctoral research</i> , Progress In Food Science And Bio-Resources Engineering, Galați, 8th -9th of June 2023
21.	Larisa Anghel, Gabriel - Dănuț Mocanu, Nicoleta Stănciuc. Influence of temperature and time on drying kinetics, bioactive compounds and color from grape pomace Băbească neagră variety. <i>The Eleven Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools</i> (SCDS-UDJG 2023), Galați, June 8th-9th 2023.
22.	Ilir Mërtiri, Bogdan Păcularu-Burada, Nicoleta Stănciuc. Comparative study on bioactive compounds with functional potential from black and red juniper (<i>Juniperus communis</i> , <i>Juniperus oxycedrus</i>) berries. <i>The Eleven Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools (SCDS-UDJG 2023)</i> , Galați, June 8th-9th 2022.
23.	Mihaela (Munteanu) Pila, Nicoleta Stănciuc. Research on the valorisation of fish by products. <i>The Eleven Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools</i> (SCDS-UDJG 2023), Galați, June 8th-9th 2022.

24.	Ilir Mërtiri, Nicoleta Stănciuc. Overview of Albanian Sage (<i>Salvia officinalis</i>) related to botanical properties, bioactive compounds, and uses in functional foods. <i>The Eleven Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools (SCDS-UDJG 2023)</i> , Galați, June 8th-9th 2022.
25.	Mirela Roman (Iana-Roman), Petronela Nechita, Aida Vasile, Alina Cantaragiu Ceoromila, The study of functional properties of food packaging based on xylan/chitosan polyelectrolyte complexes, <i>11th Edition of SCDS-UDJG, Perspectives and challenges in doctoral research</i> , organizată de CSUD, în data/perioada 8 – 9 iunie 2023, Galați, Romania.

Tabelul 9.1

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 Science
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 Jurnal SEA – Practical Application of Science, http://seaopenresearch.eu/editorial-board&
		Membru în Comitet Științific		Intercultural Approaches, and Cross-Cultural Management Journal http://cmj.seaopenresearch.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/radvfodsci/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/agri-science
18.		Membru comitet de redacție		Clinical Journal of 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	
19.		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.		Membru în conducere	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
24.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
25.	RÂPEANU Gabriela	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.	NICOLAU Anca Ioana	Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
31.		Membru	European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)	
32.		Membru	GHI – Global Harmonization Initiative	
33.		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.		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.		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 Galați – Food Technology
47.		Guest Editor Special		"Edible Coatings and

		Issue (ISI)		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.	BLEOANCĂ 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.	BARNA Octavian	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Journal of College Teaching & Learning
55.		Membru	Asociatia specialistilor din industria morarit si panificatie	
56.	BANU Iuliana	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	

57.	BAHRIM Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale Membru Editorial Board și Editor Executiv		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
58.		Membru	Asociația specialistilor din industria morarit și panificație	
59.		Membru de onoare (senior)	Academia de Științe Agricole și Silvicultură "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 Dunărea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
66.		Membru	Societatea Română de Biochimie și Biologie Moleculară	
67.		Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
68.		Membru	Societatea Română 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/