

RAPORT ACTIVITATE ¹ pe anul 2024

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

- 1.1. Denumirea UC ²: **Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară - Bioaliment - TehnIA**
- 1.2. Document de înființare și anul de înființare ³: **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 știință ⁴: 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 / microproductie

➤ 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 Se întocmește și se predă anual. Se raportează 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. 412/2024 privind aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare și a structurii instituțiilor de învățământ superior pentru anul universitar 2024-2025

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

➤ **MICROPRODUCȚIE:**

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

3. Structura de conducere a UC

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

3.2. Consiliul de coordonare/științific:

Conf.dr.ing. Cristian DIMA

- Prof.dr.ing. Gabriela-Elena BAHRIM
- Prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC
- Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU
- Prof. dr.ing. Daniela BORDA
- Prof.dr.ing. Petru ALEXE
- Prof.dr.ing. Iuliana APRODU
- Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA
- 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: 36
- b. Număr membri asociați: 3
- c. Conducători de doctorat⁶: 11
 - Prof. dr. ing. habil. Iuliana APRODU - Ingineria produselor alimentare
 - Prof.dr.ing. habil. Iuliana BANU - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. habil. Daniela BORDA - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. Elisabeta BOTEZ - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. habil. Gabriela RÂPEANU - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM - Biotehnologii
 - Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU - Biotehnologii
 - Prof. dr. ing. habil. Silvius STANCIU - Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
 - Prof. dr. ing. Petru ALEXE- Inginerie industrială
 - Prof. dr. ing. Anca Ioana Nicolau- Inginerie industrială
- d. Număr de tineri cercetători (postdoctoranzi, doctoranzi, masteranzi etc): 18
- e. Număr ingineri/tehnicieni: 6

⁵ Cadre didactice, cercetători cu contract de muncă pe perioadă nedeterminată în cadrul UDJG (minim 50% din nr.total de membri UC). 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**

Ca repere reprezentative la nivel de universitate și chiar regional se pot menționa Stațiile pilot de procesare prin metode neconvenționale și anume: Stația pilot de extracție cu fluide supercritice (CO₂ supercritic) și Stația pilot de tratament la presiuni înalte.

6. Contracte de cercetare derulate⁹

- 6.1. Contracte câștigate în competiții:
- internaționale: **Tabelul 6.1A**
- naționale: **Tabelul 6.1B**
6.2. Contracte cu agenți economici:
- din străinătate: -
- din țară: **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	39
8.1.2	Factor de impact cumulat al lucrărilor cotate ISI	118,347
8.1.3	Citări în reviste de specialitate cotate ISI - Figura 8.1.3	8781
8.1.4	Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale- Tabelul 8.1.4	18
8.1.5	Comunicări științifice prezentate la conferințe internaționale și publicate în volumele acestora ca rezumat Tabelul 8.1.5A /	29/25

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

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

⁹ Se vor atașa liste pe categorii care să cuprindă următoarele detalii: nr. contract, titlu, domeniul (care se înscrie în lista domeniilor de cercetare declarate ale 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.

	Comunicări științifice prezentate la conferințe naționale cu participare internațională Tabelul 8.1.5B	
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	7/13
8.1.7	Brevete de invenție (solicitate / acordate)- Tabelul 8.1.7	3/6
8.1.8	Citări în sistemul ISI ale lucrărilor de cercetare/ brevete- Figura 8.1.8	7
8.1.9	Produse/servicii/tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații proprii.- Tabel 8.1.9	8
8.1.10	Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar. -	0

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.

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

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

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

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

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 (13) și edituri naționale recunoscute CNCSIS (6) (**Anexe_ Tabelul 8.3**).

Totodată, în anul 2024 au fost stabilite și implementate un număr de **3 proiecte cu mediul socio-economic**. O parte din rezultatele cercetării desfășurate în cadrul centrului Bioaliment-TehnIA a făcut obiectul **a 6 brevete de invenție**, care au fost acordate în anul 2024. Totodată, anul trecut au fost înregistrate la OSIM, de către membrii centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA, **3 cereri de brevet naționale** (**Anexe_ Tabelul 8.1.7**).

În anul 2024 au fost publicate **39** de lucrări științifice în reviste cotate ISI, cu un factor de impact cumulat de **118,347**. Vizibilitatea internațională a activității științifice derulate în cadrul centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA rezultă din numărul mare de citări (**8781**) în publicații cotate ISI, înregistrate până în martie 2025.

Totodată, cadrele didactice titulare centrului de cercetare împreună cu doctoranzii au participat cu un număr de **34 de lucrări științifice prezentate oral**

sau poster la Scientific Conference of Doctoral Schools 2024, 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. Astfel, în anul 2024 s-au regasit în implementare **3 contracte internaționale (Anexe_Tabelul 6.1A)** și **2 naționale (Anexe_Tabelul 6.1B)**.

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 pieței 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;
- înscrierea UC în platforme naționale și internaționale care promovează parteneriatele;
 - ♦ **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:

¹³ Se va descrie detaliat fiecare acțiune realizată.

- ♦ **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.
- ♦ **The Microbial Resource Research Infrastructure (MIRRI)** este infrastructura de cercetare paneuropeană pentru conservarea, investigarea sistematică, furnizarea și valorificarea resurselor microbiene și a biodiversității. În cadrul acestei Resurse Microbiene au fost incluse și 2 tulpini de bacterii lactice, cu potențial probiotic, izolate, caracterizate morfologic, fiziologic și ca potențial fermentativ.
- **Înscrierea UC în rețele de cercetare/asociații profesionale de prestigiu pe plan național/internațional;**
Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA a încurajat dezvoltarea de parteneriate la nivel național și internațional, cu scopul de a crea consorții puternice, trans- și multidisciplinare în vederea participării la programele naționale și europene specifice. Astfel, Centrul de cercetare **BioAliment-TehnIA** are stabilite protocoale de colaborare cu:
 - **la nivel internațional:**
 - ♦ Ain Shams University, Institutional coordinator: Prof. Tamer ELNADY (Faculty of Engineering) și Prof. Neveen ASEM - Training and Development Center (TDC) - Erasmus+ Programme Inter-institutional agreement, Key Action 1
 - 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

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

In data de 19.11.2024 RUN-EU, in cadrul The Regional University Network – European University, Centrul de cercetare a fost prezentat urmatoirilor colaboratori:

- ♦ Pedro António Amado de Assunção Instituto Politécnico de Leiria, Portugal, pedro.assuncao@ipleiria.pt; Professor Coordenador Principal afeto ao Departamento de Engenharia Eletrotécnica da Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG) do Instituto Politécnico de Leiria
- ♦ Ileana Maria Greca Dufranc Universidad de Burgos, Spain. imgreca@ubu.es; Directora de una Unidad de Investigación Consolidada en el área de Educación; profesora titular de la Universidad de Burgos.
- ♦ Peter de Boer NHL Stenden University of Applied Sciences, Netherlands. Peter.de.Boer@nhlstenden.com; Project Leader RUN-EU at NHL Stenden
- ♦ PhD candidate at Maastricht University, Ruaidhri Neavyn Higher Education Authority, Ireland. rneavyn@hea.ie; advisor on Higher Education Policy with the Higher Education Authority and the Department of Education and Skills in Ireland.

- ♦ Siobhan Moane -Technological University of the Shannon, Ireland
siobhan.moane@tus.ie; RUN-EU Project Manager; Co-ordinator at Technological University of the Shannon: Midlands Midwest
 - ♦ Anthony Johnston- Technological University of the Shannon, Ireland.
Anthony.Johnston@tus.ie; RUN-EU Plus Dissemination Lead; Director of Research Development for the Faculty of Business and Hospitality Technological University of the Shannon.
- **asigurarea de stagii de cercetare pentru specialiști din țară și străinătate;**
 - Mamadou Lamarana Souare. Institut Supérieur des Sciences et de Médecine Vétérinaire (ISSMV) de Dalaba, Département Technologie et Contrôle des Produits Alimentaires (TCPA), Republic of Guinea;
 - Chimène Agrippine. Research Laboratory in Fishery Products Treatment and Conservation, Faculty of Sciences and Technology, Université d'Abomey-Calavi-Bénin B P. 1270 Abomey-Calavi, Benin

Stagii externe ale membrilor Centrului de cercetare

- Aura Darabă. Mobilitate de formare de tip Erasmus+ in perioada 12.2024-13.12.2024, în cadrul Firat University.
 - Iulia Lidia Bleoancă. Life Cycle Analysis: Fundamentals and Applications. 10.04-2.05.2024 la Maastricht University.
- cursuri și seminarii susținute de personalități 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 expoziții internaționale;
- târguri și expoziții naționale.

Participare RO.Aliment 2024: Cristian Dima 2024, *Folosirea nanobiotransportorilor ca strategie de funcționalizare a alimentelor*. 24.09.2024 (<https://www.roaliment.ro/academy/program-ro-aliment-show-2024/>)

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

PREMII OBȚINUTE 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).
- Barbu V. *Best poster* oferit pentru Confocal analysis of some microencapsulated bioactive compounds from vegetables (International Conference on Optics and Laser technology & World Congress on Organic Chemistry”, 24-25 octombrie 2024, Paris, Franța)
- Horincar, G. *Medalie de aur* oferită pentru cartea „Bioconservanți din grăsimi vegetale”, (International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship”, Chișinău 16-17 mai 2024)
- Horincar, G. *Medalie de aur* oferită pentru lucrarea „Natural preservatives obtained by the biotransformation of lipids from plant sources”, (International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship”, Chișinău 16-17 mai 2024)
- Horincar, G. *Medalie de argint* oferită pentru lucrarea „Biopreservatives extracted from Black Sea macroalgae”, (International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship”, Chișinău 16-17 mai 2024).

PREMII OBȚINUTE LA NIVEL NAȚIONAL

- Stoica F., Andronoiu D.G., Râpeanu G., Aprodu I., Bahrim G.E., Stănciuc N., Croitoru C. *Diploma of Honor, Gold medal* oferit de National Institute of Inventics, Iași pentru: 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 (3-5 iulie 2024, Iași, România).
- Roman D., Râpeanu G., Condurache (Lazăr) N.N., Stănciuc N., Andronoiu D.G., Aprodu I., Bahrim G.E. *Diploma of Honor, Gold medal* oferit de National Institute of Inventics, Iași pentru: Mayonnaise-based sauce with the addition of powder from microencapsulated sea buckthorn extract – product with added value and its production technology (3-5 iulie 2024, Iași, România).
- Oncică G.F., Râpeanu G., Andronoiu D.G., Aprodu I., Stănciuc N., Constantin O.E. *Diploma of Honor, Gold medal* oferit de National Institute of Inventics, Iași pentru: Brioșe cu adaos de pudră de morcov – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere (3-5 iulie 2024, Iași, România).
- Oncică F.G., Râpeanu G., Stoica F., Stănciuc N., Andronoiu D.G., Constantin O.E., Aprodu I. *Diploma of Honor, Gold medal* oferit de National Institute of

- Inventics, Iași pentru: Salată de icre de crap cu adaos de pudră de morcov – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere (3-5 iulie 2024, Iași, România).
- Roman D., Râpeanu G., Condurache (Lazăr) N.N., Stănciuc N., Andronoiu D.G., Aprodu I., Bahrim G.E. **Premiu special** oferit de OSIM pentru: Salată de icre de crap cu adaos de pudră de morcov – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere (3-5 iulie 2024, Iași, România).
 - Roxana Nicoleta Gavril (Rațu), Oana Emilia Constantin, Elena Enachi, Florina Stoica, Florin Daniel Lipșa, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu. **Medalia de aur** oferită la 3st edition of the International Exhibition of Innovation and Technology Transfer EXCELLENT IDEA „Ion Ionescu de la Brad” University of Life Sciences, Iași Romania pentru: Optimization of the parameters influencing the antioxidant activity and concentration of carotenoids extracted from pumpkin peel using a central composite design (2024).
 - Horincar, G., Horincar, V., Bahrim, G. **Medalie de aur** oferită de Universitatea Politehnică București - pentru Biopreservatives extracted from Black Sea macroalgae. International Innovation and Invention Show (Euro Politehnicus), 1st Edition, (22-24 noiembrie 2024).
 - Craciunescu M., Bleoanca I., Borda D. From yeast to eco-friendly packaging: Developing Active, Edible films using non-thermal technologies, (Salonul de Inovare Europolitehnicus, Bucuresti, 22-23 Nov. 2024)
 - Horincar, G.; Horincar, V. ; Bahrim, G. **Premiu special** oferit de Corneliugroup Research-Innovation - pentru Biopreservatives extracted from Black Sea macroalgae. International Innovation and Invention Show (Euro Politehnicus), 1st Edition, (22-24 noiembrie 2024).
 - Manolache Beatrice Simona, Stanciu Silvius. **Premiu AGIR** oferit de Asociația Generală a Inginerilor din România, pentru lucrarea Analysing the Romanian Agricultural Sector from the Human Resources. Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG 2024:” Perspectives and challenges in doctoral research”, The 12th Edition (June 6-7, 2024, Galați, Romani), Section IV. Advances in Engineering and Management In Agriculture and Rural Development
 - Mihaela PILA., Silvius STANCIU. **Gold Medal** oferit la European Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT 2024, 16th Edition, pentru Procedure of obtaining an optimized feed for the growth of common carp (Cyprinus carpio), by fortifying the fish diet with the PM-2 complex, based on trace elements: iron and cobalt, introduced into the feed in the form of complex nanoparticles, (Iași, Romania, June 08, 2024),

- Mihaela PILA., Silviu STANCIU, **Gold Medal**, oferit la European Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT 2024, 16th Edition (Iași, Romania, June 08, 2024), Book Salon: Wasted Food: A Global and Local Perspective. Romania and Republic of Moldova, LAP Lambert Academic Publishing, ISBN: 978-620-6-75124-3

10.4. Prezentarea activității de mediatizare:

Articole în reviste de specialitate:

- **internaționale**
 - **Vintilă I.** 2024 How to formulate for Food Intolerances, Institute of Food Technology Magazine, 78(3), Institute of Food Technologists, Chicago, USA. [How to Formulate for Food Intolerances - IFT.org](http://IFT.org) din 5.04.2024
- **naționale**
 - Floricel Cercel, Romulus Marian Burluc, Petru Alexe (2024), Obținerea pâinii echilibrată nutrițional în proteine, industriacarnii.ro, vol. (ianuarie-februarie), pp. 28-31.
 - Petru ALEXE, Gabriela Bahrim, Daniela Borda, Doina Andronoiu, Georgiana Horincar, Ira Simionov, Cristian – Vasile DIMA. (2024). Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați. industriacarnii.ro, vol. (marti-aprilie), pp. 33-37.

▪ extrase din presa locala

- **Articole referitoare la diseminarea brevetului OSIM pentru un desert pe bază de zer și cătină.** Autorii Brevetului de Invenție nr. 132.699/2024 sunt: Florentina Mihaela Ursache, Elisabeta Botez, Nicoleta Stănciuc, Doina Georgeta Andronoiu, Oana Viorela Nistor, Mihaela Turturică și Gabriela Râpeanu.
 - <https://www.puterea.ro/brevet-osim-pentru-un-desert-pe-baza-de-zer-si-catina-inventat-de-cercetatorii-din-galati/> din 10.06.2024
 - <https://www.viata-libera.ro/prima-pagina/226281-echipa-din-spatele-super-desertului-brevetat-la-facultatea-de-stiinta-si-ingineria-alimentelor-foto> din 13.06.2024
 - <https://www.monitoruldegalati.ro/eveniment/zer-si-catina-super-desert-proteic-inventat-la-galati.html> din 10.06.2024

▪ participare la dezbateri radiodifuzate / televizate.

- Nicoleta Stănciuc. TVR1. Punct critic. 30 ianuarie 2024

- Nicoleta Stănciuc. Podcast. Mituri vs. Realitate in industria alimentara. 20 martie 2024. [Podcast #17 - Mituri versus realitate în industria alimentară - Digital Clinics - Conectați la sănătatea ta](#)
- Cristian Dima, Doina Andronoiu, Oana Nistor, Daniela Țiuleanu. Interviu televizat "SPOT ON la Viața liberă". Cătina, ingredientul-vedetă al cercetării gălățene <https://www.youtube.com/watch?v=XiyEirmNtYU>
- Nicoleta Stănciuc, Oana Nistor, Doina Andronoiu. Interviu televizat Cercetătorii români au lucrat 8 ani pentru a realiza desertul din zer cu cătină. <https://www.youtube.com/watch?v=W9jViJmWwqE>
- Petru Alexe, unul din inventatorii de la Galați ai "pâinii proteice"; este vorba de un produs care conține "friptură", dar ea este ascunsă, rămânând gustul inconfundabil al pâinii". Emisiunea "Weekend cu prieteni", realizator – Horia Daraban (17.03.2024), Radio România Iași (<https://www.radioiasi.ro/emisiuni/petru-alexe-unul-din-inventatorii-de-la-galati-ai-painii-proteice-este-vorba-de-un-produs-care-contine-friptura-dar-ea-este-ascunsa-ramanand-gustul-inconfundabi/>)
- Pâinea cu... friptură, inovația unor profesori de la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați, adevarul.ro, 11.03.2024, adevarul.ro, (<https://adevarul.ro/stiri-locale/galati/painea-cu-gust-de-friptura-inovatia-unor-2346560.html>)
- Pâinea proteică revoluționară, brevetată la UDJG, 12 martie 2024, EXPRESS de Dunărea, (<https://www.expressdedunare.ro/painea-proteica-revolutionara-brevetata-la-udjg/>)
- Pâine revoluționară, plămădită la Galați! Are gust și miros de pâine, dar proteină din carne, 12.03.2024, MonitoruldeGalați.ro, (<https://www.monitoruldegalați.ro/stirea-zilei/paine-revolutionara-plamadita-la-galati-are-gust-si-miros-de-paine-dar-proteina-din-carne-foto.html>)
- Trei profesori din Galați au inventat pâinea cu gust de carne, pentru persoanele sărace. „Este ca și cum ai mânca pâine cu friptură. Friptura nu se vede, dar se simte!", 12.03.2024, faramogul.ro, (<https://www.faramogul.ro/trei-profesori-din-galati-au-inventat-painea-cu-gust-de-carne-pentru-persoanele-sarace-este-ca-si-cum-ai-manca-paine-cu-friptura-friptura-nu-se-vede-dar-se-simte/>)
- Invenții brevetate de Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați, 16.03.2024, viata-libera.ro, (<https://www.viata-libera.ro/educatie/221539-inventii-brevetate-de-facultatea-de-stiinta-si-ingineria-alimentelor-din-galati>)
- Folie biodgradabilă din sânge de animale, brevetată la UDJG, 21.03.2024, MEDICALMANAGER.RO, (<https://www.medicalmanager.ro/folie-biodgradabila-din-sange-de-animale-brevetata-la-udjg/>)
- Folie pentru ambalaje din sânge de animale inventată la Universitatea Dunărea de Jos, 21.03.2024, Tribuna învățământului, (<https://tribunainvatamantului.ro/folie-pentru-ambalaje-din-sange-de-animale-inventata-la-universitatea-dunarea-de-jos/>)

- Produs inovator pentru industria alimentară inventat la SIA-Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 17.12.2024, FLUXnews.ro, (<https://www.fluxnews.ro/eveniment/12357-produs-inovator-pentru-industria-alimentara-inventat-la-sia-universitatea-%E2%80%9Edunarea-de-jos%E2%80%9D-din-gala%C8%9Bi>)
- Trei profesori de la Universitatea „Dunărea de Jos” Galați au inventat pâinea cu proprietăți și gust de carne, 15.03.2024, Forbes România, (<https://www.forbes.ro/trei-profesori-de-la-universitatea-dunarea-de-jos-galati-au-inventat-painea-cu-proprietati-si-gust-de-carne-380954>)
- „Pâinea cu friptură”, inventată de cercetătorii din Galați, a fost brevetată de OSIM, 12.03.2024, PUTEREA, (<https://www.puterea.ro/painea-cu-friptura-inventata-de-cercetatorii-din-galati-a-fost-brevetata-de-osim/>)
- Invenții inedite la Galați. Pâinea cu gust de friptură și berea cu extract din coajă de vinete, 17.06.2024, adevarul.ro, (<https://adevarul.ro/stiri-locale/galati/inventii-inedite-la-galati-painea-cu-gust-de-2367014.html>)
- Pâinea cu gust de carne a fost inventată la Galați. „Friptura nu se vede, dar se simte”, 12.03.2024, DIGI24.ro, (<https://www.digi24.ro/stiri/actualitate/profesorii-de-la-universitatea-dunarea-de-jos-din-galati-au-inventat-painea-cu-gust-de-carne-friptura-nu-se-vede-dar-se-simte-2720867>)
- Pâinea cu proteine din carne. Inovația surprinzătoare a unor specialiști din Galați îl satură pe consumator mai rapid, 12.03.2024, stirileprotv.ro, (<https://stirileprotv.ro/stiri/actualitate/paine-cu-proteine-din-carne-o-inovatie-a-studentilor-de-la-ingineria-alimentara-din-galati.html>)

Data: 29.03.2025

Responsabil/ Director unitate cercetare BioAliment-TehnIA
Ș.l dr. biolog Leontina Grigore-Gurgu

ANEXE

Tabel 4.1

CONDUCĂTORI DE DOCTORAT DIN CADRUL UC

2024

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. Petru ALEXE	Inginerie Industrială
4.	Prof. dr. ing. Anca Ioana Nicolau	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 ✦ Obținerea unor produse alimentare noi ✦ Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor ✦ Valorificarea compusilor biologic activi obținuți prin diferite metode de extracție ✦ Valorificarea subproduselor din industria alimentară
2.	STAȚIE PILOT PROCESARE LAPTE	Prof.dr.ing. Daniela BORDA	
3.	LABORATOR TEHNOLOGIC INDUSTRIA LAPTELUI		
4.	STAȚIA PILOT DE PROCESARE PRIN METODE NECONVENTIONALE	Prof. dr. ing. Daniela BORDA, Conf.dr.ing.	

	(EXTRACȚII CU FLUIDE SUPERCRITICE SI TRATAMENT LA PRESIUNI ÎNALTE)	Liliana MIHALCEA	♦ Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă pentru obținerea produselor noi ♦ Reformularea compoziției alimentelor ♦ Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor ♦ Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor
5.	STAȚIE PILOT TEHNOLOGII FERMENTATIVE	Prof. dr.ing. Iuliana APRODU	
6.	LABORATOR MULTIFUNCTIONAL (pentru cercetare tehnologică)	Prof. dr. ing. Daniela BORDA, Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA	
DEPARTAMENTUL LAFCMA			
1.	COMPARTIMENT ANALIZE MICROBIOLOGICE	Prof. dr. ing. Anca Ioana NICOLAU	♦ Evaluarea calității și siguranței alimentelor ♦ Expertize tehnice în industria alimentară ♦ Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor la producător; ♦ Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor (SR EN ISO 22000:2005, Sistemul HACCP) 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.
2.	LABORATOR ANALIZE FIZICO-CHIMICE	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA,	
3.	LABORATOR ANALIZE INSTRUMENTALE	sing. Lucica UNGUREANU	

Tabel 5.2

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

Nr. crt.	Denumire echipament	Anul achiziției
DEPARTAMENTUL BIOALIMENT		
1.	Sistem de cromatografie HPLC, cu detecție UV-VIS, fluorescență și ELSD, AGILENT cu sistem de calcul HP	2006
2.	Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și sistem de calcul DELL	2008
3.	Spectrometru de masă cu quadrupol, FINNIGAN TERMO	2007
4.	Echipament cromatografic Perkin Elmer	2015
5.	Electroforeza miniProtean Tetra cell	2013
6.	Cromatograf purificare proteine AKTA Pure	2015
7.	Echipament GC-MS Thermo Scientific ProAnalysis	2010
8.	Sistem electroforeza capilara, PRIME TECHNOLOGIES si sistem de calcul HORROD	2007
9.	Sistem de analiza a antioxidantilor ANALYTIK JENA	2008
10.	Bioreactor pentru culturi microbiologice, 16 L BIOENGINEERING cu sistem de calcul DELL	2007
11.	Bioreactor de laborator 1 L, pentru culturi de microorganisme, APPLIKON BIOBUNDLE	2006
12.	Bioreactor de laborator 3 L, pentru culturi vegetale, APPLIKON BIOBUNDLE	2006
13.	Agitator orbital cu control electronic al temperaturii (1 buc)	2007
14.	Shaker orbital cu control analogic al frecvenței de agitare si termostatare, LAB COMPANION COMECTA S.A. (2 buc)	2008
15.	Extractor ADN Maxwell	2010
16.	Thermal 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 gheață	2011
13.	Mașina de feliat GRAEF	2011
14.	Mașină de spălat navete pebock	2011
15.	Mașină de tocat wolf k+g	2011
16.	Mașină de umplut continuu sub vid VEMAG	2010
17.	Mașină de injectat cu ace multiple	2011
18.	Mașină semiautomată de clipsat	2011
19.	Moară coloidală	2011
20.	Spălător pentru șorțuri	2011

21.	Transportor pentru navete	2011
22.	Tumbler GUNTHER GPA 200k	2011
Echipamente specifice stației pilot de procesare lapte		
1.	Cuva accesorii pentru prepararea branzeturilor	2008
2.	Chiuveță senzor	2011
3.	Modul de recepție	2011
4.	Tanc izoterm	2011
5.	Modul de pasteurizare	2011
6.	Modul de fermentare iaurt	2011
7.	Generator de abur	2011
8.	Instalație CIP	2011
9.	Vană de preparare coagul	2011
10.	Pompă centrifugală mobilă	2011
11.	Crintă	2011
12.	Pompă cu șurub mobil	2011
13.	Omogenizator	2011
14.	Generator apă răcită	2011
15.	Separator centrifugal	2011
16.	Mașină de preparat unt	2012
17.	Mașină de ambalat sub vid	2012
18.	Masina de ambalat AR62	2012
19.	Refrigeratoare 10 buc	2012
20.	Masina de spălat echipamente	2012
21.	Dulap maturare branzeturi	2012
22.	Echipamente IT	2011-2012
23.	Echipamente IT	2012
24.	Echipamente audio-video	2012
25.	Fluorimetru Turner Quantech	2007
26.	Instrument pentru determinarea activității apei	2007
27.	Sistem pentru analiza compoziției laptelui (MILK LAB)	2007
28.	Sistem automat de extracție Soxhlet	2007
29.	Reometru AR 2000 ex (TA Instruments, New Castle)	2008
Echipamente specifice stațiilor pilot pentru procesare prin metode neconvenționale		
1.	Instalație pentru tratamente cu fluide supercritice	2011
2.	Instalație la presiuni înalte	2011
Echipamente specifice stației pilot pentru tehnologii fermentative		
1.	Statie pilot bere capacitate 250 l/șarjă must fiert cu hamei	2014
2.	Unitate HTST-UHT	2015
3.	Congelator prin transport pneumatic si strat fluidizat	2015

4.	Vas multifunctional	2015
5.	Uscator in pat fluidizat	2015
6.	Aparat de făcut unt	2015
7.	Unitate pentru studiul amestecării fluidelor	2015
8.	Uscător camera	2015
9.	Freezer pentru înghețată	2015
10.	Omogenizator sub presiune	2015
11.	Evaporator modular în film ascendent	2015
12.	Uscător prin pulverizare	2014
Echipeamente 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, termostatăată, 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.	Balanțe electronice analitică Adam Equipment Nimbus NBL – 423e	2017
7.	Pulsificator	2017
8.	Termomixer model TMS-200 cu termobloc model Mix-A, ALL SHENG	2017
9.	Minicentrifugă – Orma, CN70M	2017
10.	Electroporator	2017
11.	Injector Rheodyne 7725i complet si set de pornire HPLC	2006
12.	Unitate pentru determinarea fibrelor alimentare	2006
13.	Sistem gradient binar cu accesorii	2006
14.	Chrom-card 32-BIT	2006
15.	Sistem de determinare completă a proprietăților reologice la făinuri (aparat Mixolab, balanță analitică, calculator)	2011
16.	Rotavapor r-210	2007
17.	Distilator oenologic	2007
18.	Ebuliometru Dujardin-Salleron (2 buc)	2007
19.	Titratore automat pentru determinarea acidității din vin	2007

20.	Termostat t KRUSS - model PT 31	2007
21.	Refractometru digital Kruss - model AR 4 D	2007
22.	Aparat pentru determinarea indicelui de sedimentare	2007
23.	Sistem Soxhlet	2007
24.	Sistem Kjeldahl	2007
25.	Pompă de vid	2008
26.	Analizor infraroșu apropiat (NIR) pentru cereale și făină	2008
27.	Spectrofotometru	2008
28.	Gaz cromatograf Thermo Finnigan cu detector cu ionizare în flacără	2007
29.	Generatoare de gaze (H ₂ din apă și N ₂ din aer) pentru gaz cromatograf	2007
30.	Unitate de distilare automată UDK 130 D	2006
31.	Farinotom/He lite	2009
32.	Titrator	2009
33.	Centrifugă cu refrigerare	2009
34.	Cuptor calcinare	2009
35.	Cereal Grinder	2009
36.	Consistometru	2009
37.	Analizor infraroșu (NIR) - Agri Check	2009
38.	Termobalanță	2012
39.	Termohigrometru cu precizie	2012
40.	Cuptor microunde	2012
41.	Sistem de distilare	2017
42.	Baterie de mineralizare	2018
43.	Cuptor de calcinare	2020
Laborator multifunctional		
1.	Nișă chimică, MCO-90	2024
2.	Microscop cu cameră, BB 4200-LCD	2024
3.	Densitometru DEN-1	2024
4.	Composter HANMI	2024
5.	Incintă exicator	2024

Tabel 6.1A

CONTRACTE INTERNAȚIONALE ÎN IMPLEMENTARE ÎN 2024

Nr. crt.	Titlul proiectului	Program	Perioada derulare / Buget	Date de identificare / Consortiu	Coordonator / Director proiect / Membri
1.	101055548-CoVE-European Excellence in Dairy Learning- AEDIL dairy-CoVE	PROIECTE DE PARTENERIA T STRATEGIC ERASMUS+	01.05.2022-30.04.2026 Buget : 29336 Euro	Colegiul Vasile Lovinescu Fălticeni, - Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Suceava, - Colegiul Andronic Motrescu Rădăuți, - Universitatea Dunărea de Jos Din Galați (UDG) - SC Zada Prodcom SRL	Daniela BORDA-CO
2.	2021-1FR01-KA220-VET 000043186 - Vers la transition agroécologique en viticulture- DEMAÎN	PROIECTE DE PARTENERIA T STRATEGIC ERASMUS+	01.11.2021 - 01.11.2024 Buget: 44.096 Euro	Agence de l'alimentation Nouvelle Aquitaine, France - EPLEFPA - Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole, France - INSTITUTO POLITECNICO DE BEJA, Portugal - Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Romania - NIVERSIDAD DE LEON, Spain - Istituto di Istruzione Superiore "Duca degli Abruzzi", Italy	Râpeanu GABRIELA-CO
3.	68/2024 - Smart nanogels of bio-based antimicrobials to prevent urinary tract infections by disrupting inter- and intra-species communication of pathogens	Program 5.8 - Cooperare Europeană și Internațională 5.8.1. Orizont Europa - ERANET	01.07.2024 - 30.06.2027 Budget: 662.500 lei	ERANET-M-3-SMARTGEL	Iuliana APRODU-CO; Membri: Banu Iuliana, Dumitrașcu Loredana, Vasilean Ina, Pătrașcu Livia, Borda Daniela, Stănciuc Nicoleta, Râpeanu Gabriela, Mihalcea Liliana, Grigore Gurgu Leontina, Enachi Elena, Turturica Mihaela, Cotârlet Mihaela, Lupu Anca

Tabel 6.1B

CONTRACTE NAȚIONALE CÂȘTIGATE / ÎN IMPLEMENTARE ÎN 2024

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	PNRR	Responsabil proiect component 4: Bahrim Gabriela Membri FSIA/ Centrului BioAliment-TehnIA
2.	9PCE/08.01.2025 - Resurse alternative sustenabile pentru inovare în industria alimentară prin dezvoltarea de noi ingrediente cu beneficii pentru sănătate	Programul IDEI Subprogramul PN-IV-ID-PCE-2023-1 - Proiecte de Cercetare Exploratorie	08.01.2025-31.12.2027 Buget: 1.200.000 lei	UEFISCDI	Nicoleta STĂNCIUC- CO Membri: Gabriela Bahrim, Iuliana Aprodu, Gabriela Rapeanu, Leontina Grigore-Gurgu, Oana Nistor, Doina Andronoiu

3.	AFIR- Acțiunea A16.1a Sistem complex de valorificare a subproduselor pomicolee pentru obținerea de pudre bioactive - biopowder"	Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR), C161A0000011884200010 /18.03.2021	18.03.2021 – 18.12.2024 Buget total: 2868500 lei Budget UDJG: 198029 lei	Cromatec Plus Bucuresti - coocrdonator Romanatiul Urzica-pertener FSIA, UGAL- partener	Liliana Mihalcea-CO, Membri: Nicoleta Stanciuc, Milea Stefania Adelina
----	--	--	--	--	---

Tabel 6.2

CONTRACTE DE CERCETARE APLICATIVĂ CU AGENȚI ECONOMICI

Nr. crt.	Titlul proiectului	Nr. contract / Buget	Perioada de implementare	Beneficiar	Responsabil proiect
CONTRACTE CU AGENȚI ECONOMICI DIN ROMÂNIA					
1.	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
2.	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
3.	Cercetări privind evaluarea integrată a unor produse apicole	821/09.05.2024 Buget: 10,000 lei	13.05.2024- 12.05.2025	SC Cirast S.R.L	Mihalcea Liliana

Tabelul 8.1.1

ARTICOLE PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE ISI

Nr. crt.	Date de identificare articol	Factor de impact
1.	Grigore-Gurgu, L., Bucur, F. I., Mihalache, O. A., & Nicolau, A. I. (2024) . Comprehensive Review on the Biocontrol of <i>Listeria monocytogenes</i> in Food Products. <i>Foods</i> , 13(5), 734.	4.7
2.	Bleoanca, I.; Grigore-Gurgu, L.; Ceoromila, A.C.; Borda, D.; Stan, F.; Fetecau, C. (2024) . Bacterial Nanocellulose Grafted in Yeast Films: The Influence of Plasticizer and Emulsifier Concentration on Film Properties. <i>Appl. Sci.</i> 2024, 14, 12010. https://doi.org/10.3390/app142412010	2.5
3.	Grigore-Gurgu, L., Cotârleț, M., Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Vasile, A. M., Enachi, E., ... & Bahrim, G. E. (2024) . Lactiplantibacillus plantarum and Lactiplantibacillus paraplantarum postbiotics: Assessment of the biotic-derived metabolites with cytocompatibility and antitumoral potential. <i>Food Bioscience</i> , 59, 103863.	4.8
4.	Păcularu-Burada, B., Grigore-Gurgu, L., Cotârleț, M., Vasile, A. M., Nistor, O. V., Cîrciumaru, A., ... & Nicoleta, S. (2024) . Freeze-dried biotics based on Lactiplantibacillus plantarum and Lactiplantibacillus paraplantarum with enhanced selected biological activity. <i>LWT</i> , 116339.	6.0
5.	Boev M, Stănescu C, Turturică M, Cotârleț M, Batîr-Marin D, Maftai N, Chițescu C, Grigore-Gurgu L, Barbu V, Enachi E, et al. (2024) . Bioactive Potential of Carrot-Based Products Enriched with Lactobacillus plantarum. <i>Molecules</i> . 2024; 29(4):917. https://doi.org/10.3390/molecules29040917	4.2
6.	Dorofte, AL ; Dima, C ; Bleoanca, I ; Aprodu, I ; Alexe, P ; Kharazmi, MS ; Jafari, SM ; Dima, S ; Borda, D , (2024) . Mechanism of β -cyclodextrin- thyme nanocomplex formation and release: In silico behavior, structural and functional properties, <i>CARBOHYDRATE POLYMER TECHNOLOGIES AND APPLICATION</i> , DOI 10.1016/j.carpta.2024.100422	6.2
7.	Tănase L.A., Nistor O.V., Andronoiu D.G., Botez E., Ștefănescu B.I. (2024) . Red Beetroot and Red Capsicum Pepper Purees Boosted with Anise or Fennel Aqueous Extracts. <i>Applied Sciences</i> . 14 (13). 2024. Pag. 5650. Editura MDPI. ISSN: 2076-3417 https://doi.org/10.3390/app14135650	2,5
8.	Oncică F.G., Stoica F., Constantin O.E., Turturică M., Aprodu I., Ratu R.N., Andronoiu D.G., Stănciuc N., Râpeanu G. (2024) . Development of value-added muffins using carrot pomace powder as a natural pigment. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> . 48(1). 2024. Pag. 192-210. Editura Galați University Press ISSN: 2068-259X https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/6977	0.8
9.	Dumitrașcu, L., Banu, I., Patrașcu, L., Vasilean, I. and Aprodu, I., (2024) . The Influence of Processing on the Bioactive Compounds of Small Berries. <i>Applied Sciences</i> , 14(19), p.8713. https://doi.org/10.3390/app14198713	2,5

10.	Gavril, R.N., Stoica, F., Lipșa, F.D., Constantin, O.E., Stănciuc, N., Aprodu, I. and Râpeanu, G., (2024) . Pumpkin and Pumpkin By-Products: A Comprehensive Overview of Phytochemicals, Extraction, Health Benefits, and Food Applications. <i>Foods</i> , 13(17), p.2694. https://doi.org/10.3390/foods13172694	4,7
11.	Gavril, R.N., Cârlescu, P.M., Veleșcu, I.D., Arsenoaia, V.N., Stoica, F., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E. and Râpeanu, G., (2024) . The development of value-added yogurt based on pumpkin peel powder as a bioactive powder. <i>Journal of Agriculture and Food Research</i> , 16, p.101098. https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101098	4,8
12.	Stoica, F., Rațu, R.N., Lipșa, F.D., Motrescu, I., Cara, I.G., Răpeanu, G., Aprodu, I., Țopa, D. and Jităreanu, G., (2024) . Exploitation of red beet peel powder as a natural food ingredient in whey-fruit based beverage. <i>International Journal of Food Properties</i> , 27(1), pp.44-67.	3.1
13.	Mihaela Brumă (Călin), Vasilean, I., Grigore-Gurgu, L., Banu, I. and Aprodu, I., (2024) . Advances in Understanding the Antioxidant and Antigenic Properties of Egg-Derived Peptides. <i>Molecules</i> , 29(6), p.1327.	4.2
14.	Dumitrașcu, L., Brumă, M., Turturică, M., Enachi, E., Cantaragiu Ceoromila, A.M. and Aprodu, I., (2024) . Ultrasound-Assisted Maillard Conjugation of Yeast Protein Hydrolysate with Polysaccharides for Encapsulating the Anthocyanins from Aronia. <i>Antioxidants</i> , 13(5), p.570.	6.0
15.	Gavril (Rațu), R.N., Constantin, O.E., Enachi, E., Stoica, F., Lipșa, F.D., Stănciuc, N., Aprodu, I. and Râpeanu, G., (2024) . Optimization of the Parameters Influencing the Antioxidant Activity and Concentration of Carotenoids Extracted from Pumpkin Peel Using a Central Composite Design. <i>Plants</i> , 13(11), p.1447.	4.0
16.	Brumă (Călin), M., Banu, I., Vasilean, I., Grigore-Gurgu, L., Dumitrașcu, L. and Aprodu, I., (2024) . Influence of Soy Protein Hydrolysates on Thermo-Mechanical Properties of Gluten-Free Flour and Muffin Quality. <i>Applied Sciences</i> , 14(9), p.3640.	2.5
17.	Banu, I. and Aprodu, I., (2024) . Assessment of the Performance of Oat Flakes and Pumpkin Seed Powders in Gluten-Free Dough and Bread Based on Rice Flour. <i>Applied Sciences</i> , 14(8), p.3479.	2.5
18.	Oncică, F.G., Stoica, F., Constantin, O.E., Turturică, M., Aprodu, I., Ratu, R.N., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N. and Râpeanu, G., (2024) . Development of value-added muffins using carrot pomace powder as a natural pigment. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 48(1), pp.192-210.	0.8
19.	Rațu, R.N., Stoica, F., Lipșa, F.D., Suler, A., Petrescu, C.A., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E. and Râpeanu, G. (2024) . Preliminary studies on obtaining a cheese made exclusively from whey enriched with pumpkin pomace powder. <i>Scientific Papers. Series D. Animal Science</i> , 67(1).	0.3
20.	Bocăneală B., Andronoiu D.G., Constantin O.E., Aprodu I., Croitoru C., Stănciuc N., Râpeanu G. (2024) . The influence of different maceration techniques on the phenolic compounds and color parameters of red grapes Fetească neagră variety. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 48(2), - Factor de impact 0,8	0.8

21.	Bichescu, C.I., Mihalcea, L., Raimondo, R., Cotârleț, M., Păcularu-Burada, B., Barbu, V., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., Stănciuc, N. (2024) . CO ₂ Supercritical Fluids Extraction and Microencapsulation of Oils from Anchovies (<i>Engraulis mordax</i>) By-products. Food Technology and Biotechnology, 62(3), 302-313. doi:10.17113/ftb.62.03.24.8336 .	2.3
22.	Constantin, O.E., Stoica, F., Ratu, R.N. Stănciuc, N., Bahrim, G.E.; Râpeanu, G. (2024) . Bioactive Components, Applications, Extractions, and Health Benefits of Winery By-Products from a Circular Bioeconomy Perspective: A Review. Antioxidants, 13(1), 100. DOI10.3390/antiox13010100.	6.0
23.	Ali Rashidinejad, Cristian Dima, Asli Can Karaca, Seid Mahdi Jafari. (2024) . A review on rutin-loaded nanocarriers: Fundamentals, bioavailability, application in functional foods, and challenges. European Polymer Journal, 219,113385, https://doi.org/10.1016/j.eurpolymj.2024.113385	5.8
24.	Năstac Grădinariu Lăcrămioara, Dediu Lorena; Istrati Daniela Ionela; Docan Angelica Ionelia; Grecu Iulia Rodica; Vizireanu Camelia; Dima Floricel (2024) . Maricel, The Antioxidant and Hepatoprotective Potential of Berberine and Silymarin on Acetaminophen Induced Toxicity in <i>Cyprinus carpio</i> L., Animals, Vol. 14, Issue 3, https://doi.org/10.3390/ani14030373 , WOS:001161000400001	2.7
25.	Tănase Apetroaei Virginia, Istrati Daniela Ionela; Pricop Eugenia Mihaela; Vizireanu Camelia. (2024) . Hemp Seeds (<i>Cannabis sativa</i> L.) as a Valuable Source of Natural Ingredients for Functional Foods—A Review, Molecules, vol. 29, issue 9, https://doi.org/10.3390/molecules29092097 , WOS:001220672800001	4.2
26.	Ilir Mërtiri, Gigi Coman, Cotarlet Mihaela, Mihaela Turturică, Nicoleta Balan, Liliana Mihalcea, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. (2024) . Phytochemical Profile Screening and Selected Bioactivity of <i>Myrtus communis</i> Berries Extracts, Obtained from Ultrasound-Assisted, and Supercritical CO ₂ Extraction. Separations. Special Issue on “Green Extraction Techniques of Bioactive Compounds from Natural Sources, https://doi.org/10.20944/preprints202412.0169.v1	2.5
27.	Lazăr, N.N., Râpeanu, G., & Iticescu, C. (2024) . Mitigating eggplant processing waste's environmental impact through functional food developing. Trends in Food Science & Technology, 104414.	15.1
28.	Lipșa, F. D., Ulea, E., Gafencu, A. M., Florea, A. M., Rațu, R. N., Stoica, F., Motrescu I., & Râpeanu, G. (2024) . Pumpkin Pomace Powder as a Bioactive Powder Ingredient for Whey Cheese Production. Applied Sciences, 14(21), 9624.	2.5
29.	Lipșa, F. D., Stoica, F., Rațu, R. N., Veleșcu, I. D., Cârlescu, P. M., Motrescu, I., Usturoi, M.G. & Râpeanu, G. (2024) . Red Onion Peel Powder as a Functional Ingredient for Manufacturing Ricotta Cheese. Foods, 13(2), 182.	4.7
30.	Ilir, Mërtiri, Turturică Mihaela, Râpeanu Gabriela, and Stănciuc Nicoleta. (2024) . Phytochemical Composition of <i>Salvia Officinalis</i> and <i>Sideritis Raeseri</i> Extracts Originating from Albania. The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology 48 (2), 62-73. https://doi.org/https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2024.2.04 .	0.8

31.	Chivu, M., Stanciu, S., (2024) . The sunflower oil market in Romania: Trends and perspectives from the processing industry, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, ISSN 2284-7995, e-ISSN 2285-3952, 24 (4/2024), pp. 169-176, Factor de impact 1,0, https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24_4/volume_24_4_2024.pdf .	1.0
32.	Chivu, M., Stanciu, S., (2024) . The sugar market in Romania: Analysis and perspectives, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, ISSN 2284-7995, e-ISSN 2285-3952, 24 (4/2024), pp. 177-183, Factor de impact 1,0, https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24_4/volume_24_4_2024.pdf .	1.0
33.	Manolache, S.B., Stanciu, S., (2024) . Comparative Analysis of Income and Expenditure Trends in Agricultural Households in Romania, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, ISSN 2284-7995, e-ISSN 2285-3952, 24(2), 601-608, Factor de impact 1, WOS:001264962000067, https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001264962000067 .	1.0
34.	Condulet, I., Stanciu, S., (2024) . An analysis of National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority (ANSVSA)'s Activities During the 2023 Summer Season in Constanta County, Romania, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, ISSN 2284-7995, e-ISSN 2285-3952, 24(2), 367-372, Factor de impact 1, WOS: 001264962000039, https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001264962000039 .	1.0
35.	Chivu, M., Stanciu, S., (2024) . Agritourism Market in Romania: Potential, Concentration, and Development Perspectives, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, ISSN 2284-7995, e-ISSN 2285-3952, 24 (1/2024), pp. 195-202, Factor de impact 1,0, https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24_1/volume_24_1_2024.pdf .	1.0
36.	Chivu, M., Stanciu, S., (2024) . Promoting Romania's Culinary Heritage. Case Study: Local Gastronomic Points, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, ISSN 2284-7995, e-ISSN 2285-3952, 24 (1/2024), pp. 203-211, Factor de impact 1,0, https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24_1/volume_24_1_2024.pdf .	1.0
37.	Ciobotea, M., Dobrotă, E. M., Stan, M., Bălăcian, D., Stanciu, S., Dima, A. (2024) . Data-driven analysis of Romania's renewable energy landscape and investment uncertainties. Heliyon, 10(6), e27334-e27334, Factor de impact 4.1. DOI: https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e27334 , https://www.cell.com/heliyon/fulltext/S2405-8440(24)03365-6 .	4.1
38.	Stănciuc, N., Borda, D., Gurgu-Grigore, L., Cotârleț, M., Vasile, A.M., Nistor, O.V., Dumitrașcu, L., Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Bahrim, G.E. (2024) . Inactivation kinetics of <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> MIUG BL21 as prerequisites for paraprobiotics production: evidence on cytocompatibility and antitumoral potential. Food Chemistry X, 21, 101114. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101114 .	6.5

39.	Mirela Roman, Petronela Nechita, Aida Mihaela Vasile, and Maria Violeta Guiman, (2024) . Food Packaging Performance and Environmental Impact of Polysaccharide-Coated Papers (2024), 19(4), 6994–7018. Retrieved from https://ojs.bioresources.com/index.php/BJI/article/view/23762	1.747
FACTOR DE IMPACT CUMULAT		118,347

Figura 8.1.3

CITĂRI ÎN REVISTE DE SPECIALITATE COTATE ISI

Web of Science™

Search

Sign In ▾

Register

[Search](#) > [Refine results for dunarea d...](#) > [Refine results for dunarea d...](#) >

Citation Report: dunarea de jos (Address) and Preprint Citation Index (Exclu...

Citation Report

Q dunarea de jos (Address)

Analyze Results

 Create Alert

Refined By: NOT Database: Preprint Citation Index ✕

Authors: Aprodu I or Stanciuc N or Stanciuc Nicoleta or Rapeanu G or Aprodu Iuliana or Răpeanu G or Rapeanu Gabriela or Bahrim G or Ban... ✕

[Clear all](#)

 Export Full Report

Publications 690 Total From 1637 ▾ to 2025 ▾	Citing Articles 8,781 Analyze Total 8,444 Analyze Without self-citations	Times Cited 10,180 Total 9,356 14.75 Average per item	46 H-Index
---	---	--	----------------------

Tabelul 8.1.4

ARTICOLE ÎN REVISTE INDEXATE BDI

Nr. crt.	Date de identificare articol (Autori, Titlul articol, Volum, pagină / nr. articol)	Denumirea Bazei de date
1.	Ungureanu, C.V; Favier, L.; Balaes, T; Bahrim, G.E, 2024 . Newly strategy for biodegradation of pharmaceuticals in controlled biotechnological	Romanian Academy, Publishing House of the Romanian

	CONDITIONS. Proc. Rom. Acad., Series B: Chemistry, Life Sciences and Geoscience, 2024, 26(1), p. 31–35 https://acad.ro/sectii2002/proceedingsChemistry/doc2024-1/proc_pag24_nr1.htm	Academy, ISSN: 1454-8267
2.	Enache, Iuliana-Maria, Liliana Lucescu Ciurlă, Nicoleta Stănciuc, Antoanela Patraș, Camelia Vizireanu, Liviu Mihai Irimia. 2024 . A new natural food dye: microencapsulated Cornelian cherry bioactive compounds. Journal of Applied Life Sciences and Environment 57 (2): 217-232. https://doi.org/10.46909/alse-572133	Journal of Applied Life Sciences and Environment
3.	Ambrose L, Moraru DI, Mihailuta F, Balta A, Hincu MA, Lupascu M, Jurja S, 2024 . Acute Esophageal Necrosis in the Alcoholic Patient: Case Presentation, ARS Medica Tomitana 30 (4), https://sciendo.com/issue/ARSM/30/4	ARS Medica Tomitana
4.	Stoica, M. F., Tudor, M., Râpeanu, G., Ciubucă, A., & Tăbăranu, G. 2024 . Viticulture and winemaking technology for high-quality wines at SCDVV Bujoru. Annals of the University of Craiova, Biology, Horticulture, Food products processing technology, Environmental engineering, 29(65).	ANNALS OF THE UNIVERSITY OF CRAIOVA, Biology, Horticulture, Food products processing technology, Environmental engineering
5.	Liptac, A.P., Pila, M., Stanciu, S., 2024 , The Goat Farming Sector: Niche Opportunities for Romanian Farmers in Europe, Journal of Agriculture and Rural Development Studies, 1(2), pp. 92-102, DOI https://doi.org/10.35219/jards.2024.2.10 .	Journal of Agriculture and Rural Development Studies
6.	Epure, C., Pila, M., Stanciu, S., 2024 , Rural Development and Digitalization: Perspectives and Economic Impact in Romania, Annals of the University “Dunarea de Jos” University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics, 30(2), pp. 13-21, Handle: RePEc:ddj:fseeai:y:2024:i:2:p:13-21, DOI: https://doi.org/10.35219/eai15840409406 .	Annals of the University “Dunarea de Jos” University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics
7.	Mocanu, N., Pila, M., Stanciu, S., 2024 , Understanding Food Consumption Patterns: An Analysis of Regional Disparities and Socio-Economic Factors in Moldova, Annals of the University “Dunarea de Jos” University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics, 30(1), pp. 125-131, DOI: https://doi.org/10.35219/eai15840409398 , http://www.eia.feaa.ugal.ro/images/eia/2024_1/Mocanu_Pila_Stanciu.pdf .	Annals of the University “Dunarea de Jos” University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics
8.	Stanciu, S., 2024 , The Junk Food Tax: Public Health vs. The State Budget. SEA-Practical Application of Science, 12(36), 141-150, https://seaopenresearch.eu/Journals/articles/SPAS_36_1.pdf .	Annals of the University “Dunarea de Jos” University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics
9.	Liptac, A. P., Stanciu, S., 2024 , The Sheep and Goat Sector in Romania: Economic Perspectives and Development Directions. Economics and	Annals of the University

	Applied Informatics, (3), 484-490, http://www.eia.feaa.ugal.ro/images/eia/2024_3/Liptac_Stanciu.pdf .	“Dunarea de Jos” University of Galati, Fascicle I. Economics and Applied Informatics
10.	Ghencea, A., Stanciu, S., 2024 , Moldova's Economic Shift: Agro-Food Revenues from East to West, Journal of Agriculture and Rural Development Studies, 1(2), pp. 76-83, https://doi.org/10.35219/jards.2024.2.08 .	Journal of Agriculture and Rural Development Studies
11.	Manolache, S. B., Radu, C. M., Stanciu, S., 2024 , Professional Training in the Agricultural Sector. Case Study: Romania. SEA-Practical Application of Science, 12(36), 217-227, https://seaopenresearch.eu/Journals/articles/SPAS_36_7.pdf .	SEA-Practical Application of Science
12.	Ghencea, A., Stanciu, S., 2024 , Competition in Moldova's Food Market: A Comparative Study of SMEs Management Systems. Review of International Comparative Management/Revista de Management Comparat International, 25(3). 499-510, http://rmci.ase.ro/no25vol3/06.pdf .	Revista de Management Comparat International
13.	Dincă, A.D., Stanciu, S., Stoica (Dincă), C., 2024 , Aspects regarding sunflowerseed crops in Braila County, Romania, Research Journal of Agricultural Science, 56 (1/2024), pp. 46-55, https://www.rjas.ro/paper_detail/3989 .	Research Journal of Agricultural Science
15.	Dincă A.D., Stoica (Dincă), C., Stanciu, S., 2024 . Influence of various soil tillage practices on sunflower yield in the Northern Bărăgan Plain, Research Journal of Agricultural Science, 56 (1/2024), pp. 56-64, https://www.rjas.ro/paper_detail/3990 .	Research Journal of Agricultural Science
16.	Stanciu, S., 2024 , Assessing the Resilience and Adaptability of Romanian Agriculture to Climate Change, Journal of Agriculture and Rural Development Studies, 1(1), pp. 34-45 https://doi.org/10.35219/jards.2024.1.04	Journal of Agriculture and Rural Development Studies
17.	12. Stanciu, S., 2024 , Foreign Direct Investment in Romania: Impact on the Agro-Food Sector, Journal of Agriculture and Rural Development Studies, 1(1), pp. 5-17, https://doi.org/10.35219/jards.2024.1.01 .	Journal of Agriculture and Rural Development Studies
18.	Vintilă I. 2024 . The Harmonized Tools for Environmental Impact Assessment of the Global Agro-Food Chains in Greening Models, The Publishing House of the Romanian Academy, Series B, 26(1), p. 25-30. https://academiaromana.ro/sectii2002/proceedingsChemistry/doc2024-1/art4IulianaVintila.pdf	The Publishing House of the Romanian Academy, Serie B

Tabelul 8.1.5A

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

Nr. crt.	Autori, Titlul lucrării	Titlul conferinței	Perioada	Oraș/Țara
1.	Brumă (Călin), M., Banu I., Stănciuc N., Râpeanu G., Aprodu I. Investigations on the ability of microbial proteases to reduce the IgE-binding ability of egg proteins.	<i>IUFoST - 22nd World Congress of Food Science and Technology - The future of food is now: Development, Functionality & Sustainability</i>	8-12 septembrie 2024	Rimini, Italia
2.	Aprodu I. Dumitrascu L., Grigore-Gurgu L., Enachi E. Investigations on the bioactive properties of the anthocyanins from black chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i>).	<i>European Biotechnology Congress 2024</i>	3-5 octombrie 2024	Istanbul, Turcia
3.	Vasilean I., Patrascu L., Banu I., Aprodu I. Enzyme-assisted extraction of bioactives from herbs as a promising alternative to the use of solvents.	<i>European Biotechnology Congress 2024</i>	3-5 octombrie 2024	Istanbul, Turcia
4.	Aprodu I. Natural antimicrobial actives from plants and agricultural by-products. Workshop Natural-based actives and their nanoformulation for effective and safe treatment on antimicrobial resistant infections	<i>Marmara University, Goztepe Campus</i>	2 septembrie 2024	Istanbul, Turcia
5.	Horincar, G.; Bahrim, G. Solid state hydrolysis of crude palm fat by using <i>Yarrowia lipolytica</i> strains.	<i>International Conference „Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research” ICCR</i>	18-18 noiembrie 2024	Chișinău, Republica Moldova
6.	Barbu Vasilica. Confocal analysis of some microencapsulated bioactive compounds from vegetables	<i>International Conference on Optics and Laser technology & World Congress on Organic Chemistry</i>	24-25 octombrie 2024	Paris, Franța
7.	Barbu V. Confocal analysis of some microencapsulated bioactive compounds from fruits	<i>Light to 3D Electron Microscopy</i>	19-22 martie 2024	Ghent, Belgia
8.	Barna O., Baston O. Investigation of stress levels according to the physical activity and food	<i>Conferinta International Conference on Medical, Health and Life Sciences</i>	22-25 august 2024	Tashkent, Uzbekistan

	behaviour of students			
9.	Daniela Borda. Strategies to support circular economy and sustainability actions for small and medium dairy operators	<i>Online Matchmaking Event on Circular Economy</i>	20 decembrie 2024	
10.	Cristian DIMA. Aplicații ale nanosistemelor coloidale organice la creșterea performanțelor nutritive și de sănătate ale alimentelor.	<i>INTERNATIONAL CONFERENCE INTERDISCIPLINARITY AND COOPERATION IN CROSS-BORDER RESEARCH (ICCR 2024),</i>	18 – 19 noiembrie 2024	Chișinău, Republica Moldova
11.	Horincar, G. Biopreservatives extracted from vegetable fats.	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research – International Conference – ICCR</i>	18 – 19 noiembrie 2024	Chișinău, Republica Moldova
12.	Georgiana Horincar, Vicențiu Horincar, Gabriela Bahrim. Biopreservatives extracted from Black Sea macroalgae	<i>International Innovation and Invention Show (Euro Politehnicus), 1st Edition</i>	22-24 noiembrie 2024	București, România
13.	Violeta Dediu, Mariana Bușilă, Claudia Ungureanu, Leontina Gurgu, Mihaela Cotarlet, Vasilica Tucureanu, Oana Brincoveanu, Cosmin Romanitan and Gabriela Elena Bahrim. Green Synthesis of Biocompatible Ag or Au Nanoparticles Decorated SCOBY Bacterial Nano- Cellulose.	<i>International Conference on Advanced Functional Materials & Biomaterials and Biodevices</i>	18-19 noiembrie 2024	Dubai, UAE
14.	Ploscuțanu G. Reziduuri de pesticide în fructe și legume proaspete.	<i>Conferința Științifică Internațională „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”</i>	6 iunie 2024	Cahul, Republica Moldova
15.	Ploscuțanu G. Aspecte psihologice privind consumul de cafea.	<i>Conferința Științifică Internațională „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”</i>	6 iunie 2024	Cahul, Republica Moldova
16.	Ludmila MARJINEAN, Eugenia PRICOP, Maricica STOICA - Studii privind obținerea pâinii cu făină de	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research INTERNATIONAL</i>	18-19 noiembrie 2024	Chișinău, Republica Moldova

	câneapă și făină de dovleac	<i>CONFERENCE</i>		
17.	Gianina Marian (Toca), Gabriela Rapeanu, Organic acids as markers for wine frauds identification	<i>RAFA</i>	2024	Praga, Cehia
18.	Stanciu, S. Urban Green Spaces: An Analysis of Evolution in Romania's Regions	<i>44th IBIMA Conference</i>	27-28 noiembrie 2024	Granada, Spania
19.	Ghencea, A., Stanciu, S. Industrial Processing Companies in the Moldovan Agri-Food Sector: A Case Study	<i>43 IBIMA Conference</i>	26-27 iunie 2024	Madrid, Spania
20.	Vintilă, I. Menu Nutrition Labelling	<i>Health and Nutrition International Conference</i>	5-6 decembrie 2024	Riga, Letonia
21.	Vintilă I. Recent advancements in Food Intolerances Formulation and Technologies	<i>International Conference in Food Science and Nutrition</i>	20-21 septembrie 2024	Orlando, Florida, SUA
22.	Vintilă I. The harmonization principles of food eco-labelling	<i>The 6th Edition of the EuroGlobal Conference on Food Science and Technology</i>	16-18 septembrie 2024	Roma, Italia
23.	Vintilă I. Harmonization Principles of Food Nutrition Labelling	<i>The 2th World Conference on Food Science and Technology</i>	19-21 august 2024	Londra, Regatul Unit al Marii Britanii
24.	Vintilă I. Global Harmonization in Nutrition Legislation	<i>World Food Safety Day</i>	7 iunie 2024	Arabia Saudită
25.	Vintilă I. Trends in Food Intolerances Formulations	<i>4 thEdition of International Public Health Conference</i>	23-24 martie 2024	Singapore
26.	Vintilă I. Nutrition and Dietetics in Menu Nutrition Design- A new challenge for the Catering Industry	<i>The 2 th International Summit on Public Health and Preventive Medicine</i>	27-29 mai 2024	Praga, Cehia
27.	Vintilă I. Anti-viral and anti-tumoral therapies with essential oils	<i>7 thInternational Conference on Traditional Medicine, Ethnomedicine and Natural Therapies,</i>	5-7 septembrie 2024	Madrid, Spania
28.	Vintilă I Harmonization principles of food ecolabelling and nutrition claims labelling	<i>Nutrition 2024</i>	8-10 septembrie 2024	Valancia, Spania
29.	Vintilă I. Global and European Issues in Harmonization of Menu' Nutrition Labelling	<i>FoodTechMeet</i>	3-5 iunie 2024	Frankfurt, Germania

Tabelul 8.1.5B

**COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE NAȚIONALE CU
PARTICIPARE INTERNAȚIONALĂ ȘI PUBLICATE ÎN VOLUMELE ACESTORA CA
REZUMAT**

Nr.	Autori, Titlul lucrării	Titlul conferinței	Perioada	Oraș/Țara
-----	-------------------------	--------------------	----------	-----------

crt.				
1.	Lupu A., Banu I., Aprodu I., Effect of thermal treatment on structure and functionality of Zein.	<i>International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"</i>	6-8 iunie 2024	București, România
2.	Mihaela Brumă (Călin), Iuliana Banu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, Ina Vasilean, Iuliana Aprodu. Proteases as tool for boosting the bioactivity of the egg derivatives	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research International Conference - ICCR 2024</i>	18 noiembrie 2024	Galați, România
3.	Daniela Țiuleanu, Iuliana Aprodu. Contribution to elucidating the impact of digestive proteases on soy allergens.	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research International Conference - ICCR 2024</i>	18 noiembrie 2024	Galați, România
4.	Anca Lupu, Iuliana Banu, Ina Vasilean, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu. Influence of sourdough fermentation on the performance of gluten free bread formulations	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research International Conference - ICCR 2024</i>	18 noiembrie 2024	Galați, România
5.	Patrascu L., Vasilean I., Aprodu I. The effect of enzyme assisted extraction on wormwood (<i>Artemisia absintium</i> L.) antioxidant properties	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research International Conference - ICCR 2024</i>	18 noiembrie 2024	Galați, România
6.	Roxana Nicoleta Rațu (Gavril), Florina Stoica, Oana Emilia Constantin, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu. Comparative analysis of extraction methods for bioactive compounds from pumpkin pomace	<i>Interdisciplinarity and Cooperation in Cross-Border Research International Conference - ICCR 2024</i>	18 noiembrie 2024	Galați, România
7.	Bogdan Bocăneală, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciu, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu. New challenges in the vine-growing and winemaking sector and a sustainable way to face them.	<i>"Multidisciplinary Conference on Sustainable Development" Section: Food Chemistry Engineering & Technology</i>	30 mai 2024	Timișoara, România
8.	Stanciu, S. Food Product Incidents: An Analysis of Withdrawals and Recalls on the Romanian Market	<i>23rd International Conference "Life Sciences for Sustainable Development"</i>	26– 28 septembrie 2024	Cluj-Napoca, România
9.	Manolache, S.B., Nicolae Mocanu, N., Stanciu, S. Impactul pandemiei COVID-19 asupra dinamicii resurselor umane din mediul rural din România	<i>Sesiunea științifică internațională „Reziliență, sustenabilitate și profitabilitate în sectorul agricol și spațiul rural”,</i>	5 decembrie 2024	București, România

		<i>Institutul Național de Cercetări Economice "Costin C. Kirițescu"</i>		
10.	Stanciu, S. Deșertificarea terenurilor agricole în România: cauze și măsuri de reducere a efectelor	<i>Sesiunea științifică internațională „Reziliență, sustenabilitate și profitabilitate în sectorul agricol și spațiul rural”, Institutul Național de Cercetări Economice "Costin C. Kirițescu"</i>	5 decembrie 2024	București, România
11.	Pila, M., Stanciu, S. Procedure of obtaining an optimized feed for the growth of common carp (<i>Cyprinus carpio</i>), by fortifying the fish diet with the PM-2 complex, based on trace elements: iron and cobalt, introduced into the feed in the form of complex nanoparticles	<i>European Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT</i>	6-7 iunie 2024	Iași, România
12.	Stanciu, S., Pila, M., Wasted Food: A Global and Local Perspective. Romania and Republic of Moldova	<i>European Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT</i>	6-7 iunie 2024	Iași, România
13.	Epure, C., Stanciu, S. European Funds for Transport Infrastructure and Rural Development. Case Study: Galați County	<i>SEA 18 Conference: Economic Experiences in Sustainable Societies – Exploring Economic Resilience, Green Tourism and Inter-organizational Innovation</i>	13-14 iulie 2024	Iași, România
14.	Mocanu, N., Stanciu, S. Research on The Impact of Media Information on the Population of the Republic of Moldova	<i>SEA 18 Conference: Economic Experiences in Sustainable Societies – Exploring Economic Resilience, Green Tourism and Inter-organizational Innovation</i>	13-14 iulie 2024	Iași, România
15.	Odajiu, L., Stanciu, S. Food Waste in the Republic of Moldova: Causes and Solutions	<i>SEA 18 Conference: Economic Experiences in Sustainable Societies – Exploring Economic Resilience, Green Tourism and Inter-organizational Innovation</i>	13-14 iulie 2024	Iași, România
16.	Manolache, S.B., Stanciu, S. Professional Training in the Agricultural Sector. Case	<i>SEA 18 Conference: Economic Experiences in</i>	13-14 iulie 2024	Iași, România

	Study: Romania	<i>Sustainable Societies – Exploring Economic Resilience, Green Tourism and Inter-organizational Innovation</i>		
17.	Petronela Nechita, Mirela Roman, Silviu Marian Năstac, Aida Mihaela Vasile, Nicoleta Rotariu. Sustainable food packaging: a study of composition, functional properties and environmental impact	<i>The 27th International symposium “The environment and the industry”, SIMI 2024</i>	19-20 septembrie 2024	Mamaia, România
18.	Stanciu, S. The Junk Food Tax: Public Health vs. the State Budget	<i>Conference: Economic Experiences in Sustainable Societies – Exploring Economic Resilience, Green Tourism and Inter-organizational Innovation</i>	13-14 iulie 2024	Iași, România
19.	Ploscuțanu G. Proiectul European LOC FOOD – BSB 1101. The European Project LOC FOOD BSB 1101.	<i>Conferința Internațională organizată în cadrul proiectului Erasmus+ „Împreună pentru o comunitate școlară de succes”, 2023-1-RO01-KA122-SCH-000120827,</i>	6 iunie 2024	Galați, România
20.	Iulia Bleoancă, Mihaela Bruma, Mihaela Turturică, Daniela Borda, Adriana-Mădălina Țurcanu, Felicia Stan, Cătălin Fetecău. Edible food packaging from yeast biomass functionalised with essential oils	<i>PRIOCHEM, Priochem, Prioritățile chimiei pentru o dezvoltare durabilă</i>	2024	București, România
21.	Iulia Bleoancă, Adriana-Mădălina Țurcanu, Mihaela Brumă, Mihaela Turturică, Daniela Borda, Felicia Stan, Cătălin Fetecău. Biodegradable Food Packaging Based on Yeast Biomass Functionalised with antimicrobial compounds and bacterial cellulose	<i>The 28th International Exhibition of Inventions</i>	2024	Iași, România
22.	Mirela Crăciunescu, Iulia Bleoancă, Daniela Borda, From Yeast to eco-friendly packaging: developing active, edible films using non-thermal processing	<i>Salon de inventică EUROPOLITEHNICUS</i>	2024	București, România
23.	Borda, D., (Lanciu) Dorofte, A., Bleoanca, I., Active biopolymers applications as sustainable food safety strategies	<i>Bucharest International Summer School FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING FSHL</i>	8-11 mai 2024	București, România
24.	Borda, D. <i>Listeria monocytogenes</i> growth	<i>Food Safety First:</i>	13 noiembrie	București, România

	in dynamic refrigeration conditions and exposure assessment using BIKE model	<i>Identifying and reducing contaminants</i>	2024	
25.	Loredana Dumitrașcu, Anca Ioana Nicolau, Daniela BORDA. Using the Knowledge-Attitudes-Practices (KAP) model to design interventions for microbial risk reductions	<i>International Summer School FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING FSH</i>	8-11 mai 2024	București, România

Tabelul 8.1.6A

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

Nr.	ARTICOL PUBLICAT
-----	------------------

crt.	
1.	Ploscuțanu, G. 2024. Reziduuri de pesticide în fructe și legume proaspete. În: Perspectivile și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educație . Prospects and Problems of Research and Education Integration into the European Area, Cornea Sergiu (Coord.), Cahul: USC, Volumul XI, Partea I, 334 - 339, ISSN 2587-3563, e-ISSN 2587-3571
2.	Ploscuțanu G. 2024. Aspecte psihologice privind consumul de cafea. În: Perspectivile și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educație . Prospects and Problems of Research and Education Integration into the European Area, Volumul XI, Cornea Sergiu (Coord.), Cahul: USC, Volumul XI, Partea II, 55 - 59, ISSN 2587-3563, e-ISSN 2587-3571
3.	Ploscuțanu G. 2024. Proiectul European LOC FOOD – BSB 1101. The European Project LOC FOOD BSB 1101 . În: Ghid Conferință Internațională” Împreună pentru o comunitate școlară de succes. Together for a Successful School Community”. Moineagu Viorica, Stănilă Camelia (Coord.), 75 - 78, ISBN 978-606-305510-2
4.	Manolache, B.S., Condulet. I., Stanciu, S., 2024. The dynamics of Romanian agriculture: statistical analysis of land areas and production by development regions , în „Provocările pentru tranziția către sisteme alimentare durabile în uniunea europeană”, Editura Academiei Române, București, ISBN 978-973-27-3875-7, 113-125
5.	Ghencea, A., Stanciu, S, 2024, Industrial Processing Companies in the Moldovan Agri-Food Sector: A Case Study , Proceedings of the 43rd International Business Information Management Association Conference IBIMA (26-27 June 26-27, 2024, Madrid, Spain),” Sustainable Global Economic Development within 2025 Vision: Research and Practice”, ISBN: 979-8-9867719-2-2, ISSN: 2767-9640, Ed. Soliman, K., 1638-1644,
6.	Stanciu, S., Manolache, B.S., Pila, M., 2024. Urban green spaces: an analysis of evolution in Romania's regions , Proceedings of the 44th International Business Information Management Association Conference (IBIMA): Empower Businesses and Create Economic Development in Digital Future: Vision 2030, (November 27-28, 2024, Granada, Spain), ISBN: 979-8-9867719-4-6 ISSN: 2767-9640, Ed. Soliman, K.S., 610-616,
7.	Pila, M., Epure, C., Stanciu, S., 2024. The Evolution of sugar beet production in Romania: a comprehensive analysis (1990-2023) , Proceedings of the 44th

International Business Information Management Association Conference (IBIMA): Empower Businesses and Create Economic Development in Digital Future: Vision 2030, (November 27-28, 2024, Granada, Spain), ISBN: 979-8-9867719-4-6 ISSN: 2767-9640, Ed. Soliman, K.S., 626-632,

Tabelul 8.1.6B

COMUNICĂRI ȘTIINȚIFICE PREZENTATE LA CONFERINȚE NAȚIONALE

Nr. crt.	DATE DE IDENTIFICARE ALE CONFERINȚEI
1.	Vasilean I., Grigore-Gurgu L., Patrașcu L., Enachi E., Banu I., Aprodu I. Investigations on the antioxidant and antimicrobial activity of local aromatic herbs. <i>MED-FARM LAB 2024 - Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: De la Concepte Teoretice la Aplicații Practice</i> , 3-5 octombrie 2024, Galați
2.	Dinu (Iacob) A., Dragostin O-M, Aprodu I. In silico evidences on the antidiabetic potential of sulfonamide – based compounds. <i>MED-FARM LAB 2024 - Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: De la Concepte Teoretice la Aplicații Practice</i> , 3-5 octombrie 2024, Galați
3.	Bogdan Bocăneală, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu. Adapting the rosé winemaking technology to the present climate changes and consumer preferences. <i>PhD Students' Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, Aurel Valicu University of Arad. The IVth Edition</i> , 23-24 mai 2024, Arad, Romania
4.	Roxana Nicoleta Rațu (Gavril), Florina Stoica, Oana Emilia Constantin, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu. Optimization of ultrasound extraction from pumpkin (<i>Cucurbita maxima</i> , var. <i>blue hubbard</i>) using response surface methodology. <i>PhD Students' Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, Aurel Valicu University of Arad. The IVth Edition</i> , 23-24 Mai 2024. Arad, Romania.
5.	Florina-Genica Oncică, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Georgiana Horincar, Gabriela Râpeanu. Possibilities of valorization of the by-products obtained during carrot processing. <i>PhD Students' Days – Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, Aurel Valicu University of Arad. The IVth Edition</i> , 23-24 Mai 2024. Arad, Romania
6.	Alexandra Teodora Gheorghe (Mărtin), Gabriela Râpeanu, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc. Innovative strategies for valorizing the by-products resulting from coloured carrot processing. <i>PhD Students' Days – Faculty</i>

	<i>of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, Aurel Valicu University of Arad. The IVth Edition</i> , 23-24 Mai 2024. Arad, Romania.
7.	Bahrim Gabriela. Implicațiile metabiotice în creșterea calității vieții. <i>Food you Trust, International Symposium</i> , 28-29 March 2024, Bucharest, Romania.
8.	Pihurov, M.; Stroe, M.D., Cotârleț, M.; Vasile, M.A., Grigore-Gurgu, L., Moraru, D.I.; Patriche, N.; Bahrim, G.E.. Valorificarea culturilor starter artizanale și a spirulinei în obținerea de noi ingrediente funcționale cu aplicații în acvacultură. <i>Simpozionul Utilizarea algelor pentru o acvacultură durabilă</i> , 11 decembrie 2024, ICEDEAPA Galați, Academia de Științe Agricole și Silvici "Gheorghe Ionescu-Șișești" (A.S.A.S.) București
9.	Moraru, D.I.; Vasile, M.A.; Cotârleț, M., Grigore-Gurgu, L., Pihurov, M.; Stroe, M.D.; Patriche, N., Bahrim, G.E.. Ingrediente triacvabiotice obținute prin fermentații cu aportul bacteriilor lactice probiotice și al spirulinei. <i>Simpozionul Utilizarea algelor pentru o acvacultură durabilă</i> , 11 decembrie 2024, ICEDEAPA Galați, Academia de Științe Agricole și Silvici "Gheorghe Ionescu-Șișești" (A.S.A.S.) București
10.	Cristian DIMA, Folosirea nanobiotransportorilor ca strategie de funcționalizare a alimentelor. <i>RO. ALIMENT SHOW, Ediția a - VIII - a</i> , 23 - 25 septembrie 2024, Universitatea de Științele Vieții din Iași
11.	Ilir Mărtiri, Leontina Grigore-Gurgu, Liliana Mihalcea, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. The influence of sage supercritical CO2 extract on <i>Listeria monocytogenes</i> , and <i>Staphylococcus aureus</i> growth kinetics. <i>PHD Students' Days Faculty of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection. The IVth Edition</i> , May 23-24, 2024
12.	Pila, M., Stanciu, S., 2024, <i>Procedure of obtaining an optimized feed for the growth of common carp (Cyprinus carpio)</i> , by fortifying the fish diet with the PM-2 complex, based on trace elements: iron and cobalt, introduced into the feed in the form of complex nanoparticles, European Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT 2024 (June 6-7, Iași, Romania), Proceedings of the 16 Edition EuroInvent 2024, Book of abstracts, Patents, pp. 340, RO.123
13.	Stanciu, S., Pila, M., 2024, <i>Wasted Food: A Global and Local Perspective. Romania and Republic of Moldova</i> , European Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT 2024 (June 6-7, Iași, Romania), Proceedings of the 16th Edition EUROINVENT 2024, Book of abstracts, Book Salon, Secțiunea Edituri Internationale, pp. 541

Tabelul 8.1.7

INVENȚIE CU BREVETE ACORDATE / SOLICITATE ÎN 2024

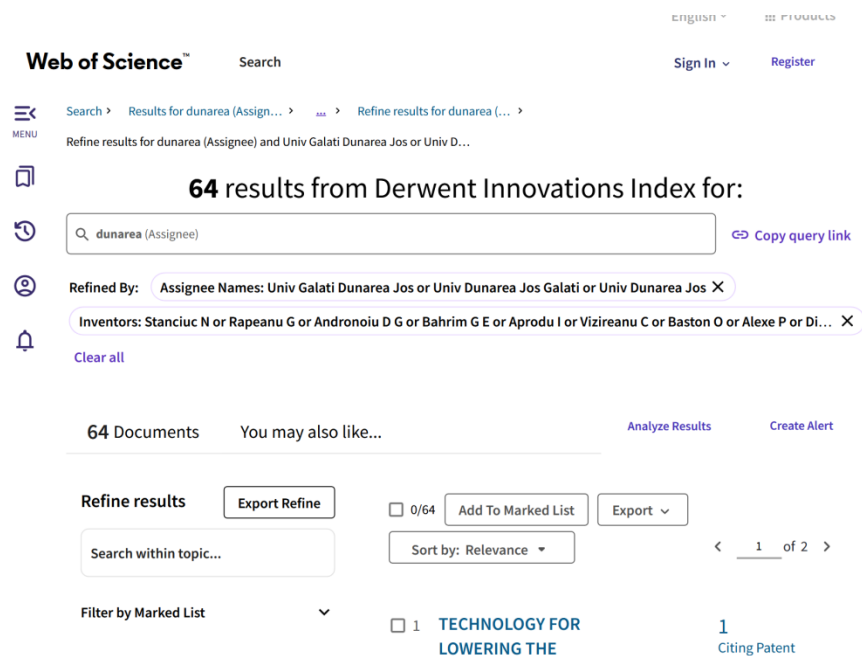
Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr. inregistrare CBI
BREVETE ACORDATE			
1.	Procedeu de obtinere a unui parizer din carne de porc cu srot de catina fara nitrit, parizer astfel obtinut si utilizarea srotului de catina	Mihalcea Liliana, Cristian Vasile Dima, Petru Alexe	Hotarare OSIM nr. 4.2/153 din 29.11.2024
2.	Obtinerea filmelor	Petru Alexe, Mariana Stroiu,	

	comestibile/biodegradabile din proteine miofibrilare	Floricele Cercel	
3.	Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip desert din concentrat proteic din zer și cătină.	Ursache F.M., Botez E., Stănciuc N., Andronoiu D.G., Nistor O.V., Turturică M., Râpeanu G.	Brevet de invenție nr. 132699 /30.04.2024
4.	Procedeu de obținere a unui produs vegetal fermentat tip iaurt din leguminoase germinate și produsul astfel obținut	Patrașcu L., Vasilean I., Aprodu I.	Brevet de invenție Nr. RO 133694/30.07.2024
5.	Procedeu de obținere a unei băuturi fermentate limpezi slab alcoolice din soia germinată și băutura astfel obținută.	Pătrașcu Livia, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Banu Iuliana	Număr patent RO132800-A2, Derwent Primary Accesion Number: 2019-363559, Hotarare OSIM nr 4.2/152 din 29.11.2024
6.	Dressing vegan îmbogățit în compuși biologic activi din flori de crăiță	Garnai Maria, Mihalcea Liliana, Vizireanu Camelia	Hotărârea nr. 4.2/150 din 29.11.2024

Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr. inregistrare OSIM
DEPUNEREA DOCUMENTATIEI CBI LA ORGANISME NATIONALE			
1.	Chec aglutenic cu adaos de pudră din pulpă de dovleac epuizată în suc – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere	Rațu (Gavril) R.N., Stoica F., Andronoiu D.G., Râpeanu G., Aprodu I., Constantin O.E., Stănciuc N.	A/00549/19.09.2024
2.	Sos vegetal cu peptide din drojdia de bere și compuși biologic activi din fructe de aronia și procedeu de obținere al acestuia.	Dumitrașcu L., Brumă (Călin), M., Turturică M., Aprodu I	A/00155/3.04.2024
3.	Amestec compozit pe bază de esteri de hemiceluloză, procedeu de obținere și de testare a proprietăților specifice ambalajelor pentru produse agro-alimentare	Petronela Nechita, Mirela Iana-Roman, Mihaela-Aida Vasile , Rodica Mihaela Dinică, Silviu-Marian Năstac, Alina-Mihaela Ceoromila, Andreea Veronica Botezatu, Cristian-Silviu Simionescu	A/00178/12.04.2024

Figura 8.1.8

CITĂRI ÎN SISTEMUL ISI ALE LUCRĂRILOR DE CERCETARE/ BREVETE



Web of Science™ Search

Search > Results for dunarea (Assignee) > Refine results for dunarea (...)

Refine results for dunarea (Assignee) and Univ Galati Dunarea Jos or Univ D...

64 results from Derwent Innovations Index for:

Q dunarea (Assignee) [Copy query link](#)

Refined By: Assignee Names: Univ Galati Dunarea Jos or Univ Dunarea Jos Galati or Univ Dunarea Jos X

Inventors: Stanciuc N or Rapeanu G or Andronoiu D G or Bahrim G E or Aprodu I or Vizireanu C or Baston O or Alexe P or Di... X

[Clear all](#)

64 Documents You may also like... [Analyze Results](#) [Create Alert](#)

Refine results [Export Refine](#) ☐ 0/64 [Add To Marked List](#) [Export](#)

Search within topic... [Sort by: Relevance](#) < 1 of 2 >

Filter by Marked List ☐ 1 **TECHNOLOGY FOR LOWERING THE** 1 Citing Patent

Subject Areas

☐ Chemistry	55
☐ Food Science Technology	54
☐ Biotechnology Applied Microbiology	17
☐ Pharmacology Pharmacy	10
☐ Engineering	9

[See all >](#)

Assignee Names

☐ Univ Galati Dunarea Jos	53
☐ Univ Dunarea Jos Galati	12
☐ Univ Galati Lower Danube	1

Assignee Codes

☐ Uyga-n	53
☐ Uydu-n	12

Inventors

☐ Stanciu N	15
☐ Rapeanu G	13
☐ Andronolu D G	11
☐ Bahrim G E	10
☐ Aprodu I	9

MYCOTOXIN

CONTENT IN BAKERY PRODUCTS

RO126739-A0; RO126739-B1
Inventors : APRODU I; BANU I; (...); VASILEAN I
Assignees : UNIV DUNAREA JOS GALATI and UNIV GALATI DUNAREA JOS
Derwent Primary : 2012-
Accession Number : C23967

...

☐ 2 Preparing jellified dessert for people with diabetes, by preparing mixture of pectin and sweetener, adding berries, boiling, adding citric acid and flavors, homogenizing and heating, packing and storing sweet jellified product

RO135032-A2
Inventor : BASTON O

☐ 51 Preparing mayonnaise-based

Subject Areas

☐ Chemistry	55
☐ Food Science Technology	54
☐ Biotechnology Applied Microbiology	17
☐ Pharmacology Pharmacy	10
☐ Engineering	9

[See all >](#)

Assignee Names

☐ Univ Galati Dunarea Jos	53
☐ Univ Dunarea Jos Galati	12
☐ Univ Galati Lower Danube	1

Assignee Codes

☐ Uyga-n	53
☐ Uydu-n	12

Inventors

☐ Stanciu N	15
☐ Rapeanu G	13
☐ Andronolu D G	11
☐ Bahrim G E	10
☐ Aprodu I	9

sauce by dissolving egg yolk powder and salt in warm water, incorporating sunflower oil and continuously stirring to achieve complete homogenization, and adding microencapsulated sea buckthorn extract powder
RO127439-A2
Inventors : ROMAN D; RAPEANU G; L.; BAHIRM G E
Assignee : UNIV DUNAREA JOS GALATI
Derwent Primary : 2023-
Accession Number : 59087U

☐ 52 Preparing functional food with cholesterol lowering effect by germinating dried and sterilized

[See all >](#)

IPC Codes

Derwent Class Codes

Derwent Manual Codes

For more options, use [Analyze Results](#)

buckwheat seeds, milling and preparing powder suspension, mixing with solution of inulin and buckwheat honey, and fermenting suspension
RO135025-A2

Inventors : DUMITRU C N and VIZIREANU C
Assignee : UNIV GALATI DUNAREA JOS
Derwent Primary : 2021-
Accession Number : 75620J

...

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.	Parizer din carne de porc cu srot de catina fara nitrit. Mihalcea Liliana, Cristian Vasile Dima si Petru Alexe
2.	Filme comestibile/biodegradabile din proteine miofibrilare. Petru Alexe, Mariana Stroiu, Floricel Cercel
3.	Produs lactat de tip desert din concentrat proteic din zer și cătină. Ursache F.M., Botez E., Stănciuc N., Andronoiu D.G., Nistor O.V., Turturică M., Râpeanu G.
4.	Produs vegetal fermentat tip iaurt din leguminoase germinate. Patrașcu L., Vasilean I., Aprodu I.
5.	Procedeu de obținere a unei băuturi fermentate limpezi slab alcoolice din soia germinate. Pătrașcu Livia, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Banu Iuliana
6.	Dressing vegan îmbogățit în compuși biologic activi din flori de crăiță. Garnai Maria, Mihalcea Liliana, Vizireanu Camelia
Produs rezultat din expertiză	
1.	Iulia Lidia Bleoancă. Cercetări experimentale privind optimizarea procesului tehnologic de obținere a materialelor ce vin în contact cu alimentele din tărâțe. 15.01.2024-20.12.2024. Sc Moara ZUF Product SRL Arad
2.	Petru Alexe. Introducerea pe piață a unui produs nou ca urmare a transferului tehnologic de soluții inovative. Piccolo Angelor SRL

Tabelul 8.2

TEZE DE DOCTORAT FINALIZATE/SUSȚINUTE în 2024

Nr. crt.	Titlul tezei	Doctorand	Conducator de doctorat	Domeniu fundamental de doctorat/ Sustinere publica
TEZE DE DOCTORAT FINALIZATE				
1	DEZVOLTAREA UNOR SOLUȚII DE AMBALARE, BIODEGRADABILE, CU ROL BIOACTIV, PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE	LANCIU V. ANDREEA (DOROFTE)	Prof. univ. dr. ing. BORDA Daniela	Ingineria produselor alimentare / 18.10.2024
2	PROIECTAREA ȘI REALIZAREA UNOR ALIMENTE CU DESTINAȚIE SPECIALĂ	TĂNASE V. LUIZA-ANDREEA (BUTNARIU)	Prof. univ. dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria produselor alimentare / 12.04.2024
3	VALORIFICAREA SUBPRODUSELOR REZULTATE LA PRELUCRAREA SFECLEI ROȘII	LAZĂR G. SILVIA (MISTRIANU),	Prof. univ. dr. ing. habil. Gabriela RÂPEANU	Ingineria produselor alimentare / 22.03.2024
TEZE DE DOCTORAT ÎN DERULARE ÎN 2024				
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 horticoale și obținerea de	ONCICĂ FLORINA	Prof. dr. ing. Gabriela RAPEANU	Ingineria Produselor Alimentare

	produse cu valoare adăugată			
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.	Procedee biotehnologice aplicate la procesarea strugurilor roșii din soiul Feteasca neagră	LOSIP S. ELENA (DRAGOMIR)	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena BAHRIM	Biotehnologii
8.	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
9.	Obținerea și caracterizarea unor ingrediente cu funcționalitate ridicată din microorganisme probiotice	PIHUROV V. MARINA (M)	Prof. dr. ing. Gabriela-Elena BAHRIM	Biotehnologii
10.	Efectul substituirii clorurii de sodiu în fermentația lactică a vegetalelor	CONSTANDACHE P. DANIELA	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria Produselor Alimentare
11.	Grănirea militarilor români. Modalități de diversificare	FUNDEANU E. ANA-MARIA	Prof dr. ing. Elisabeta BOTEZ	Ingineria Produselor Alimentare
12.	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
13.	Studii avansate privind activitatea antimicrobiană a unor plante autohtone din Albania și formularea unor variante tehnologice de prelungire a durabilității minime ale alimentelor	ILIR D. MERTIRI (ALBANIA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC	Ingineria Produselor Alimentare

14.	Cercetări privind valorificarea produselor secundare rezultate de la valorificarea fructelor în bioingrediente și alimente funcționale	HETSOIV. VALERIIA (UCRAINA)	Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIU	Ingineria Produselor Alimentare
15.	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 STĂNCIU	Ingineria produselor alimentare
16.	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
17.	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
18.	Cercetări privind creșterea competitivității producției agroalimentare din Republica Moldova pe piețele internaționale	CEBAN N. TATIANA (SEDLIȚCHI)	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
19.	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
20.	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
21.	Cercetări privind valorificarea potențialului resurselor umane în domeniul agroalimentar din	MANOLACHE C. BEATRICE-SIMONA	Prof. dr. ing. dr. ec. Silviu STANCIU	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală

	Regiunea de Sud Est			
22.	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
23.	Prelungire cu scutire taxa	ZANET V. VITALII	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.	Vegetables nutrition and health benefits, 2024, editori: O.V. Nistor, G.D. Mocanu. Ed.: Cambridge Scholars, ISBN(10): 1-0364-0525-7, ISBN(13): 978-1-0364-0525-0 ♦ O.V. Nistor 2024. Chapter 1. <i>Carrot and Parsley: Nutrition Properties and Health Benefits.</i> ♦ Mocanu, G.-D. 2024. Chapter 3. <i>Potatoes: Nutritional Properties and Health Benefits.</i> ♦ D.G. Andronoiu, O.V. Nistor, G.D.Mocanu.2024. Chapter 4. <i>Eggplants: Nutrition Properties and Health Benefits.</i> ♦ O.V. Nistor. 2024. Chapter 6. <i>Courgettes: Nutrition Properties and Health Benefits.</i> ♦ O.V. Nistor, V. Barbu. 2024. Chapter 7. <i>Edible Mushrooms: Nutrition Properties and Health Benefits.</i> ♦ Mocanu, G.-D. 2024. Chapter 8. <i>Brassica Vegetables: Nutritional Properties and Health Benefits.</i> ♦ L.A. Tănase (Butnariu), O.V. Nistor. 2024. Chapter 10. <i>Lactogenic Herbs: Nutrition Properties and Health Benefits.</i>
2.	Oana Emilia Constantin, Bogdan Păcularu-Burada, Gabriela-Elena Bahrim, 2024. <i>Yeast Strains from Sourdough as Potential Clean-Label Starters for Fermentation Processes</i>, pp.343-379. In: Elaine Berger Ceresino, Grazina Juodeikiene, Susanne Miescher Schwenninger, João Miguel Ferreira da Rocha (Eds), Sourdough Microbiota and Starter Cultures for Industry, Springer Nature Switzerland AG, ISBN 978-3-031-48603-6 ISBN 978-3-031-48604-3 (eBook), https://doi.org/10.1007/978-3-031-48604-3.
3.	Pihurov, Marina., Cotârleț, M., Bahrim, G.E., 2024. <i>The Promotion of Biotication in Controlled Fermentation Using Kefir Grains and Kombucha Membranes as Starter Cultures</i>, (chapter 6, https://www.intechopen.com/books/13874). In : Vilela, A.; Inês, A.(Eds) Probiotics, Prebiotics, and Postbiotics in Human Health and Sustainable Food

	Systems, 262 pp. DOI: 10.5772/intechopen.1007044 , https://www.intechopen.com/books/13874 , ISBN978-0-85014-843-5, Print ISBN978-0-85014-844-2, eBook (PDF) ISBN978-0-85014-845-9
4.	Statistics in Food and Biotechnology. Schleining, G., Mannino, S., Suwannaporn, P. (eds). Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain, vol 16. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-51568-2_4 , Print ISBN978-3-031-51567-5 ♦ Borda, D. et al. . <i>Statistical Process Control</i> (SPC), pp. 261-328 ♦ Borda Daniela, Banu Iuliana, Bleoanca Iulia, <i>Application of Process Control Charts</i>, pp 269-290 ♦ Borda Daniela, Banu Iuliana, Bleoanca Iulia, <i>Analysing Process Capability</i>.
5.	Improving the quality of apples. Ed. Costa Fabrizio, Burleigh Dodds Science Publishing. Cambridge, UK, 236 pag. ISBN 978-1-80146-321-8 Ploscutanu G. 2024. <i>Advances in understanding the nutritional and nutraceutical properties of apples</i> , Chapter 3, pp. 61-78, http://dx.doi.org/10.19103/AS.2023.0127.05
CĂRȚI ȘI CAPITOLE DE CĂRȚI PUBLICATE ÎN EDITURI NAȚIONALE	
1.	Octavian Barna, Octavian Baston. 2024. Geografia resurselor turistice ale României, Ed. PIM, Iasi, ISBN: 978-606-13-8891-2, 635p.
2.	Georgiana Horincar, Bioconservanți din grăsimi vegetale 2024. Colecția Științe Inginerești, Editura Alma Mater, Bacău, 202 pag., ISBN 978-606-527-714-4. https://editura-almamater.ub.ro/wp-content/uploads/2024/04/Horincar-Bioconservanti-din-grasimi-vegetale-Cuprins.pdf
3.	Dinu Monica, Vizireanu Camelia, Istrati Daniela. 2024. Aspecte științifice privind etichetarea preparatelor culinare în unitățile de alimentație publică, Ed. Esential Media, ISBN 978-630-308-006-2, pp. 85
4.	Manolache, B.S., Condulet. I., Stanciu, S., 2024, The dynamics of Romanian agriculture: statistical analysis of land areas and production by development regionsi, în Provocările pentru tranziția către sisteme alimentare durabile în uniunea europeană”, Editura Academiei Române, București, ISBN 978-973-27-3875-7, pag. 113-125 (498 pag).
ÎNDRUMAR/GHID/CAIET PENTRU ACTIVITĂȚI APLICATIVE (LABORATOR, PROIECT)	
1.	Georgiana Horincar. 2024. Controlul sanitar-veterinar al produselor alimentare. Îndrumar de laborator, Colecția Științe Inginerești, Editura Alma Mater, Bacău, 150 pag., ISBN 978-606-527-718-2 https://editura-almamater.ub.ro/wp-content/uploads/2024/06/Horincar-Controlul-sanitar-veterinar-Cuprins.pdf
2.	Georgiana Horincar. 2024. Tehnologia vinului, Îndrumar de laborator, Colecția Științe Inginerești, Editura Alma Mater, Bacău, 132 pag. ISBN 978-606-527-721-2. https://editura-almamater.ub.ro/wp-content/uploads/2024/07/Horincar-Tehnologia-vinului.-Indrumar-de-laborator-Cuprins.pdf

Tabelul 8.4

Lucrări prezentate la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ
SCDS-UDJG2024 The 12th Edition, GALAȚI, 6th-7th of June 2024

Nr. crt.	Lucrări prezentate
Section 3. PROGRESS IN FOOD SCIENCE AND BIO-RESOURCES ENGINEERING	
1.	Ilir Mărtiri, Mihaela Turturică, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. <i>Evaluation of Bioactive Compounds and Antibacterial Activity of Myrtus communis Berries.</i> – oral presentation
2.	Elie Wilfried Wendnongma Biego, Camelia Vizireanu, Abdallah Dao, Hagrétou Sawadogo Lingani. <i>Technological Suitability of Quinoa in Food Formulation as an Alternative Solution to Food Diversification and Food Security in Burkina Faso</i> - oral presentation
3.	Bogdan Bocăneală, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu. <i>Improving Winemaking Technology for Red Grapes in the Terasale Dunării IG wine region by using the saignée technique</i> - oral presentation
4.	Mirela Iana-Roman (Roman), Rodica Mihaela Dinică, Vasilica Barbu, Gabriela Elena Bahrim, Petronela Nechita. <i>The Evaluation of Biodegradability Characteristics of Food Packaging Papers Based on Xylan Hemicellulose Composite Coatings</i> - oral presentation
5.	Roxana Nicoleta Rațu (Gavril), Oana Emilia Constantin, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu. <i>Pumpkin Peel Powder as a Bioactive Ingredient for the Manufacture of Carotenoid-Enriched Yogurt</i> - oral presentation
6.	Mihaela Brumă (Călin), Iuliana Banu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, Ina Vasilean, Iuliana Aprodu. <i>Combined Experimental and in silico Investigations on the Effect of Microbial Proteinase on the Intrinsic Bioactivity of the Egg Proteins</i> - oral presentation
7.	Marina Procop (Pihurov), Daniela Borda, Mihaela Cotârlet, Gabriela Elena Bahrim. <i>Paraprobiotics Obtainment by Inactivation of Lactocaseibacillus paracasei MIUG BL 80 Selected Probiotic Strain by Ultrasonic Treatment Combined with Thermal Treatment and Mathematical Modeling of Inactivation Kinetics</i> - oral presentation
8.	Lavinia Stan (Boldea), Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. <i>Innovative Strategies for Obtaining Apple Jams with a Reduced Degree of Enzymatic Browning</i> - oral presentation
POSTERS PRESENTATION	

1.	Ilir Mărtiri, Bogdan Păcularu-Burada, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. <i>Polyphenolic Profile Characterization of Two Species of Juniper Berries (J. communis and J. oxycedrus), and Their Antibacterial Potential</i>
2.	Gheorghe Alexandra Teodora, Gabriela Râpeanu, Oana Constantin, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu. <i>Phytochemical Characterization of By-Products Resulted after Processing of Purple Carrots</i>
3.	Andreea (Lanciu) Dorofte, Daniela Tiuleanu, Iulia Bleoanca, Daniela Borda. <i>Poly-composite Films Based on Whey Proteins Concentrate and Zein, with Cinnamon and Lavander EOs, Designed for an Instant Powder with Low Lactose Content</i>
4.	Daniela Constandache, Doina-Georgeta Andronoiu, Gabriel-Dănuț Mocanu, Oana-Viorela Nistor, Elisabeta Botez. <i>Evaluation of Pickled Green Tomatoes Texture and Color During Storage in Low Sodium Conditions</i>
5.	Ana-Maria Fundeanu, Oana-Viorela Nistor, Doina-Georgeta Andronoiu, Gabriel-Dănuț Mocanu, Elisabeta Botez. <i>Investigating Specific Military Eating Habits by Applying Frequency Questionnaire</i>
6.	Mihaela Manuela (Hozoc) Nedelcu, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu. <i>Influence of Pressing on the Quality of White Wines Quality</i>
7.	Larisa Anghel, Gabriel- Dănuț Mocanu, Nicoleta Stănciuc. <i>Influence of Drying Methods on Physico-Chemical and Functional Properties of Red Grape Pomace Powder</i>
8.	Anca Lupu, Iuliana Banu, Ina Vasilean, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu. <i>Investigations on Vegetal Proteins Addition on the Functional and Rheological Behavior the Gluten Free Flours</i>
9.	Nicoleta Bălan, Gabriel- Dănuț Mocanu, Nicoleta Stănciuc. <i>Green Strategies for the Valorization of Grape Pomace to Obtain Added Value Products</i>
10.	Marian (Țoca) Gianina, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Emilia Constantin. <i>Presence of Organic Acids in Wines with Implications in Authentication and Quality of Wines</i>

Section 4. ADVANCES IN ENGINEERING AND MANAGEMENT IN AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

11.	Laura-Delia Angheluță, Florin-Marian Buhociu, Silviu Stanciu. <i>Romania's Progress Since Joining the European Union</i>
12.	Nicolae Mocanu, Silviu Stanciu. <i>Overweight and Obesity Among Children in the Republic of Moldova and Romania: a Preliminary Study</i>
13.	Nicolae Mocanu, Silviu Stanciu. <i>Food Consumption Patterns in the Republic of Moldova: Preliminary Research</i>

14.	Alexandru Ghencea, Vitalii Zanet, Silviu Stanciu. <i>The competition of economic actors on the market in the Republic of Moldova. Swot analysis of development opportunities.</i>
15.	Beatrice-Simona Manolache, Silviu Stanciu. <i>Analyzing the Romanian Agricultural Sector from the Human Resources Perspective</i>
16.	Beatrice-Simona Manolache, Silviu Stanciu. <i>The Impact of Training Programs on Performance in Romanian Agriculture</i>
17.	Iuliana Conduleț, Silviu Stanciu. <i>Non-Conformities of Products Sold at European and National Level. An Analysis of the 2023 Rasff Notifications</i>
18.	Iuliana Conduleț, Silviu Stanciu. <i>The Quality of Food Products in Romania: A Study From 2019 to 2023</i>
19.	Alexandru Ghencea, Silviu Stanciu. <i>Strategies for Increasing Economic Competitiveness at the Current Stage</i>
20.	Camelia Chiculiță (Epure), Silviu Stanciu. <i>Exploring Rural Development in Galați County: Preliminary Findings</i>
21.	Camelia Chiculiță (Epure), Silviu Stanciu. <i>Digitalizing Rural Romania: Evolution and Perspectives</i>
22.	Rodica Aparaschivei (Bârlă), Silviu Stanciu. <i>Smart Villages Initiative in Romania: Driving Rural Development Through Digital Innovation</i>
23.	Rodica Aparaschivei (Bârlă), Silviu Stanciu. <i>Rural Development Initiatives in Buzău County: Progress and Challenges</i>
24.	Petre Adrian Liptac, Silviu Stanciu. <i>Labor Force in Romanian Agriculture: a Regional Analysis Ural Development Initiatives in Buzău County: Progress and Challenges</i>
25.	Alexandru Ghencea, Silviu Stanciu. <i>The food industry in the Republic of Moldova: a case study on the evolution of industrial value for some of the most important agri-food</i>
26.	Iulia Maftai, Florin Marian Buhociu, Silviu Stanciu. <i>Pre-packaged products one of the non-conformities sold</i>

Tabelul 9.1

MEMBRII ÎN ORGANIZAȚII SAU COLECTIVE EDITORIALE

Nr. crt.	Cadru didactic	Tipul de apartenență	Organizație	Revistă / Jurnal
----------	----------------	----------------------	-------------	------------------

1.	ALEXE Petru	Președinte	Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România	
2.				
3.		Membru titular	Academia de Științe Agricole și Silvice” Gheorghe Ionescu-Șișești”	
4.	STANCIU Silvius	Membru în Scientific Board		Journal of Agriculture and Rural Development Studies (JARDS) https://www.jards.ugal.ro/index.php/scientific-board
5.		Membru Comitet Științific		Romanian Foundation for Business Intelligence, Editor Jurnale SEA – Practical Application of Science, Intercultural Approaches, https://spas.seaopenresearch.eu/editorial-board
				Management intercultural https://mi.seaopenresearch.eu/bord-editorial Cross-Cultural
				Management Journal https://cmj.seaopenresearch.eu/editorial-board Network Intelligence Studies https://nis.seaopenresearch.eu/editorial-board
		Membru Editorial Board		Journal of Social and Political Sciences, Asian Institute of Research, https://www.asianinstituteofresearch.org/jsp
	Membru Colectiv redacție	South Asian Journal of Social Studies and Economics, SCIENCEDOMAIN International, http://www.sciencedomain.org/journal/80/editorial-board-members		

6.		Membru în colectiv editorial al unei reviste		PortAll Journal
		Membru Comitet de redacție		. Journal of Food Biotechnology Research (Editorial Board http://www.imedpub.com/journal-food-biotechnology-research/editors.php .,
		Membru Comitet de redacție		Lucrări Științifice Management Agricol, USV Timisoara https://www.lsma.ro/index.php/lsma/about/editorialTeam
		Membru Comitet Științific		South Asian Journal of Social Studies and Economics https://journalsajsse.com/index.php/SAJSSE/about/editorialTeam
		Membru Editorial Board		Probe - Food Science Research https://probe.usp-pl.com/index.php/FSR/about/editorialTeam
		Membru Editorial Board		Probe Journals, Universe Scientific Publishing Pte Ltd, https://probe.usp-pl.com/index.php/FSR/about/editorialTeamBio/36449
7.	VINTILĂ Iuliana	Membru	EU TAIEX Expert Database	
			ESAFORM	
			EFSA stakeholders	
			GHI- Safe Water Group Member	
			GFoRSS-Global Food Regulatory Science Society	

			EFFOST-European Federation of Food Science and Technology International Society of Food Engineering	
8.	VASILE Aida Mihaela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
9.	STĂNCIUC Nicoleta	Membru	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
			ASBA	
10.	RÂPEANU Gabriela	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
		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Revista de Chimie
		Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology
11.	PLOSCUȚANU Gabriela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
		Membru	Societatea Romana de Biochimie și Biologie Moleculara	
12.	MORARU Dana	Secretar	Filiala Galati a Societatii Romane de Biologie si Biochimie Moleculara http://srbbm.biochim.ro/sr/SRR_board.php	

13.	ISTRATI Daniela Ionela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
		Membru	Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România	
14.	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
15.	DARABĂ Aura	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology
		Membru comitet redactie		Frontiers, https://www.frontiersin.org/journals/sustainable-food-systems/sections/agro-food-safety/editors
16.	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)
		Membru	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui (ASIL) Asociația Generală a Inginerilor din România (AGIR)	
			Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (ASBA) Societatea de Chimie din România (SChR)	

			Asociația Specialiștilor în Industria Alimentară (ASIAR)	
17.	BORDA Daniela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati – Food Technology
		Membru Editorial Board		For section 'Food Quality and Safety', Foods, Foods Editorial Board for section 'Food Quality and Safety' (Foods Editorial Board for section 'Food Quality and Safety')
		Special Issue Editor		Foods, Application of Eco-Friendly Materials in Food Packaging, Foods Special Issue: Application of Eco-Friendly Materials in Food Packaging
		Membru Comitet Științific		Bulletin Series F, Biotechnologies, USAMV (Editorial Board - Scientific Members)
		Membru în conducere	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
18.	BLEOANCĂ Iulia Lidia	Guest editor		Applied Science, Edible Functionalized Protein Films and Coatings: Engineering Tomorrow's Sustainable Food Packaging Solutions, https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/R573R3DLH8
19.	BARBU Vasilica	Editor Executiv revista IRFB		revista IRFB https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/IRFB/about/editorialTeam

		Membru fondator	(ASBA) Asociatia Specialistilor in Biotehnologie Aplicata	
		Membru	(SRBBM) Societatea Romana de Biochimie si Biologie Moleculara	
20.	BARNA Octavian	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Journal of College Teaching & Learning
		Membru	Asociatia specialistilor din industria morarit si panificatie	
21.	BANU Iuliana	Membru	Societatea Internationala de Liofilizare	
		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale Membru Editorial Board și Editor Executiv		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
		Membru	Asociatia specialistilor din industria morarit si panificatie	
22.	BAHRIM Gabriela Elena	Membru corespondent	Academia de Științe Agricole și Silvice ”Gheorghe Ionescu-Șișești” secția Industrie Alimentară, https://www.asas.ro/sectii/industria-alimentara/index.html	
		Membru în colectiv editorial al unei reviste		CYTA-JOURNAL OF FOOD

		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
		Membru în conducere	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
		Membru	Societatea de Chimie din România	
		Membru în colectiv editorial al unei reviste		Journal of Food Science and Engineering
		Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BDI		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați, Fascicle VI – Food Technology
		Membru	Societatea Romana de Biochimie și Biologie Moleculara	
		Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
		Membru	Societatea Romana de Biotehnologie și Bioinginerie	
		Membru	Asociatia Specialistilor din Industria Morarit și Panificație	
23.	APRODU Iuliana	Expert internațional	The Microbial Resource Research Infrastructure (MIRRI) is the pan-European distributed Research Infrastructure (www.mirri.com)	
		Colectiv editorial – editor sef -		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843–5157,–Clarivate 2022: Impact Factor - 0.8; AIS - 0.120; JCI - 0.15

				https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/about/editorialTeam
		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
		Membru în colectiv editorial al unei reviste		GIDA ACADEMIC FOOD JOURNAL, ISSN 1304-7582 http://www.academicfoodjournal.com/editorialboard.php
		Membru în colectiv de redacție		Nanomaterials, ISSN 2079-4991 https://www.mdpi.com/journal/nanomaterials
24.	ANDRONOIU Doina Georgeta	Editor		Open Agriculture Journal, De Gruyter Open, ISSN 2391-9531. http://www.degruyteropen.com/people/andronoiu-doina-georgeta/
		Membru	Societatea Româna de Bioinginerie și Biotehnologie	
25.	Loredana DUMITRAȘCU	Editor		Revista Food Engineering Reviews
		Membru	ASIAR ASIL	