

Raport de autoevaluare¹

Anul 2020 (01.01.2020 - 31.12.2020)

1. Date de identificare

- 1.1. Denumire²:** Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară - **Bioaliment - TehnIA**
- 1.2. Document de înființare:** Certificat CNCSIS, Centru de cercetare de tip B, Nr. 33/CC-B, din 11.05.2004 (Anexa 1)
- 1.3. Pagina web (limba română, limba engleză):**
<https://www.unicer.ugal.ro/index.php/ro/prezentare-tehnia>,
- 1.4. Adresa:** Universitatea Dunarea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Str. Domnească, nr. 111 800201, Galați, România
- 1.5. Telefon:** 0336130177
- 1.6. Fax:** 0236 460 165
- 1.7. E-mail:** iuliana.aprodu@ugal.ro

2. Scurtă prezentare

- 2.1. Domeniul fundamental/ramura de știință³:** Științe ingineresti / Ingineria resurselor vegetale și animale
- 2.2. Direcții de cercetare-dezvoltare / obiective de cercetare / priorități de cercetare:**
- a. Domenii principale de cercetare-dezvoltare-inovare:**
- Obținerea de alimente sigure, accesibile, optimizate din punct de vedere nutrițional
 - Resurse bioenergetice: biotehnologii de obținere a biogazului, biomasei, biocombustibililor
 - Biotehnologii pentru industria agro-alimentară
 - Nanobiotehnologie
- b. Domenii secundare de cercetare-dezvoltare-inovare:**

¹ Se întocmește și se predă anual.

² Inclusiv acronim.

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

- Biotehnologii pentru protecția mediului
- Biotehnologii industriale

c. Servicii / microproducție:

- SERVICII:
- Servicii științifice de specialitate constând în training, consultanță de specialitate, servicii de specialitate oferite agenților economici, servicii de transfer tehnologic, comunicarea de lucrări științifice, organizarea de manifestări științifice și alte activități, în condițiile legii
- Sarcini specifice de interes național, stabilite prin reglementări guvernamentale
- Formarea de resurse umane de cercetare-dezvoltare-inovare în domeniul de activitate specific UC.
- MICROPRODUȚIE:
- Instruire și consultanță în domeniul biotehnologiei și științei alimentelor
- Obținerea, conservarea și gestiunea microorganismelor cu potențial biotehnologic
- Procese fermentative pentru scopuri aplicative și cercetare fundamentală
- Obținerea și caracterizarea preparatelor enzimatică din surse microbiene și vegetale
- Liofilizare culturi starter și produse (fermentate, alimentare)
- Control microbiologic
- Strategii de biovalorificare a deșeurilor
- Ingrediente funcționale pe baza de proteine și extracte vegetale
- Caracterizarea conținutului fitochimic al unor matrici de origine vegetală
- Instruire și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor
- Testări pentru obținere de extracte cu CO₂ supercritic
- Încercări tehnologice și optimizarea operațiilor specifice tehnologiei de obținere a berii
- Testări la nivel pilot pentru obținerea produselor din carne
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de produse lactate fermentate din lapte și testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente noi de smântână din lapte sau testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de brânzeturi proaspete și tip telemea din lapte
- Testări la nivel pilot pentru obținerea unor sortimente de unt din lapte
- Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară.

3. Structura de conducere a centrului

3.1. Coordonator (Director/Responsabil): Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu

a. Consiliul de conducere/științific:

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

4. Structura resursei umane

4.1. Numărul total de membri: 51 (Anexa 2), din care:

- a. Număr membri titulari: 34
- b. Număr membri asociați: 14
- c. Conducători de doctorat⁴: 9 (Anexa 3)
 - Prof. dr. ing. Anca Ioana NICOLAU- Inginerie Industrială
 - Prof. dr. ing. habil. Iuliana APRODU - Ingineria produselor alimentare
 - Prof.dr.ing. habil. Iuliana BANU - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. habil. Daniela BORDA - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. Elisabeta BOTEZ - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. habil. Gabriela RÂPEANU - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC - Ingineria produselor alimentare
 - Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM - Biotehnologii
 - Prof. dr. ing. habil. Silviu STANCIU - Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
- d. Număr de tineri cercetători: 38
 - Număr de bursieri post-doctorat: 3
 - Număr de doctoranzi: 20
 - Număr de masteranzi: 15
 - Număr de studenți: 0
- e. Număr ingineri/tehnicieni: 9

5. Infrastructura de cercetare-dezvoltare, facilități de cercetare

5.1. Laboratoare/compartimente⁵ (Anexa 4):

DEPARTAMENTUL DE CERCETARE FUNDAMENTALĂ ȘI PROGRAME FORMATIVE – BIOALIMENT:

- Responsabil: Prof.dr.ing. Gabriela BAHRIM
- Laboratoare:
 - Laboratorul de separari moleculare
 - Laboratorul de bioprosesare

⁴ Nume, prenume, domeniul de doctorat.

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

- Laboratorul de culturi și fermentații
- Direcții principale de cercetare:
 - Valorificarea superioară a subproduselor
 - Separări moleculare, obținerea și caracterizarea compușilor bioactivi
 - Bioprosesare și inginerie genetică cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie

DEPARTAMENTUL DE CERCETARE TEHNOLOGICĂ APLICATIVĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC – TEHNIA

- Responsabil: Prof.dr.ing. Daniela BORDA
- Stații pilot/Laboratoare:
 - Stație pilot procesare carne
 - Stație pilot procesare lapte
 - Stație pilot tehnologii fermentative (bere)
 - Stația pilot de procesare prin metode neconvenționale
 - Laborator tehnologic industria laptelui
 - Laborator multifuncțional
 - Stație pilot bioepurare ape reziduale
- Direcții principale de cercetare:
 - Optimizarea parametrilor de proces
 - Obținerea unor produse alimentare noi
 - Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă
 - Reformularea compoziției alimentelor

DEPARTAMENTUL PENTRU EXPERTIZĂ TEHNICĂ, CONTROL ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ - LABORATORUL DE ANALIZE FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE A ALIMENTELOR – LAFCMA

- Responsabil: Conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA
- Compartimente:
 - Compartiment de analize fizico-chimice
 - Compartiment de analize microbiologice
 - Compartiment de analize instrumentale
- Direcții principale de cercetare:
 - Evaluarea conformității, calității și siguranței alimentelor
 - Expertize tehnice în industria alimentară
 - Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor
 - Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor și managementul calității în laboratoarele de încercări
 - Instruirea personalului în principiile de managementul calității și siguranței alimentelor
 - Colaborarea cu organismele naționale responsabile de siguranța alimentelor și protecția consumatorilor

5.2. Echipamente, instalații și software de interes național pentru cercetare fundamentală, dezvoltare tehnologică și inovare⁶ (Anexa 5):

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

6. Contracte de cercetare derulate⁷ (Anexa 6)

6.1. Contracte câștigate în competiții:

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

6.2. Contracte cu agenți economici:

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

⁶ Se vor enumera numai acele laboratoare și acele echipamente care au fost folosite în activitatea de cercetare din ultimii 2 ani; Se vor nominaliza 1-2 repere reprezentative la nivel de universitate, regional și național.

⁷ Se vor atașa liste pe categorii, care să cuprindă următoarele detalii: nr. contract, titlu, domeniul (care se înscrie în lista domeniilor de cercetare declarate ale centrului) de cercetare, director/responsabil UC, parteneri (dacă este cazul), valoarea totală, valoarea regiei și valoarea din regie care a fost solicitată pentru întreținerea centrului.

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

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

Descriere		Nr.
7.1.1	Lucrări publicate în reviste cotate ISI și volume ISI Proceedings*	62
7.1.2	Factor de impact cumulat al lucrărilor cotate ISI*	185,619
7.1.3	Citări în reviste de specialitate cotate ISI**	919
7.1.4	Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale*	19
7.1.5	Comunicări științifice prezentate la conferințe internaționale*	45
7.1.6	Comunicări științifice prezentate la conferințe naționale	0
7.1.7	Brevete de invenție (solicitate / acordate)***	7 / 2
7.1.8	Citări în sistemul ISI ale cercetărilor brevetate	0
7.1.9	Produse/servicii/tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații propria****	11
7.1.10	Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar****	2

* Anexa 7; ** Anexa 8; *** Anexa 9; **** Anexa 10

7.2. Teze de doctorat finalizate și în derulare⁹ (Anexa 11)

Teze de doctorat sustinute public în 2020

1. Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale din fructe roșii, OANCEA ANA-MARIA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BAHRIM GABRIELA-ELENA – Domeniul: Biotehnologii
2. Caracterizarea în compuși bioactivi a unor plante în vederea utilizării în industria alimentară, LUPOAE (RADU) SIMONA-DANIELA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STĂNCIUC NICOLETA – Domeniul: Ingineria produselor alimentare
3. Calitatea produselor agroalimentare românești în context European, PĂDURE DECEBAL-STEFĂNIȚĂ, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STĂNCIUC NICOLETA - Domeniul: Ingineria produselor alimentare
4. Perspective privind implementarea conceptului de integritate alimentară în România, GAFIȚIANU DANA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. NICOLAU ANCA - Domeniul: Inginerie industrială
5. Construcția a două tulpini mutante de *Listeria monocytogenes* în vederea evidențierii mecanismului de rezistență a bacteriei la presiuni înalte și caracterizarea acestora, BUCUR FLORENTINA-IONELA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. NICOLAU ANCA - Domeniul: Inginerie industrială

⁸ Se va anexa lista acestor contribuții.

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

6. Cercetări privind optimizarea producției de semințe de porumb hibrid în exploatațile agricole din câmpia bărganului, STOICA (DINCĂ) CRISTINA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STANCIU SILVIUS - Domeniul: Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
7. Cercetări privind comportarea la depozitarea pe termen lung a loturilor de semințe de cereale păioase destinate însămânțării, în condițiile județului Galați, DUMITRIU (ION) IULIANA-MANUELA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STANCIU SILVIUS - Domeniul: Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
8. Cercetări privind dezvoltarea formelor asociative ale producătorilor agricoli în regiunea de dezvoltare sud-est a României, FLOREA ANDREI-MIREL, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STANCIU SILVIUS - Domeniul: Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
9. Cercetări privind exploatarea sustenabilă a bioresurselor acvatice ale Republicii Moldova, MUNTEANU (PILA) MIHAELA Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STANCIU SILVIUS - Domeniul: Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală

Teze de doctorat în derulare.

Domeniul: BIOTEHNOLOGII

Abordări moderne în obținerea culturilor starter de bacterii lactice utilizabile în panificație, cu impact tehnologic și funcțional, Doctorand: PĂCULARU BOGDAN, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BAHRIM GABRIELA

Aplicații ale antocianilor din struguri și bacteriilor lactice pentru obținerea de ingrediente funcționale, Doctorand: SEREA DANIELA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BAHRIM GABRIELA

Valorificarea potențialului unor culturi starter artisanale de microorganisme pentru obținerea de produse cu funcționalitate ridicată, Doctorand: PIHUROV MARINA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BAHRIM GABRIELA

Procedee biotehnologice aplicate la procesarea strugurilor roșii din soiul Feteasca neagra, Doctorand: IOSIP S. (DRAGOMIR) ELENA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BAHRIM GABRIELA

Domeniul: INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Aspecte științifice și nutriționale ale bioacumulării de hidrocarburi aromatice policiclice (PAH) în organisme acvatice din zona de coastă a Mării Negre, Doctorand: DAMIR NICOLETA ALEXANDRA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BOTEZ ELISABETA

Proiectarea și realizarea unor alimente cu destinație specială, Doctorand: TANASE V. (BUTNARIU) LUIZA-ANDREEA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BOTEZ ELISABETA

Compozite funcționale pe bază de oleoresine și proteine pentru utilizări în industria alimentară, Doctorand: GHEONEA (DIMA) IONICA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STĂNCIUC NICOLETA

Dezvoltarea unor compozite funcționale pe bază de flavonoide și peptide bioactive pentru utilizare în industria alimentară, Doctorand: MILEA ȘTEFANIA ADELINA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STĂNCIUC NICOLETA

Cercetări privind dezvoltarea unor produse alimentare cu valoarea adăugată prin exploatarea potențialului biologic activ al porumbului mov, Doctorand: URSU (SLAVU) MIOARA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. STĂNCIUC NICOLETA

Obținerea unor ingrediente funcționale pe bază de antociani și peptide bioactive pentru utilizare în industria alimentară, Doctorand: CONDURACHE NINA NICOLETA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. RÂPEANU GABRIELA

Dezvoltarea de produse alimentare cu valoare adăugată prin valorificarea potențialului bioactiv al cătinei, Doctorand: ROMAN DIANA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. RÂPEANU GABRIELA

Dezvoltarea de produse alimentare cu valoare adăugată prin valorificarea potențialului bioactiv al cojilor de ceapă roșie, Doctorand: STOICA FLORINA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. RÂPEANU GABRIELA

Valorificarea superioară și dezvoltarea de produse funcționale pe bază de sfleclă roșie, Doctorand: LAZĂR (MISTREANU) SILVIA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. RÂPEANU GABRIELA

Studii privind optimizarea tehnologiei de obținere a vinurilor albe semiaromate în podgoria Odobesti, Doctorand: HOZOC M. (NEDELCU) MIHAELA-MANUELA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. RÂPEANU GABRIELA

Dezvoltarea unor soluții de ambalare, biodegradabile, cu rol bioactiv, pentru produse alimentare, Doctorand: DOROFTE ANDREEA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. BORDA DANIELA

Domeniul: INGINERIE INDUSTRIALĂ

Studiu privind risipa de alimente în România, Doctorand: CUREA (DINU) ELENA-CAROLINA, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. NICOLAU ANCA IOANA

Implicațiile designului bucătăriilor și a practicilor de igienă asupra siguranței alimentare a celibatarilor și familiilor tinere, Doctorand: MIHALACHE OCTAVIAN AUGUSTIN, Conducator de doctorat: Prof. Dr. Ing. NICOLAU ANCA IOANA

7.3. Oportunități de valorificare a rezultatelor CDI

Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA este dedicat stimulării atât a cercetărilor fundamentale și aplicative în domeniul științei și ingineriei alimentelor și biotehnologiei aplicate, precum și facilitării inovării și a transferului de cunoștințe, tehnologie și expertiză. Oportunitățile de valorificare a rezultatelor CDI în cadrul centrului au fost identificate și direcționate pe cinci axe, după cum urmează:

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

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

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

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

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

7.4. Rezultate ale activității CDI valorificate și efectele obținute¹⁰

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

Cercetarea derulată în cadrul proiectelor cu parteneri economici s-a concretizat în obținerea și lucrarea către beneficiar a 11 noi produse și tehnologii, precum și două studii prospective. O parte din rezultatele cercetării desfășurate în cadrul centrului Bioaliment-TehnIA a făcut obiectul unor brevete de invenție, devenind astfel disponibile pentru utilizare la scară comercială. În anul 2020 au fost înregistrate la OSIM șase cereri de brevet de către membrii centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA și au fost acordate două brevete. În plus, brevetul de invenție cu titlul: „Produs vegetal tartinabil și procedeul de obținere a acestuia”, rezultat în urma cercetărilor echipei de specialiști de la Bioaliment-TehnIA din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați a fost scos la licitație și vândut agentului economic S.C. SANO VITA S.R.L.

În anul 2017, prin cumularea de cunoaștere și experiență, au fost publicate 28 de lucrări științifice în reviste cotate ISI, cu un factor de impact cumulat de 53,89. În anul 2018 au fost publicate 26 de lucrări științifice în reviste cotate ISI, cu un factor de impact cumulat de 69,70. În anul 2019 au fost publicate 36 de lucrări științifice în reviste cotate ISI.

În anul 2020 au fost publicate 62 de lucrări științifice în reviste cotate ISI, cu un factor de impact cumulat de 183,3. Vizibilitatea internațională a activității științifice derulate în cadrul centrului de cercetare Bioaliment-TehnIA rezultă din numărul mare de citări (919) în publicații cotate ISI, înregistrate în anul 2020.

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

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

¹⁰ Se va descrie detaliat fiecare acțiune realizată.

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.

Mentenanța și dezvoltarea infrastructurii de cercetare-dezvoltare-inovare:

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

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

- creșterea gradului de orientare a activităților de cercetare la cerințele 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 Centrului de cercetare

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 europene specifice**
- **înscrierea Centrului de cercetare în baze de date 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:

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

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

- **la nivel internațional:**

Universitatea Tehnică a Moldovei Chișinău;
Universitatea de Tehnologii Alimentare, Plovdiv;
Norwegian University of Sciences and Technology, NOFIMA;
ICETA/University of Porto;
University of Helsinki;
University of Ulm;
Institutul pentru Igiena Laptelui din cadrul 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;

- **la nivel național:**

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

S.C.ECOMAR TRANS SRL;
S.C. Arcada SRL

- **personalități științifice care au vizitat Centrul de cercetare**
 - Nu este cazul
- **asigurarea de stagii de cercetare pentru specialiști din țară și străinătate**
 - Nu este cazul
- **cursuri și seminarii susținute de personalități științifice invitate**
 - Nu este cazul
- **membri în colectivele de redacție ale revistelor recunoscute ISI (sau incluse în baze internaționale de date) și în colective editoriale internaționale și/sau naționale (Anexa 12)**
 - Exemple:
 - Gabriela Elena Bahrim - Membru în colectiv editorial al unei reviste cotate WOS - CYTA-JOURNAL OF FOOD (05.01.2015 - --)
 - Gabriela Elena Bahrim - Membru în colectiv editorial al unei reviste cotate WOS - Romanian Biotechnological Letters (04.01.2010 - --)
 - Iuliana Vintilă - Referent științific al unei reviste cotate WOS - International Journal of Contemporary Hospitality Management (07.03.2020 - --)
 - Aura Darabă - Referent științific al unei reviste indexate în BD internaționale - The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati – Food Technology (27.03.2020 - 30.04.2020)
 - Gabriela Elena Bahrim - Membru în colectiv editorial al unei reviste cotate WOS - Metabolites (02.09.2019 - --)

10.2. Prezentarea rezultatelor la târgurile și expozițiile naționale și internaționale

- **târguri și expoziții internaționale**
- **târguri și expoziții naționale**
 - *Parizer din carne de porc fara nitrit* - INOVALIMENT, București, 2020 - Cristian Vasile Dima, Liliana Mihalcea, Maricica Stoica, Petru Alexe (23.11.2020 - 27.12.2020)
 - *Procedeu de obținere a unui produs fermentat din leguminoase germinate și produsul astfel obținut* - INOVALIMENT, București, 2020 - Ina Vasilean, Iuliana Aprodu, Livia Pătrașcu (23.11.2020 - 27.12.2020)
 - *Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora* - INOVALIMENT, București, 2020 - Nina Condurache, Gabriela Bahrim, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stănciuc (23.11.2020 - 27.12.2020)

10.3. Premii obținute prin proces de selecție/distincții etc. (Anexa 13)

- Ingredientul multifuncțional propus a fost obținut printr-o abordare inovatoare, atât ca proces, cât și la nivel de produs, printr-o combinație de tehnici de extracție și microîncapsulare. Acest ingredient combină compuși bioactivi extrași din orez negru, ca antioxidanți și componente de culoare, și compuși bioactivi din ulei esențial de lavandă, ca antioxidanți și agenți aromatizanți. Prin această invenție, se urmărește să se ofere o abordare viabilă care să creeze o legătură între mediul academic și industrie, pentru a oferi soluții durabile și ecologice privind potențialul natural și sănătos de pigmentare și o etichetă curată - Medalie de aur și Diplomă de Excelență - Purple Lavania - Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT 2020 - - Cristian Vasile Dima, Dimitrie Stoica, Elena Moise, Larisa Anghel, Marian Eugeniu, Maricica Stoica, Nicoleta Dermengiu, Nicoleta Stănciuc
- Dressingul vegan este un produs emulsionat stabil de tip maioneză. Preparatul este recomandat în diferite preparate culinare, precum salate de legume combinate, aperitive reci, dar și ca element de decor în prepararea gustărilor. Dressingul vegan este îmbogățit în compuși biologic activi din surse vegetale și nu conține colesterol. Produsul este recomandat tuturor iubitorilor de maioneză, în perioadele de post. Formula inovatoare se datorează lipsei de aditivi, iar efectul antioxidant și culoarea au fost obținute prin adăugarea unui macerat de plante (flori de crăiță). - Medalie de AUR - Dressing vegan îmbogățit în compuși biologic activi din flori de crăiță - Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "PRO INVENT 2020" - - Camelia Vizireanu, Liliana Mihalcea, Maria Cristiana Garnai
- Prezenta invenție se referă la un procedeu de obținere a unei băuturi fermentate din leguminoase germinate și băutura astfel obținută. Procedeu conform invenției revendicate, include obținerea laptelui vegetal din leguminoase supuse germinării pentru a crește funcționalitatea nutrițională și tehnologică, tratamentul termic care să asigure gelatinizarea eficientă a amidonului și activitatea optimă a amilazelor, urmat de răcire și fermentare cu ajutorul unor bacterii lactice producătoare de exopolizaharide, timp de aproximativ 7 ore la 37 °C. Produsul astfel obținut este o băutură vâscoasă slab acidă, de culoare alb-gălbui, cu aromă plăcută de produs fermentat, în care este absentă aroma de fasole specifică leguminoaselor - Medalia INVENTICA 2020 pentru brevetul RO133694 (A2), Germinated legume based on fermented product and the process for obtaining the same - The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020 - - Ina Vasilean, Iuliana Aprodu, Livia Pătrașcu
- Invenția se referă la producerea compoziției și a modului de fabricație a unui produs alimentar dulce, gelificat, destinat persoanelor care suferă de diabet zaharat. Desertul gelificat conține fructe de pădure, îndulcitor, pectină, acid citric, aromă. Fructele de pădure propuse a fi utilizate sunt: afine, agude, căpșuni, cătină, cireșe amare, corcodușe, fragi, măceșe, merișoare, mure, vișine, zmeură. Îndulcitorii utilizați sunt de tip polioli: eritritol și xilitol. Ingredientul utilizat pentru gelificare este pectina.

Modul de fabricație recomandat este prin tratare termică la presiunea atmosferică. Invenția propusă poate utiliza atât fructe proaspete, cât și fructe congelate. - Medalia INVENTICA, BERRIES-BASED JAM FOR PEOPLE WITH DIABETES - The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România, online - - Octavian Baston

- Invenția se referă la rețeta de fabricație a gemului din fructe de dud din genul Morus. Gemul se poate fabrica din fructe proaspete sau congelate de: dud alb (Morus alba, L.) sau de dud roșu (Morus rubra, L.) sau de dud negru (Morus nigra, L.). În compoziția gemului intră: fructe de dud (genul Morus), zahăr, apă, pectină, acid citric, aromă. Gemul poate fi produs și din piureul obținut din fructe proaspete sau congelate. Se prezintă tehnologia de fabricație a gemului în mai multe variante de utilizare a fructelor, prin fierbere la presiune atmosferică - Medalia INVENTICA - Mulberry (morus) jam production - The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România - - Eugenia Mihaela Pricop, Octavian Baston
- Invenția se referă la rețeta de fabricație a dulceții fortificate cu miez de sâmburi. Dulceața se produce dintr-o singură specie de fruct proaspăt sau conservat: afine, agrișe, caise, căpșuni, cireșe, coacăze, corcodușe, gutui, mure, nuci verzi, pere, piersici, prune, struguri, vișine, zmeură. În compoziția produsului intră: dulceață din fructe, miez de sâmburi și plante condimentare. Miezul de sâmburi care poate fi utilizat este de la alun, fistic, nucă, migdal. Plantele condimentare pot fi adăugate singure sau în amestec de câte maximum două. Produsul este destinat persoanelor care depun efort fizic intens și au nevoie de aport energetic ridicat - Medalia INVENTICA, 2020. Fortified fruit conserve with kernels and manufacturing process - The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România - - Octavian Barna, Octavian Baston
- Invenția se referă la biscuiții destinați consumului alimentar care nu conțin gluten în compoziția lor și sunt îmbogățiți cu pulbere de gutuie (Cydonia). Biscuiții conțin făină de orez, făină de năut, amidon, pulberede gutuie, grăsime vegetală hidrogenată, zahăr, afânător. Glutenul este eliminat din fabricația aluatului pentru biscuiți prin utilizarea unor făinuri ce nu conțin gluten cum sunt făina de orez și de năut. Aportul de pulbere de gutuie îmbogățește atât proprietățile senzoriale cât și conținutul de fibre alimentare ale biscuiților aglutenici. Invenția îmbunătățește aportul proteic, aroma și gustul produsului datorită ingredientelor utilizate. - Medalia INVENTICA, 2020. Dough composition for gluten-free cookies fortified with quince (Cydonia) - The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România. - - Camelia Vizireanu, Eugenia Mihaela Pricop, Gabriela Iordăchescu, Octavian Baston
- Pentru soluția (HARWa) de valorificare inteligentă a subproduselor și deșeurilor de peste rezultate în urma industrializării pestelui prin care se reduce amprenta de mediu prin eliminarea poluanților formați la arderea clasică a deșeurilor. - Mentors Award HAR2020 - RO AgriFood Hacking, 13-

15 Noiembrie 2020 - - Dimitrie Stoica, Liliana Mihalcea, Maricica Stoica, Olga Grecu

- Noutatea și valoarea acestei lucrări sunt date de valorificarea unor reziduuri precum cojile de vinete, dar și tehnologia inovatoare de microîncapsulare a bacteriilor lactice, care conferă protejarea compușilor biologici activi pe care acestea le conțin. - Premiul SPECIAL INOVALIMENT pentru "Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora" - INOVALIMENT 2020 – Primul Târg Internațional de Inventii și Inovații din domeniul alimentar, 23-27 Noiembrie 2020 - - Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Nina Nicoleta Lazăr
- Obiectivul acestei invenții îl reprezintă realizarea, prin procesul de germinare și optimizare a fermentației, a unui aliment funcțional pe bază de pseudocereale, și anume hrișca, cu potențiale efecte benefice în dislipidemie, supraponderabilitate/obezitate, celiachie, constipație. Prin germinare, combinată cu fermentare, valoarea biologică și funcțională a hrișcăi crește. - Premiul II - Băutură destinată persoanelor cu dislipidemie - Secțiunea Tehnologii alimentare, Târgul Internațional de Inventii și Inovații INOVALIMENT, 23-27 Noiembrie 2020 - - Camelia Vizireanu, Caterina Dumitru
- Activitate derulată în cadrul proiectului Transpunerea rezultatelor cercetărilor realizate în Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG) în inițiative antreprenoriale - TRECIA (CNFIS-FDI-2020-0406). - Premiul III pentru produsul Purple Lavania - Transpunerea rezultatelor cercetărilor realizate în Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) în inițiative antreprenoriale – TRECIA (CNFISFDI- 2020-0406), România - - Cristian Vasile Dima
- Activitate derulată în cadrul proiectului Transpunerea rezultatelor cercetărilor realizate în Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG) în inițiative antreprenoriale - TRECIA (CNFIS-FDI-2020-0406). - Premiul I - Transpunerea rezultatelor cercetărilor realizate în Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) în inițiative antreprenoriale – TRECIA (CNFISFDI- 2020-0406) - - Daniela Ionela Istrati
- Invenția se referă la obținerea unui colorant pentru industria cărnii, pe bază de cătină și sânge, în vederea reducerii nitritului de sodiu rezidual. Colorantul -obținut prin nitrozarea hemoglobinei din sânge de animal, cu cătină și nitrit de sodiu, adăugat imediat după preparare -are efect calitativ asupra formării culorii și asupra reducerii cantității de nitrit rezidual în parizerul în care a fost adăugat. De asemenea, colorantul obținut poate îndepărta de pe lista de aditivi acidul ascorbic și sărurile acestuia, efectul acestora fiind preluat de un produs natural –cățina - Certificate of Honor pentru invenția, Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii - Invention contest for the benefit of humanity against Covid 19, Iulie 2020, Istanbul– Turcia - - Cristian Vasile Dima, Maricica Stoica, Petru Alexe
- Invenția se referă la obținerea parizerului din carne de porc cu cătină, fără nitrit convențional. Parizerul din carne de porc, obținut prin înlocuirea

cvasitotală a nitritului conventional cu cătină congelată, respective cătină uscată a prezentat culoare, structură, elasticitate, gust și aroma similar cu cele ale parizerului classic realizat industrial - Certificate of Honor și Bronze Certificate pentru invenția, Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit - Invention contest for the benefit of humanity against Covid 19, Iulie 2020, Istanbul – Turcia) - - Cristian Vasile Dima, Liliana Mihalcea, Maricica Stoica, Petru Alexe

- Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit - Medalia de aur și Diplomă de Excelență - Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit - Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent 2020" – Cluj Napoca - - Maricica Stoica

10.4. Prezentarea activității de mediatizare

- **extrase din presă (interviuri)**

- Premiul II la Inovaliment bautura fermentata pe baza de hrisca germinata - Extrase de presă - <https://www.viata-libera.ro/actual/156534-premiul-ii-la-inovaliment-bautura-fermentata-pe-baza-de-hrisca-germinata> - 10.12.2020

- **participări la dezbateri radiodifuzate / televizate**

- O facultate de top - Interviuurile REPERUL TV - Participare la dezbateri televizată - <https://www.youtube.com/watch?v=MsmXGbyADcw> - 18.12.2020

- **comunicate de presă web, comunicate de presă scrise**

- Brevetul Pateului vegetal premiat la Geneva, cesionat catre SANOVITA - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/actual/156843-brevetul-pateului-vegetal-premiat-la-geneva-cesionat-catre-sanovita?fbclid=IwAR3JMaXhySWIPuwjHA3lhYlB4FFiEtqd1cJ-TjKUkeexUUyeCAHDg70SLE0> - 17.12.2020
- Cercetătorii gălățeni, cei mai buni la un târg de inovații și invenții - Articol în presă - https://www.viata-libera.ro/event/156094-cercetatorii-galateni-cei-mai-buni-la-un-targ-de-inovatii-si-inventii?fbclid=IwAR1DVEyJDS-Uz4e08LYuBk6jCTRWx6T7mBAqtQQpoXcc13Y7-_sy_ff_rso - 01.12.2020
- Premii InovAliment pentru Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor - Comunicat de presă - web / Internet - https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/8417-premii-inovaliment-pentru-facultatea-de-stiinta-si-ingineria-alimentelor?fbclid=IwAR2X6SA0Ucaym1q7QTIUOPiWpY0oUP7B1ncCSFB_6uM-qYttEdzBEsFPvXk - 29.11.2020
- Medalii de aur și Diplome de excelență pentru Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați la Salonul PRO INVENT - Comunicat de presă - web / Internet - <https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/8478-medalii-de-aur-si-diplome-de-excelenta-pentru-universitatea-dunarea->

de-jos-din-galati-la-salonul-pro-invent?fbclid=IwAR3IP5l82vdHnFrld3lQ8hBY3aE9UDt_3YZ0x--j3u1EpqHpvsQByMFfeRE - 14.12.2020

- Distincția „Mentors Award HAR2020” - pentru echipa UDJG - Comunicat de presă - web / Internet - <https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/8361-distinctia-mentors-award-har2020-pentru-echipa-udjg?fbclid=IwAR2o81DdEduYdoQVsUAsi7PQMyh4wJZpuGYXXgnNm5ML0rHdzt3PuWyUWoc> - 18.11.2020
- 16 octombrie 2020 - Ziua Mondială a Alimentației - Comunicat de presă - web / Internet - https://www.viata-libera.ro/eveniment/156094-cercetatorii-galateni-cei-mai-buni-la-un-targ-de-inovatii-si-inventii?fbclid=IwAR1DVEyJDS-Uz4e08LYuBk6jCTRWx6T7mBAqtQQpoXcc13Y7-_sy_ff_rso - 16.10.2020
- Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, pe podium la INGREDIENTS SHOW 2020 - Comunicat de presă - web / Internet - <https://ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/8230-universitatea-dunarea-de-jos-din-galati-pe-podium-la-ingredients-show-2020> - 15.10.2020
- Eroi, campioni și ambasadori ai siguranței alimentare – distincții care îi așteaptă pe liceenii gălățeni și pe toți cei pasionați de știința alimentelor - Comunicat de presă - web / Internet - <https://ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/7746-eroi-campioni-si-ambasadori-ai-sigurantei-alimentare-distinctii-care-ii-asteapta-pe-liceenii-galateni-si-pe-toti-cei-pasionati-de-stiinta-alimentelor> - 05.07.2020
- Cercetători români au creat un dezinfectant pentru uz individual contra coronavirusului. Cât e de eficient biocidul Citeste mai mult: [adev.ro/q8kqdi](https://adevarul.ro/q8kqdi) - Articol în presă - https://adevarul.ro/locale/galati/cercetatori-romani-creat-dezinfectant-uz-individual-coronavirusuluicatat-e-eficient-biocidul-1_5e74d70b5163ec42710f95ba/index.html?fbclid=IwAR3pDonQ-5sJdKwBuMdHoefTieJ7fISS0dtMQOS_R1PbjH0f0YDbwQcFzNo - 20.03.2020
- Patru medalii de aur pentru cercetătorii de la Dunărea de Jos - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/educatie/156778-patru-medalii-de-aur-pentru-cercetatorii-de-la-dunarea-de-jos> - 15.12.2020
- Distinctia Mentors award HAR2020 pentru echipaUDJG - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/actual/155510-distinctia-mentors-award-har2020-pentru-echipa-udjg> - 19.11.2020
- Tratament complementar revolucionar cu ozon pentru COVID 19 - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/sanatate/150164-tratament-complementar-revolutionar-cu-ozon-pentru-covid-19> - 25.07.2020
- Cercetatorii galateni castigatori a doua proiecte in lupta cu COVID-19 - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/educatie/147391-cercetatorii-galateni-castigatori-a-doua-proiecte-in-lupta-cu-covid-19> - 27.05.2020

- Universitatea luptă împotriva coronavirusului - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/educatie/144103-dezinfectant-pentru-prevenire-si-testari-pentru-depistare> - 21.03.2020
- Universitatea Dunarea de Jos lucreaza la producerea unui dezinfectant - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/educatie/143908-universitatea-dunarea-de-jos-lucreaza-la-producerea-unui-dezinfectant> - 18.03.2020
- Inventii premiate in 2019 gata de produs in serie in 2020. Reusite ale galatenilor - Articol în presă - <https://www.viata-libera.ro/educatie/140133-inventii-premiat-in-2019-gata-de-produs-in-serie-in-2020-reusite-ale-galatenilor> - 14.01.2020

Data: 13.03.2021

Director Bioaliment - TehnIA
Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu



ANEXA 1



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



CERTIFICAT

Consiliul Național al Cercetării Științifice din Învățământul Superior

recunoaște

Centrul de Cercetare

tip B

“BIOTEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ ȘI ACVACULTURĂ”

DIRECTOR: SEGAL RODICA

UNIVERSITATEA DUNAREA DE JOS DIN GALAȚI

Președintele CNCSIS
Ioan Dumitrache

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

ANEXA 2

MEMBRI

NUME SI PRENUME	POZIȚIE	CONTACT
IULIANA APRODU	Director centru/Responsabil stație pilot bere/Profesor	iaprodu@ugal.ro
GABRIELA BAHRIM	Decan / Coordonator Compartiment BioAliment/Profesor	gbahrim@ugal.ro
NICOLETA STĂNCIUC	Prodecan/Profesor	nsava@ugal.ro
DANIELA BORDA	Coordonator Compartiment TehnIA/Responsabil stație pilot de lapte/Profesor	dborda@ugal.ro
LILIANA MIHALCEA	Coordonator Compartiment LAFCMA/Responsabil laborator metode de procesare minime/Conferențiar	lmihalcea@ugal.ro
LOREDANA DUMITRASCU	Secretar științific/Șef lucrări	ldumitrascu@ugal.ro
GABRIELA RÂPEANU	Cercetător/Profesor	grapeanu@ugal.ro
IULIANA BANU	Cercetător/Profesor	ibanu@ugal.ro
ELISABETA BOTEZ	Cercetător/Profesor	ebotez@ugal.ro
ANCA NICOLAU	Cercetător/Profesor	anicolau@ugal.ro
SILVIUS STANCIU	Cercetător/Profesor	sstanciu@ugal.ro
AIDA VASILE	Cercetător/Conferențiar	avasile@ugal.ro
GABRIELA IORDĂCHESCU	Cercetător/Conferențiar	giordachescu@ugal.ro
OCTAVIAN BARNĂ	Cercetător/Conferențiar	obarna@ugal.ro
IULIANA VINTILĂ	Cercetător/Conferențiar	ivintila@ugal.ro
AURA DARABĂ	Cercetător/Conferențiar	adaraba@ugal.ro
OANA CONSTANTIN	Cercetător/Conferențiar	oconstantin@ugal.ro
DANIELA ISTRATI	Cercetător/Conferențiar	distrati@ugal.ro
CRISTIAN DIMA	Cercetător/Conferențiar	cdima@ugal.ro
LEONTINA GURGU	Cercetător/Șef lucrări	lpetrea@ugal.ro
IULIA BLEOANCĂ	Cercetător/Șef lucrări	ibleoanca@ugal.ro
CORINA NEAGU	Cercetător/Șef lucrări	cneagu@ugal.ro
OANA NISTOR	Cercetător/Șef lucrări	onistor@ugal.ro
DĂNUȚ MOCANU	Cercetător/Șef lucrări	dmocanu@ugal.ro
DOINA ANDRONOIU	Cercetător/Șef lucrări	gandronoiu@ugal.ro
MARICICA STOICA	Cercetător/Șef lucrări	mstoica@ugal.ro
OCTAVIAN BASTON	Cercetător/Șef lucrări	obaston@ugal.ro
GEORGIANA HORINCAR	Cercetător/Șef lucrări	ghorincar@ugal.ro
DANA MORARU	Cercetător/Șef lucrări	dmoraru@ugal.ro

INA VASILEAN	Cercetător/Șef lucrări	ina.vasilean@ugal.ro
GABRIELA PLOSCUȚANU	Cercetător/Șef lucrări	gploscutanu@ugal.ro
EUGENIA PRICOP	Cercetător/Șef lucrări	epricop@ugal.ro
MARIA GARNAI	Cercetător/Șef lucrări	mgarnai@ugal.ro
LIVIA PĂTRAȘCU	Cercetător/Șef lucrări	lpatrascu@ugal.ro
MIHAELA COTÂRLEȚ	Cercetător	mcotarlet@ugal.ro
GIGI COMAN	Cercetător	gcoman@ugal.ro
CARMEN BOLEA	Cercetător	cbolea@ugal.ro
MIHAELA TURTURICĂ	Inginer	mturturica@ugal.ro
FLORENTINA IONELA BUCUR	Cercetător	fbucur@ugal.ro
ȘTEFANIA ADELINA MILEA	Cercetător/doctorand	amilea@ugal.ro
NINA NICOLETA LAZĂR	Cercetător/doctorand	ncondurache@ugal.ro
AUGUSTIN OCTAVIAN MIHALACHE	Doctorand	omihalache@ugal.ro
MIHAELA DIMITRIU	Tehnician	mdimitriu@ugal.ro
OCTAVIAN GAVRILĂ	Inginer	ogavrila@ugal.ro
ȘTEFAN IONAȘCU	Tehnician	sionascu@ugal.ro
LUCICA UNGUREANU	Inginer	lungureanu@ugal.ro
MARIANA IORDACHE	Tehnician	miordache@ugal.ro
FLORINA IONESCU	Tehnician	fionescu@ugal.ro
RAMONA ELEFTERIU	Tehnician	rlefeteriu@ugal.ro

ANEXA 3

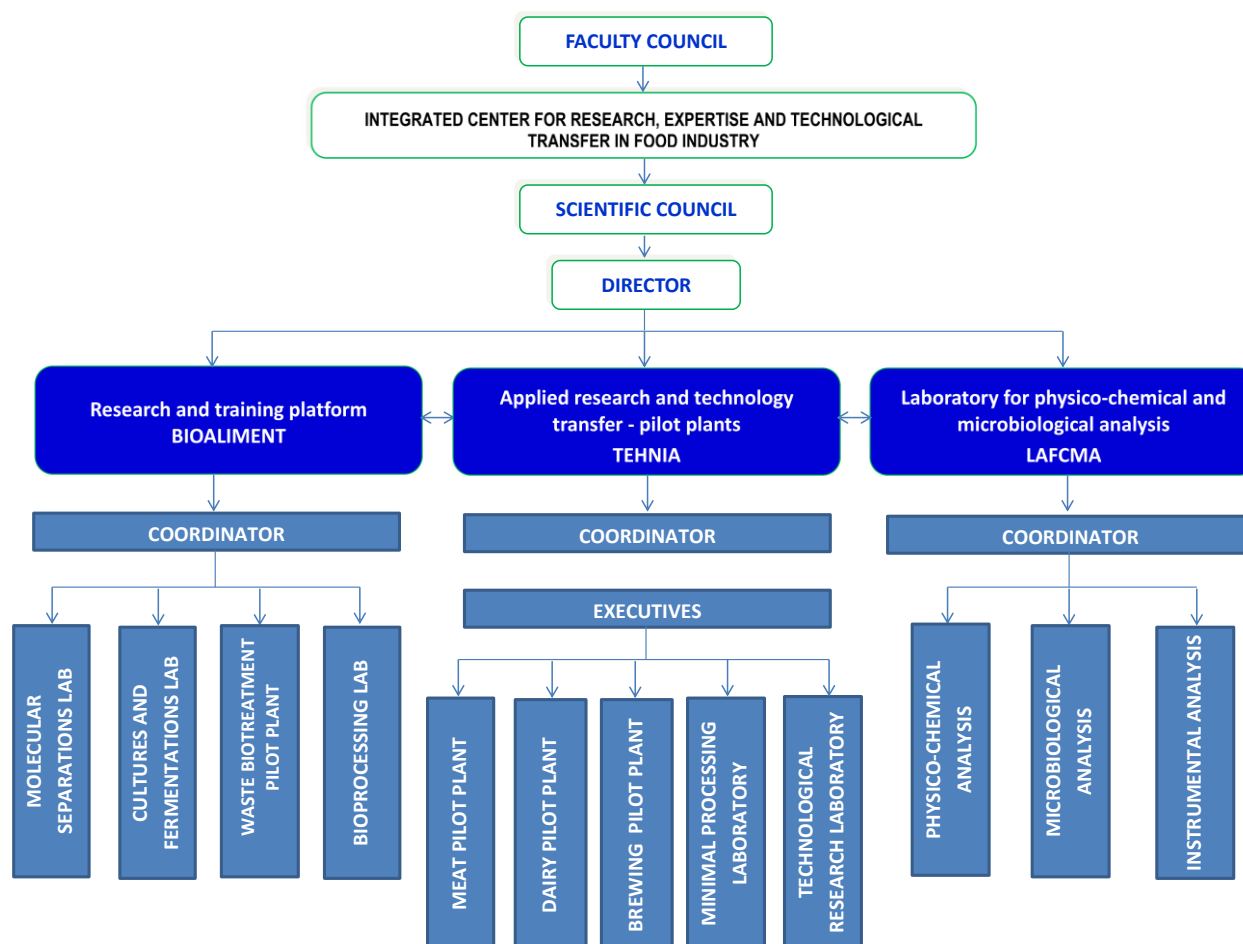
CONDUCĂTORI DE DOCTORAT

Nr. crt.	Conducător de doctorat	Domeniul de studii universitare de doctorat	ȘCOALA DOCTORALĂ	
1.	Prof. dr. ing. NICOLAU Anca-Ioana	Inginerie industrială	ȘCOALA DOCTORALĂ DE INGINERIE MECANICĂ ȘI INDUSTRIALĂ	
2.	Prof. dr. ing. habil. APRODU Iuliana	Ingineria produselor alimentare	ȘCOALA DOCTORALĂ DE ȘTIINȚE FUNDAMENTALE ȘI INGINEREȘTI	
3.	Prof.dr.ing. habil. BANU Iuliana			
4.	Prof. dr. ing. BOTEZ Elisabeta			
5.	Prof. dr. ing. habil. RÂPEANU Gabriela			
6.	Prof. dr. ing. habil. STĂNCIUC Nicoleta			
7.	Prof.dr.ing.habil. BORDA Daniela	Biotehnologii		
8.	Prof. dr. ing. BAHRIM Gabriela-Elena			
9.	Prof. dr. ing. habil. STANCIU Silvius	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală		

Sursa: <https://www.ugal.ro/studii/doctorat/scoli-doctorale>

ANEXA 4

STRUCTURA ORGANIZAȚIONALĂ



ANEXA 5

CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (BioAliment - TehnIA)

Acronim	BioAliment – TehnIA
Locație	Strada Domneasca, 111, Galați
Adresă site	http://www.sia.ugal.ro/index.php/cercetare/centre-de-cercetare
Director centru	Prof. dr. ing. Iuliana APRODU
Statut ¹	INST
Anul înființării	2013
Număr membri ²	51
Direcții de cercetare ³	Cercetare fundamentală și programe formative în știința alimentelor și biotehnologie aplicată Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic în știința și ingineria alimentelor Expertiză tehnică, controlul calității produselor alimentare și siguranța alimentară
Număr departamentelor ⁴	3

¹ AC - ACREDITAT CNCIS
INST - CENTRU INSTITUTIONALIZAT
AP - ACREDITARE PROVIZORIE

² Se atașează lista membrilor centrului de cercetare – Tabelul nr. 1

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

⁴Se atașează lista laboratoarelor de cercetare – Tabelul nr. 2

DEPARTAMENTUL DE CERCETARE FUNDAMENTALĂ ȘI PROGRAME FORMATIVE - BIOALIMENT

Acronim	BioAliment
Locație	Strada Domnească 111, Corp E, Etaj I, Galați
Statut ¹	Instituționalizat
Responsabil	Prof. dr. ing. Gabriela BAHIM
Direcții de cercetare ²	▪ Culturi starter și procese fermentative (design, control, modelare și simulare) ▪ Separări moleculare, obținerea și caracterizarea compușilor bioactivi ▪ Studiarea comportamentului biomoleculelor prin tehnici bazate pe modelare moleculară ▪ Bioprosesare cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie ▪ Inginerie genetică cu implicații în biotehnologie și știința alimentelor ▪ Bioremediere, biodepoluare și biovalorificarea deșeurilor ▪ Procese de bioconversie
Compartimente conexe	▪ Colecția de microorganisme MIUG (conservare, depozit și gestiune)

¹ RENAR - ACREDITAT RENAR

² Se înscriu doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

Lista echipamentelor din infrastructura departamentului

Nr. crt.	Echipamente ¹	An achiziție	Valoare (lei)	Responsabil echipament	Statut responsabil echipament ²	Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat
1.	Sistem de cromatografie HPLC, cu detecție UV-VIS, fluorescență și ELSD, AGILENT cu sistem de calcul HP	2006	298.183,25	Turturică Mihaela Enachi Elena	Dr. ing. Dr. ecol., postdoc	Separarea și caracterizarea compușilor chimici: micotoxine, compuși aromatici, acizi organici, glucide
2.	Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și sistem de calcul DELL	2008	119952	Turturică Mihaela Enachi Elena	Dr. ing. Dr. ecol., postdoc	Separarea și caracterizarea compușilor biologic activi: polifenoli, vitamine, compuși fluorescenți
3.	Spectrometru de masă cu quadrupol, FINNIGAN TERMO	2007	360.960,32	Turturică Mihaela Enachi Elena	Dr. ing. Dr. ecol., postdoc	Identificarea și determinarea compușilor organici (maselor atomice și moleculare; compoziția izotopică a elementelor)
4.	Echipament cromatografic Perkin Elmer	2015	119.970,00	Turturică Mihaela Păcularu Bogdan	Dr. ing. Drd.	Separarea și caracterizarea acizilor organici

5.	Gaz cromatograf	2010	579700,00	Borda Daniela Dumitrașcu Loredana	Prof. dr. ing. Șef lucrări dr. ing.	Separarea și caracterizarea compușilor aromatici
6.	Sistem electroforeza capilara, PRIME TECHNOLOGIES si sistem de calcul HORROD	2007	127.270,50	Coman Gigi	Dr. ing.	Separări moleculare (aminoacizi, proteine, acizi, nucleotide etc)
7.	Sistem de analiza a antioxidantilor ANALYTIK JENA	2008	102.935,00	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Analiza antioxidantilor
8.	Bioreactor pentru culturi microbiologice, 16 L BIOENGINEERING cu sistem de calcul DELL	2007	282386.35	Coman Gigi	Dr. ing.	Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)
9.	Bioreactor de laborator 1 L, pentru culturi de microorganisme, APPLIKON BIOBUNDLE	2006	56.091,16	Coman Gigi	Dr. ing	Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)
10.	Bioreactor de laborator 3 L, pentru culturi vegetale, APPLIKON BIOBUNDLE	2006	52.761,76	Coman Gigi	Dr. ing.	Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)
11.	Agitator orbital cu control electronic al temperaturii (1 buc)	2007	17.850,00	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing..	Cultivarea microorganismelor
12.	Shaker orbital cu control analogic al frecvenței de agitare si termostatare, LAB COMPANION COMECTA S.A. (2 buc)	2008	18.546,46	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. Ing.	Cultivarea microorganismelor
13.	Extractor ADN Maxwell	2010	65.926,00	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. Biolog Șef lucrări dr. ing.	Izolarea ADN din diferite surse vegetale/animale/microbiene
14.	Thermal Cyclor (PCR)	2008	8.306,22	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. ing.	Amplificări ale secvențelor de ADN
15.	Microscop cu contrast de faza si epifluorescenta, OLYMPUS	2006	79.621,00	Constantin Oana Bleoancă Iulia	Conf. dr. ing. Șef lucrări dr. ing.	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule
16.	Microscop inversat Olympus	2010	49.028,00	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. ing. biolog	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule
17.	Microscop fonic binocular	2007	6773.48	Elefteriu Ramona	Tehnician	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule
18.	Microscop binocular (4 buc)	2008	1.693,37	Vasile Aida Cotârleț Mihaela	Conf. dr. ing. Dr. ing.	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule
19.	Stereomicroscop cu camera digitala	2007	7.122,32	Oana Constantin	Conf. dr. ing.	Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule

	integrate, LEICA			Bleoanca Iulia	Șef lucrări dr. ing.	
20.	Numărător automat de colonii	2008	13.765,00	Constantin Oana Bleoancă Iulia	Conf. dr. ing. Șef lucrări dr. ing.	Numărare unități formatoare de colonii
21.	Componenta optica vizualizare probe Kruss MBL 2000	2008	16.283,48	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. ing. biolog	Analize microscopice
22.	Sistem integrat electroforeza în gel CONSORT nv	2008	26894.00	Grigore Gurgu Leontina	Șef lucrări dr. biolog	Separări în gel (acizi nucleici)
23.	Microtom SLEE	2008	33.320,00	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. biolog	Obținerea de preparate citologice și histologice durabile din probe vegetale sau animale
24.	Spectrofotometru Biochrom Libra 522	2016	9317,36	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Analize calitative și cantitative
25.	Spectrofotometru cu luminiscentă LS-55 (PerkinElmer Life Sciences, Shelton, CT)	2010	67.146,00	Stănciuc Nicoleta	Prof. dr. ing.	Analize fluorimetrice
26.	Spectrofotometru UV- VIS cu dublu fascicol cu software de analiza a datelor, JENWAY	2006	44.921,18	Coman Gigi Vasile Aida	Dr. Ing. Conf. dr. ing.	Analize calitative și cantitative
27.	Spectrofotometru Jasco cu sistem de calcul Daewoo	1998	38270,87	Cotârleț Mihaela	Dr. ing.	Analize calitative și cantitative Cinetica enzimatică
28.	Spectrofotometru UV-VIS cu sistem de calcul Fujitsu Siemens	2008	24.005,75	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. biolog	Analize calitative și cantitative
29.	Liofilizator IIShinbiobase, 8 L	2020	83561,80	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing.	Liofilizare
30.	Liofilizator, MARTIN CHRIST ALPHA 1-4	2007	47.957,62	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing.	Liofilizare
31.	Concentrator sub vid, MARTIN CHRIST	2007	27.012,29	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Concentrare sub vid
32.	Concentrator rotativ sub vid, HyperVAC , model VC2124	2020	23608,41	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing.	Concentrare sub vid
33.	Texturometru cu sistem de calcul Hyundai	2008	21.496,05	Horincar Georgiana	Șef lucrări dr. ing.	Analiza texturii
34.	Centrifuga cu răcire Hettich	2006	2230.89	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Separare
35.	Centrifugă cu răcire Hettich	2006	19796.77	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Separare, concentrare
36.	Ultracentrifugă cu refrigerare MICRO	2006	12201.40	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Separare, concentrare

	200R			Coman Gigi	Dr. ing.	
37.	Ultracentrifuga cu racire HITECH	2008	12.201,40	Gurgu Leontina	Șef lucrări. dr. biolog	Separare, concentrare
38.	Autoclav cu inregistrator al regimului de sterilizare model AE 75- DRY, RAYPA (2 buc.)	2006	26.546,61	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Sterilizarea mediilor de cultură
39.	Autoclav Panasonic, Elta 90 MR	2015	39418,80	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing.	Sterilizarea mediilor de cultură
40.	Incintă sterilizare umedă Sanyo MLS-3020U	2008	20.115,11	Lefteriu Ramona Barbu Vasilica	Tehnician Conf. dr. biolog	Sterilizarea mediilor de cultură
41.	Incinta sterilizare uscată Sanyo MOV 112	2008	6.001,91	Barbu Vasilica Lefteriu Ramona	Conf. dr. biolog Tehnician	Sterilizare sticlărie
42.	Balanță analitică XP105DR/M	2007	27214.11	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Determinări gravimetrice
43.	Balanță analitica de înaltă precizie electronică (2 buc)	2008	9.990,93	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. Ing.	Determinări gravimetrice
44.	Anaerostat Sanyo MCO-18M	2007	32.940,89	Borda Daniela	Prof. dr. ing.	Cultivarea microorganismelor în condiții anaerobe
45.	Incubator microbiologic, BINDER (1 buc)	2007	12.110,23	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Cultivarea microorganismelor
46.	Etuva cu înregistrator al regimului de sterilizare model STERICELL, MMM (2 buc)	2006	9.501,88	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing.	Sterilizarea sticlăriei și instrumentarului
47.	Termostat Nitech	2007	3001.14	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Termostatarea probelor microbiologice
48.	Incintă de termostatare Sanyo MIR 153	2008	8.459,22	Lefteriu Ramona Barbu Vasilica	Tehnician Conf. dr. biolog	Termostatarea probelor microbiologice
49.	Congelator-Ultrafreezer, ANGELANTONI-INDUSTRIE	2007	39.990,66	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Păstrarea probelor microbiologice
50.	Congelator orizontal pentru temperaturi scăzute, Elcold	2020	23608,41	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Păstrarea probelor microbiologice
51.	Incintă păstrare probe (-40°C) Sanyo MDF-U5411	2008	12699,70	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. biolog	Mentținerea probelor la temperatură controlată
52.	Hotă cu flux vertical laminar (3 buc)	2007	14278.81	Gurgu Leontina Cotârleț Mihaela	Șef lucr.dr. Dr. ing.	Asigurare condiții aseptice
53.	Hota cu flux laminar vertical si accesorii	2016	9.317,36	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Inoculări medii de cultura

	Safe Fast Elite			Cotârleț Mihaela	Dr. ing.	
54.	Omogenizator Pulsifier MICROGEN PRODUCT	2007	24252,38	Dimitriu Mihaela Vasile Aida	Tehnician Conf. dr. ing.	Omogenizare probe
55.	Agitator HIDOLPH REAX TOP	2008	913,34	Gurgu Leontina	Șef lucrări. dr. biolog	Omogenizare probe
56.	Agitator magnetic (2 buc)	2008	2647,45	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Omogenizare probe
57.	Agitator magnetic cu încălzire AREX	2008	1.391,75	Gurgu Leontina	Șef lucrări. dr. biolog	Omogenizare probe la o temperatură controlată
58.	pH-metru METTLER TOLEDO (2 buc)	2008	2.700,25/buc.	Dimitriu Mihaela Coman Gigi	Tehnician Dr. ing.	Determinări de pH
59.	pH-metru METTLER TOLEDO	2020	3708,30	Dimitriu Mihaela Cotârleț Mihaela	Tehnician Dr. ing.	Determinări de pH
60.	pH-metru INOLAB 720	2008	5167,75	Barbu Vasilica Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări. dr. biolog	Determinare pH
61.	Instalație ultrafiltrare COLE - PARMER	2008	11.228,77	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Separări prin ultrafiltrare
62.	Baie de apa cu răcire JULABO	2008	15.737,75	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Termostatare la diferite temperaturi
63.	Incintă de termostatare cu apă BBA 4	2008	4.044,76	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. biolog	Termostatarea probelor la diferite temperaturi
64.	Aparat apa ultrapura Smart	2015	13607,76	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Obținerea apă ultrapură
65.	Instalație apă ultrapură TKA	2007	12.157,00	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Obținerea apă ultrapură
66.	Mașină de spălat sticlărie de laborator MIELE	2008	27.474,71	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Spălare sticlărie
67.	Mașină de fulgi de gheață ZIEGRA EIS MASCHINENE	2008	16.107,07	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Obținere fulgi de gheață
68.	Sursă neîntreruptibile (3 buc)	2018	3956,75/buc	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Mentenanță sursa de energie
69.	Sursă neîntreruptibile (1 buc)	2018	5151,51	Dimitriu Mihaela	Tehnician	Mentenanță sursa de energie
70.	Dispencer antibiotice	2008	532,20	Barbu Vasilica Grigore Gurgu Leontina	Conf. dr. biolog Șef lucrări dr. biolog	Realizare antibiograme

71.	Micropipete automate	2008	3.072,58	Gurgu Leontina	Șef lucrări. dr. biolog	Transfer probe lichide
72.	Procesor Intel Core i7-2600 3.40G 8M 4C 95W 4.8GT/sec LGA1155 HF VT-dx ITT TXT (F404)	2011	6500	Aprodu Iuliana Banu Iuliana	Prof. dr. ing. Prof. dr. ing.	Studii de mecanică moleculară, dinamică moleculară, andocare moleculară
73.	Titrimetru TitroLine easy SCHOTT Instruments	2007	7874,22	Cotârleț Mihaela	Dr. ing.	Determinări cantitative prin titrare automată
74.	Electroforeza miniProtean Tetra cell	2013	9.626,12	Stănciuc Nicoleta Enachi Elena	Prof. dr. ing Dr. ecol., postdoc	Cuantificarea și caracterizarea proteinelor
75.	Cromatograf purificare proteine AKTA Pure	2015		Enachi Elena	Dr. ecol., postdoc	Separare, purificare proteine

¹Se completează distinct fiecare echipament din cadrul laboratorului, cu valoarea aferentă și anul achiziției

³Doctorand/Asistent/Șef lucrări etc.

DEPARTAMENTUL DE CERCETARE TEHNOLOGICĂ APLICATIVĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC

Acronim	TehnIA
Locație	Strada Domnească 111, corp E și corp E, Galați
Statut ¹	Instituționalizat
Responsabil	Prof.dr.ing. Borda Daniela
Direcții de cercetare ²	– Optimizarea parametrilor de proces – Obținerea unor produse alimentare noi – Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor – Valorificarea compusilor biologic activi obținuți prin diferite metode de extracție – Valorificarea subproduselor din industria alimentară – Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă pentru obținerea produselor noi – Reformularea compoziției alimentelor – Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor – Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor

¹ RENAR - ACREDITAT RENAR

² Se înscriu doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

Lista echipamentelor din infrastructura departamentului

Nr. crt.	Echipamente ¹	An achiziție	Valoare (lei)	Responsabil echipament	Statut responsabil echipament ²	Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat
STATIE PILOT PROCESARE CARNE – Responsabil conf.dr.ing. Cristian DIMA						
1.	Agregat frigorific (6 bucati)	2010	22.111,83/buc.	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Climatizare săli de producție
2.	Bazin electric de fierbere cu 50 buc forme – stație pilot	2011	110.381,03	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Fierbere semiconserve
3.	Cântar electronic 0-1000 kg	2011	23.838,16	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Determinarea cantității de produs finit
4.	Cântar electronic 0-500 kg (2 buc)	2011	18.137,73/buc	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Determinarea cantității de materii prime
5.	Cărucior pentru carne 200 l (20 buc)	2011	1.917,41/buc	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Transportul cărnii
6.	Celulă de fierbere și afumare	2010	331.143,09	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Afumarea la rece, la cald sau tratamente de

	VEMAG					fierbere-afumare
7.	Chiuveta de spălare ITEC	2011	2.539,28	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Igienizarea cuțitelor
8.	Cutter v+g wetter	2011	340.730,18	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Mărunțirea pastei de carne
9.	Ecluză igienică multifuncțională	2011	63.482,05	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Separarea apațiilor cu grad diferit de igienă
10.	Ferăstrău circular Freud –k 18-01	2011	9.862,51	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Porționarea semicarselor
11.	Generator de fum cu tubulatură	2010	77.214,90	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Evacuarea fumului rezultat de la celula de afumare
12.	Instalație mobilă de spălare echipamente	2011	41.302,19	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Igienizarea utilajelor din secția de carne
13.	Malaxor sub vid GUNTHER gpm 300	2011	131.109,86	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Malaxarea cărnii
14.	Masă de tranșare cu 10 cutite	2011	48.505,46	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Tranșarea cărnii în porțiuni anatomice
15.	Mașina de ambalat în vid KOMET	2011	30.056,80	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Ambalarea produselor
16.	Mașina de fabricat fulgi gheața	2011	86.542,87	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Fabricarea de gheață pentru bradțul de carne
17.	Mașina de feliat GRAEF	2011	25.651,93	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Tăierea salamurilor în felii
18.	Mașină de spălat navete pebock	2011	30.315,92	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Spălarea navetelor
19.	Mașină de tocat wolf k+g	2011	76.955,79	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Tocarea cărnii
20.	Mașină de umplut continuu sub vid VEMAG	2010	256.260,19	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Umplerea membranelor cu pasta de carne
21.	Mașină de injectat cu ace multiple	2011	71.514,47	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Injectarea soluției de saramurare
22.	Mașină semiautomată de clipsat	2011	117.636,12	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Clipsarea batoanelor de salam
23.	Moară coloidală	2011	81.360,67	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Mărunțirea fină a cărnii
24.	Spălător pentru șorțuri	2011	9.224,34	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Igienizarea șorțurilor
25.	Transportor pentru navete	2011	11.038,11	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Transportul navetelor
26.	Tumbler GUNTHER GPA 200k	2011	148.470,26	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Tumblerizarea cărnii
27.	Cronometru electronic (2 buc)	2007	7,61	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Înregistrarea duratei proceselor
28.	Eprubete sticlă 100 buc/cutie (5 cutii)	2007	25,76	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Sticlărie de laborator
29.	Biuretă automată SHILLING (5 buc)	2007	108,24	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Titrare
30.	Halat damă (30 buc)	2007	63,07	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Echipament de protecție
31.	Kit anexe mixer	2007	1.798,99	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Mărunțireacării în condiții de laborator

32.	Kit anexe mixer planetar (3 buc)	2007	1.798,99	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Mărunțireacării în condiții de laborator
33.	Ladă frigorifică	2007	1.500,00	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Păstrare în condiții frigorifice
34.	Mașină de spălat cu uscător Indesit	2007	1.499,00	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Igienizarea echipamente în circuit închis
35.	Mixer	2007	1.798,99	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Amestecare probe de laborator
36.	Mixer planetar	2007	10,57	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Amestecare probe de laborator
37.	Uscător mâini (8 buc)	2011	1.750,00	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Uscător mâini
38.	Vitrină frigorifică verticală (3 buc)	2011	1.791,57	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Depozitare preparate din carne
39.	Tablă interactivă ezboard	2011	2.594,20	Cristian Dima	conf. dr.ing.	Prezentari interactive și seminarizări

STAȚIE PILOT PROCESARE LAPTE- Responsabil prof.dr.ing. Daniela BORDA

1.	Cuva accesorii pentru prepararea branzeturilor	2008	90818,78	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Obținerea brânzeturilor prin coagulare acidă și enzimatică
2.	Chiuvetă senzor	2011	20261,6	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Igienizarea în flux a mâinilor
3.	Modul de recepție	2011	218.936,8	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Curățirea impurităților și răcirea laptelui
4.	Tanc izoterm	2011	37.004,08	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Stocare a max. 600 l lapte materie primă
5.	Modul de pasteurizare	2011	307.634,08	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Pasteurizarea în regim HTST și prin pasteurizarea înaltă a laptelui
6.	Modul de fermentare iaurt	2011	348.834,32	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Fermentarea a max. 600 l iaurt
7.	Generator de abur	2011	73.484,88	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Funcționarea instalației de pasteurizare
8.	Instalație CIP	2011	280.697,56	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Igienizarea echipamentelor
9.	Vană de preparare coagul	2011	61.237,40	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Prepararea coagulului enzimatic și acid
10.	Pompă centrifugală mobilă	2011	19.211,32	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Transport produse
11.	Crintă	2011	18.371,84	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Scoaterea pe crintă și presarea coagulului
12.	Pompă cu șurub mobil	2011	38.423,88	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Transport produse
13.	Omogenizator	2011	121.659	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Omogenizarea în două trepte a laptelui
14.	Generator apă răcită	2011	134.483	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Răcirea laptelui la 2-4 °C sau 37-42°C
15.	Separator centrifugal	2011	137.580	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Separarea smântânii din lapte
16.	Mașină de preparat unt	2012	41.887,60	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Baterea smântânii
17.	Mașină de ambalat sub vid	2012	41.206,66	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Ambalarea brânzeturilor în folii polimerice
18.	Masina de ambalat AR62	2012	306.265,74	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Ambalarea iaurtului și a produselor lactate fermentate (150-250 g/cutie)
19.	Refrigeratoare 10 buc	2012	43.397,02	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Răcirea produselor lactate fermentate și

						depozitarea brânzeturilor
20.	Masină de spălat echipamente	2012	2563,41	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Spălarea în circuit închis a echipamntelor
21.	Dulap maturare branzeturi	2012	26.546,42	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Maturarea brânzeturilor în condiții diferite de umiditate și temperatură
22.	Echipamente IT	2011-2012	25.949,48	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Înregistrarea parametrilor
23.	Echipamente IT	2012	310044,14	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Prelucrarea datelor
24.	Echipamente audio-video	2012	4.545,84	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Prezentări și seminarizări
25.	Masă de inox 6 buc.	2012	14.334,52	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Operații diverse de pregătire a produselor lactate
26.	Rastele din oțel inox	2012	6.031,93	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Depozitarea ustensile
27.	Bazin spălare navete si scurgeri navete	2012	8.512,33	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Spălare sedile și ustensile utilizate la fabricarea brânzeturilor
28.	Cantare electronice	2012	2.712,31	Octavian Gavrila	Inginer gestionar	Verificarea masei produselor

Laborator tehnologic industria laptelui –responsabil prof.dr.ing Daniela BORDA

1.	Echipament GC-MS Thermo Scientific ProAnalysis	2010	579.700	Borda Daniela Loredana Dumitrascu	Prof. dr. inginer Sef lucrări dr.ing.	Determinarea profilului de aromă și identificarea unor componente volatile din alimente Identificarea contaminanților chimici
2.	Spectrofotometru UV /VIS GBC CINTRA 202	2007	31557.31	Stanciu Violeta	Dr. ing.	Determinarea absorbației compușilor în spectrul UV-VIS Cinetica enzimatică (POD, LPO, gammaglutamil transferază, PFO, catalază, superoxid dismutază) Determinarea polifenolilor Determinarea activității antioxidante
3.	Fluorimetru Turner Quantech	2007	21722.18	Stanciu Violeta	Dr. ing.	Analize fluorimetrice
4.	Instrument pentru determinarea activității apei	2007	33802.28	Stanciu Violeta	Dr. ing.	Stabilirea indicelui de activitate a apei
5.	Sistem pentru analiza compoziției laptelui (MILK LAB)	2007	14915	Loredana Dumitrașcu	Sef lucrări dr.ing.	Determinarea rapidă a compoziției laptelui (proteine, lactoza, grăsime, denistate, SUT, pct crioscopic)
6.	Sistem automat de extracție Soxhlet	2007	17.017,99	Stanciu Violeta	Dr. ing.	Extracția cu solvenți organici

7.	Reometru AR 2000 ex (TA Instruments, New Castle)	2008	129772,38	Borda Daniela	Prof. dr. ing.	Determinări reologice dinamice SAOS
8.	Accesorii pentru Reometru AR 2000 ex	2008	45215,44	Borda Daniela	Prof. dr. ing.	Analize reologice
7.	Echipament GC-MS Thermo Scientific ProAnalysis	2010	579.700	Borda Daniela Loredana Dumitrascu	Prof. dr. ing. S.I. dr. Ing.	Determinarea profilului de aromă și identificarea unor componente volatile din alimente Identificarea contaminanților chimici

STAȚIA PILOT DE PROCESARE PRIN METODE NECONVENȚIONALE (EXTRACȚII CU FLUIDE SUPERCRITICE SI TRATAMENT LA PRESIUNI ÎNALTE)
responsabili: prof. dr. ing. Daniela BORDA; conf.dr.ing. Liliana MIHALCEA

1	Instalație pentru tratamente cu fluide supercritice	2011	1.355.405,31	Mihalcea Liliana	Conf.dr. ing.	Extracția compușilor bioactivi din plante cu ajutorul CO2 în stare supercritică
2	Instalație la presiuni înalte	2011	968.161	Borda Daniela	Prof. dr. ing.	Tratamentul la presiuni între 1.000-10.000 bar combinat cu temperaturi -20÷120°C al probelor solide și lichide
3	Instalația de tratament cu pulsuri luminoase	2002	-	Mihalcea Liliana	Conf. dr. ing.	Inactivarea microorganismelor

STAȚIE PILOT TEHNOLOGII FERMENTATIVE: responsabil prof. dr.ing. Iuliana APRODU

1	Statie pilot bere capacitate 250 l/șarjă must fiert cu hamei.	2014	1.016.049,69	Gavrila Octavian	Inginer	Obținerea și îmbuteliere bere pasteurizată
2	Moară de malț	2014	13.682,08	Gavrila Octavian	Inginer/Gestionar	Măcinare malț
3	Modulul pentru plămădire/fierbere/filtrare/limpezire 2,5 hl, include: – Sistem de automatizare pentru modulul de plămădire/fierbere/filtare limpezire – Cazan Whirpool – Unitate de aerare must	2014	266.040,29	Gavrila Octavian	Inginer	Plămădirea fierberea și limpezirea
4	Modul tancuri cilindro-conice (4x2.5 hl tancuri cilindroconice - CCT), include:	2014	212.832,24	Gavrila Octavian	Inginer	Fermentarea mustului de malț

	- Sistem pentru controlul temperaturii pentru 4 tancuri - Tanc pentru filtrare bere 2.5 hl					
5	Pompă mobilă pentru bere/pentru igienizare	2014	6.080,92	Gavrila Octavian	Inginer	Asigură igienizarea echipamentelor in sistem CIP
6	Compresor de aer, include: - Set filtru de aer	2014	6.841,04	Gavrila Octavian	Inginer	Asigura aerul comprimat pentru închiderea buteliilor de bere
7	Set de furtunuri pentru bere, include: - Unitate de filtrare a berii	2014	23.529,36	Gavrila Octavian	Inginer	Filtrare must/bere
8	Unitate de spălare sticle/KEG	2014	63.849,67	Gavrila Octavian	Inginer	Spălare sticle/Keg-uri
9	Tanc pentru detergent CIP	2014	26.033,94	Gavrila Octavian	Inginer	Asigură igienizarea echipamentelor in sistem CIP
10	Unitate de control automat PLC	2014	68.410,36	Gavrila Octavian	Inginer	Asigură controlul automatizat al liniei
11	Instalație de îmbuteliere	2014	243.236,84	Gavrila Octavian	Inginer	Asigură umplerea și închiderea buteliilor
12	Pasteurizator tip camera pentru pasteurizarea berii în sticle	2014	85.512,95	Gavrila Octavian	Inginer	Asigură pasteurizarea berii

LABORATOR MULTIFUNCTIONAL responsabili: Prof. dr. ing. Daniela BORDA, conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA

1	Unitate HTST-UHT	2015	685.900,00	Mihalcea Liliana Octavian Gavrila	Conf. dr. ing Inginer/Gestionar	Studii privind tratamentul HTST si UHT
2	Congelator prin transport pneumatic si strat fluidizat					Studii privind congelarea ultra-rapidă
3	Vas multifunctional	2015	376.500,00	Mihalcea Liliana Octavian Gavrila Mocanu Danut	Conf. dr. ing Inginer/Gestionar S.I. dr. ing	Operații de încălzire/răcire
4	Uscator in pat fluidizat					Uscarea materialelor în strat fluidizat
5	Aparat de făcut unt					Baterea smântânii
6	Unitate pentru studiul amestecării fluidelor					Studii de amestecarea fluidelor
7	Uscător camera	2015	695.250,00	Mihalcea Liliana	Conf. dr. ing	Studii privind dinamica uscării unor materiale vegetale la diferite temperaturi de uscare și viteze diferite ale aerului
8	Freezer pentru înghețată					Obținerea înghețatei

9	Omogenizator sub presiune			Octavian Gavrila	Inginer/Gestionar	Omogenizarea laptelui
10	Evaporator modular în film ascendent					Studii de concentrare prin evaporare
11	Uscător prin pulverizare	2014	299.400,00	Mihalcea Liliana Dima Cristian Octavian Gavrila	Conf. dr. ing Asis. dr. ing. Inginer/Gestionar	Uscare și microîncapsulare

STAȚIA PILOT DE BIOEPURARE A APELOR REZIDUALE (APEPUR) – Responsabil S.L.dr.ing. Georgiana HORINCAR

1.	Aparat distilat apă W4000-MERIT WATER	2006	3.621,27	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Distilare apă
2.	Aparat det. oxigen dizolvat HI 2400	2007	5.583,71	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Determinarea oxigenului dizolvat
3.	Balanță analitică 200 g-0.1 mg	2007	3.212,68	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Determinări gravimetrice
4.	Bioreactor pentru epurare ape uzate	2007	154.462,00	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Epurare ape uzate
5.	Centrifugă universală de laborator rotor-tub	2007	7.382,87	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Separarea fazelor prin centrifugare
6.	Conductometru de laborator 1500	2007	3.375,01	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Determinarea conductivității
7.	Etuvă de laborator UNB 100	2007	2.716,56	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Sterilizare ustensile; uscare
8.	Microscop binocular	2007	1.866,75	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Studiul preparatelor microscopice; Determinarea numărului de microorganisme
9.	Sistem de determinare COD HANNA	2007	4.302,43	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Analiza calitatii apei
10.	Turbidimetru portabil	2007	3.709,31	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Masurarea turbiditatii suspensiilor
11.	Hotă CRUMA cu filtru HEPA	2008	16.444,36	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Asigurare conditii aseptice
12.	Agitator tip Vortex V1 Plus	2008	783,02	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Omogenizare probe
13.	Aparat de distilare	2008	1.440,84	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Distilare
14.	Aparat de extracție SOXHLET	2008	1.175,52	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Extracția solvenților
15.	Aparat portabil pt. det. pH	2007	992,21	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Determinare pH
16.	Compresor de aer	2008	476,00	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Producerea aerului comprimat
17.	pH-metru de laborator cu accesorii	2008	992,21	Georgiana Horincar	Șef lucrări dr. ing.	Determinare pH

¹Se completează distinct fiecare echipament din cadrul laboratorului, cu valoarea aferentă și anul achiziției

³Doctorand/Asistent/Șef lucrări etc.

DEPARTAMENTUL PENTRU EXPERTIZĂ TEHNICĂ, CONTROL ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ - LABORATORUL DE ANALIZE FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE A ALIMENTELOR

Acronim	L.A.F.C.M.A
Locație	GALATI, Str. Domneasca 111, corp F, et. 4, cam. 402, cod Postal 800201
Statut ¹	ACREDITAT RENAR
Responsabil laborator	Conf.dr.ing. Liliana Mihalcea
Domeniu de activitate ²	▪ Evaluarea calității și siguranței alimentelor ▪ Expertize tehnice în industria alimentară ▪ Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor la producător; ▪ Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor (SR EN ISO 22000:2005, Sistemul HACCP) si managementul calității in laboratoarele de incercari (ISO 17025) ▪ Instruirea personalului în principiile de managementul calității și siguranței alimentelor, managementul calității totale ▪ Colaborarea cu organismele naționale responsabile de siguranța alimentelor și protecția consumatorilor, în scopul monitorizării și supravegherii calității alimentelor, prevenirea consumului de alimente falsificate și/sau contaminate, analiza riscurilor ▪ Integrarea în cadrul unor programe naționale și internaționale de monitorizare a calității și siguranței alimentelor conform legislației Uniunii Europene ▪ Extinderea capacitatii de evaluare a conformitatii, în acord cu noi metode analitice de investigare, asigurare și monitorizare a calității și siguranței alimentelor
Compartimente conexe	▪ Compartiment analize microbiologice
	▪ Compartiment analize fizico-chimice si instrumentale

¹ ACREDITAT RENAR

Lista echipamentelor din infrastructura departamentului

Compartiment analize microbiologice – responsabil Prof.dr.ing. Anca Ioana NICOLAU						
Nr. crt.	Echipamente ¹	An achiziție	Valoare	Responsabil	Statut responsabil	Determinările/încercările/procedurile

			(lei)	echipament	echipament ²	pentru care este utilizat
1.	Spectrofotometru tip Nanodrop pentru determinarea concentrației de ADN	2013	22157,32	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Cuantificarea acizilor nucleici
2.	Baie de apă, termostată, digital, Auxilab, 601/5	2017	5779,92	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Termostatare medii fluidificate
3.	Baie de apă cu termostat, Tip U 10	2006	1564,85	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Termostatare medii fluidificate
4.	Lampă UV	2004	1400	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Dezinfectare aer si suprafete
5.	Lampă UV	2008	1594,6	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Dezinfectare aer si suprafete
6.	Omogenizator cu palete, Bagmixer 100 Minimix, Model P	2006	7.153	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Omogenizare a probelor de alimente
7.	Hotă cu flux laminar Microflow BioQuelle Model ABS 1000CLS 2/MK 2 EU/A	2006	36312	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Inoculări medii de cultură în condiții sterile
8.	Etuva Sterilcell MMM -Lucica	2006	9501.88	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Sterilizare sticlărie de laborator
9.	Autoclav AE 75 DRY Raypa cu inregistrator	2006	26546,61	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Decontaminare infecte
10.	Autoclav	2021	53093,23	Anca Nicolau	Prof. dr. Ing.	Sterilizare medii de cultură
11.	Luminometru portabil Hi-Lyte 2 - Lucica	2006	28341,91	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Determinarea stării de igienă a suprafețelor și a încărcării microbiologice a apei
12.	pH metru, pH 315i/SET	2005	1100	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Determinarea pH-ului mediilor de cultura
13.	Termostat Incucell 55	2006	6851,16	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Termostatare la 30 C
14.	Termostat Memmert IN55	2016	5577,52	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Termostatare la 25 C
15.	Centrifugă de laborator cu răcire Mikro 22R Hettich	2006	11514.44	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Separări/concentrări de microorganisme sau ADN
16.	Echipament Real time PCR- Opticon 2 (BioRad) cuplat cu calculator cu sistem de operare DNA Engine Opticon 2	2007	111940.92	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Amplificare și cuantificare ADN
17.	Instalație filtrare Sartorius: Pompa vid Model 16692 Pistol dozator Model 16685, Vas	2006	7538	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Determinarea încărcăturii microbiologice a apei și băuturilor

	vid Model 16672, Furtun Model 16623, Holder inox Model 16219					
18.	Microscop binocular	2008	1693,37	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	
19.	Balanță electronică analitică Adam Equipment Nimbus NBL – 423e	2017	3135,05	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Cantariri probe
20.	Balanță electronică analitică Adam Equipment Nimbus NBL – 423e	2017	3135,05	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Cantariri probe
21.	Balanță electronică Denver precizie 0,001 g	2004	5229,51	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Cantariri medii de cultura
22.	Aparat analiza microbiologica a aerului Microflow 90	2006	9675	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Prelevarea probelor de aer pentru analiza microbiologica
23.	Pipete automate	2006	3711,69	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Inoculări/diluări/prelevări de probe
24.	Frigider 230 L	2004	949,90	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Pastrare probe/pastrare reactivi
25.	Frigider	2010	979,37	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Pastrare probe/pastrare reactivi
26.	Numarator de colonii Bel Art Products -	2006	913,88	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Determinarea numarului de colonii
27.	Pulsificator	2017	20230	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Determinarea numarului de microorganisme din alimente dupa tratarea probelor cu pulsuri de curent cu frecvență înaltă
28.	Agitator Magnetic digital cu încălzire, MULTIPOST, SMHS-3, WITEG - Ramona	2017	1239,42	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Omogenizarea reactivilor, mediilor de cultură
29.	Termomixer model TMS-200 cu termobloc model Mix-A, ALL SHENG	2017	11.896,43	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Mentținerea probelor la temperaturi stabilite
30.	Hota verticala cu flux laminar, SCR-2a Esco Technologies	2017	36312	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Pregătirea probelor, pentru reacția PCR, în condiții sterile
31.	Minicentrifugă – Orma, CN70M	2017	3.514	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Centrifugarea probelor aflate în tuburi de volum mic (1,5 mL și 2 mL)
32.	Electroporator	2017	32130	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Pentru inserția moleculelor de ADN în celule procariote, prin electroporarea membranei celulare

¹Se completeaza distinct fiecare echipament din cadrul laboratorului, cu valoarea aferentă și anul achiziției

³Doctorand/Asistent/Șef lucrări etc.

Compartiment analize fizico-chimice si instrumentale – responsabili sing. Lucica UNGUREANU						
1.	Detector de fluorescenta/ FP-2020	2007	38.270.4	Florina Oancea	Inginer	Accesorii cromatografie
2.	Calculator cu sistem de operare	2007	2.545,41	Anca Nicolau	Prof. dr. ing.	Analiza, interpretarea si stocare data
3.	Aparat de aer conditionat dublu split	2006	3.010,70	Ungureanu Lucica	Tehnician	Controlul calitatii mediului ambiant
4.	HPLC marca Jasco -sistem gradient binar de inalta presiune (2 pompe PU-2080+mixer gradient MX-2080-31)	1999	97.550,09	Florina Oancea	Inginer	Dozări HPLC de: Glucide, vitamine, acizi grași, hormoni de creștere, pesticide, aflatoxine
5.	Injector Rheodyne 7725i complet si set de pornire HPLC	2006	6450.99			
6.	Unitate pentru determinarea fibrelor alimentare	2006	73.318,67	Livia Patrașcu	S.I. dr. ing.	Dozarea fibrelor alimentare totale, solubile și insolubile
7.	Sistem gradient binar cu accesorii	2006	101.714,06	Florina Oancea	Inginer	Accesorii HPLC
8.	Chrom-card 32-BIT	2006	17.159,80	Florina Oancea	Inginer	
9.	Sistem de determinare completă a proprietăților reologice la făinuri (aparatură Mixolab, balanță analitică, calculator)	2011	260.398,76	Banu Iuliana	Prof. dr. ing.	Determinări reologice cereale și produse de măcinș
10.	Rotavapor r-210	2007	9.597,35	Mihalcea Liliana	Conf. dr. ing.	Evaporare
11.	Distilator oenologic	2007	15265.56	Ungureanu Lucica Horincar Georgiana	Subinginer S.I. dr. ing.	Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)
12.	Ebuliometru Dujardin-Salleron (2 buc)	2007	5495.6	Ungureanu Lucica Horincar Georgiana	Subinginer S.I. dr. ing.	Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)
13.	Titratot automat pentru determinarea acidității din vin	2007	7874.22	Ungureanu Lucica Horincar Georgiana	Subinginer S.I. dr. ing.	Determinarea acidității volatile la vinuri sau băuturi alcoolice
14.	Termostat t KRUSS - model PT 31	2007	4100.18	Ungureanu Lucica	Tehician	Controlul temperaturii
15.	Refractometru digital Kruss - model AR 4 D	2007	4723.11	Ungureanu Lucica	Tehician	Determinarea indicelui de refracție
16.	Aparat pentru determinarea	2007	28116.67	Vasilean Ina	S.L. .dr.ing.	Determinarea indicelui de

	indicele de sedimentare					sedimentare
17.	Sistem Soxhlet	2007	28.167,89	Ungureanu Lucica	Tehnician	Determinarea indicelui de peroxidare
18.	Sistem Kjeldahl	2007	8.804,81	Ungureanu Lucica	Tehnician	Determinarea conținutului de proteine
19.	Pompă de vid	2008	16.057,68	Mihalcea Liliana	Conf. dr. ing.	Accesorii evaporare
20.	Analizor infraroșu apropiat (NIR) pentru cereale și făină	2008	43851,26	Vasilean Ina	S.L. dr. ing.	Analiza făinii, a cerealelor măcinate
21.	Spectrofotometru	2008	15074,92	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Analize calitative si cantitative, a probelor in domeniul spectral vizibil si UV
22.	Gaz cromatograf Thermo Finnigan cu detector cu ionizare în flacără	2007	33.908,22	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Determinarea compușilor de aromă din produse alimentare
23.	Generatoare de gaze (H ₂ din apă și N ₂ din aer) pentru gaz cromatograf	2007	57.781,39	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Accesorii gaz cromatograf
24.	Instalație de mineralizare "Digestal" (30030)	2006	660,00	Lucica Ungureanu	Tehnician	Determinarea gradului de mineralizare
25.	Unitate de distilare automată UDK 130 D	2006	20.508,48	Lucica Ungureanu	Tehnician	Distilare
26.	Termostat apă	2008	4168,47	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Încălzire probe
27.	Fume hoods	2008	15539,93	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Limitarea noxelor
28.	Termostat Poleko	2008	3142,04	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Termostatare probe
29.	Farinotom/He lite	2009	8.092,00	Vasilean Ina	S.L.dr.ing.	Determinarea sticlozității grâului si secarei
30.	Titrat	2009	12.399,80	Lucica Ungureanu	Tehnician	Analize volumetrice
31.	Centrifugă cu refrigerare	2009	15.368,85	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Separarea fazelor la temperatură controlată
32.	Cuptor calcinare	2009	7.307,79	Lucica Ungureanu	Tehnician	Calcinare produse în vederea determinării conținutului de cenușă
33.	Cereal Grinder	2009	8.973,92	Vasilean Ina	S.L.dr.ing.	Măcinarea cerealelor
34.	Consistometru	2009	54.264,00	Pricop Eugenia	S.L. dr. ing.	Măsurarea consistenței materialelor vâscoase
35.	Termobalanță	2009	4.001,36	Dana Iulia Moraru	S.I. drd. ing.	Determinări gravimetrice
36.	Analizor infraroșu (NIR) - Agri Check	2009	53.116,99	Vasilean Ina	S.L.dr.ing.	Analizor al conținutului de cereale, măsoară compoziția cerealelor si fainii

						prin analize spectrale in domeniul infraroșu apropiat
37.	Termobalanță	2012	10.589,6	Doina Andronoiu Botez Elisabeta	S.L.dr.ing. Prof. dr. ing.	Determinări gravimetrice
38.	Termohigrometru cu precizie	2012	6.465,36	Danut Mocanu Botez Elisabeta	S.L.dr.ing. Prof. dr. ing.	Determinarea umidității, a temperaturii
39.	Cuptor microunde	2012	3.850,20	Danut Mocanu	S.L.dr.ing. Prof. dr. ing.	Analize microbiologice
40.	Sistem de distilare	2017	25.592,14	Ungureanu Lucia	Tehnician	Distilare
41.	Baterie de mineralizare	2018	21.027,30	Ungureanu Lucia	Tehnician	Analiza azotul organic prin digestie Kjeldahl
42.	Cuptor de calcinare	2020	13.430,34	Ungureanu Lucia	Tehnician	Determinare cenusa

¹Se completeaza distinct fiecare echipament din cadrul laboratorului, cu valoarea aferentă și anul achiziției

³Doctorand/Asistent/Șef lucrări etc.

Alte entități de cercetare și formare

Nr. crt.	Denumire (prod., serv., lucrare)	Cant.	Valoare totală (cu TVA)
Laborator Gastronomie/ Laborator de Cercetare master			
1	Mașină de gătit cu 6 arzătoare, cuptor și spațiu depozitare deschis, GR732 (producător Cozum Turcia)	1	7.802,08
2	Cuptor convecție gastronomic inox, KF412 (producător Cozum Turcia)	1	3.100
3	Grătar de banc 1/2 striat 1/2 neted , EG606SG (producător Cozum Turcia)	1	3.152,08
4	Hotă inox perete cu filtru, KSPV1207 (producător Forever Italia)	1	2.834,64
Echipamente IT			
5	Imprimanta multifuncțională laser color, A3, Canon C2220i	2	25.378,11
Mobilier pentru laboratoarele (fișete, dulapuri, scaune, aviziere):			
6	Laborator de Gastronomie	7	4.330,75
7	Laborator de Cercetare master	8	5.242,36

Proiecte de cercetare finanțate (în implementare) (2020)

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Program	Subprogram	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect	din care, Buget UDJG	Instituția coordonatoare	Instituții partenere	Director / Responsabil proiect de cercetare
PROIECTE FINANȚATE DIN FONDURI NAȚIONALE / INTERNAȚIONALE											
1.	Dezvoltarea unor noi matrici funcționale pentru sistemele alimentare (FunDeliver)	PN-III-P1-1.1-PD-2016, contract nr. 095022/2018	Dezvoltarea sistemului național de CD, PNCDI III – 2015-2020	Resurse Umane – Proiecte de cercetare postdoctorală (PD) – Competiție 2016 Resurse Umane – Proiecte de cercetare postdoctorală (PD) – Competiție 2016 P1-1.1-PD	02.05.2018	30.04.2020	249.999 lei	249.999 lei	UDJG	-	Dumitrascu Loredana
2.	Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață (PRO-SPER)	PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-056, contract nr.10PCCDI/2018	PNCDI III – 2015-2020	Proiecte complexe realizate în consorții CDI (PCCDI)	01.05.2018	30.09.2020	5.287.500 lei	1.029.750 lei	Institutul Național de CercetareDezvoltare pentru Chimie și Petrochimie – ICECHIM, București	Institutul de Chimie Macromoleculară „Petru Poni”, Iași, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Institutul Național de CercetareDezvoltare pentru Științe Biologice, București, Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad	Bahrim Gabriela
3.	Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați	14PFE/17.10.2018 EXPERT (ID 345)	Dezvoltarea sistemului național de CD	Performanță instituțională - Proiecte de dezvoltare instituțională	17.10.2018	10.12.2020	7.004.913,2 lei	7.004.913,2 lei	UDJG	-	Bahrim Gabriela
6.	Produse multifuncționale obținute din colostru fermentat cu granule de	cod EUREKA 62/2018, Cooperarea Europeană și	PN-III-P3-3.5-EUK-2017-02-0026	Subprogram 3.5 Alte inițiative și programe Europene și internaționale – Proiecte EUREKA	07.05.2018	31.12.2020	1.920.000 lei	300.000 lei	Laboratoarele Medica SRL București	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați Institutul Național de Cercetare Dezvoltare	Gabriela Bahrim

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Program	Subprogram	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect	din care, Buget UDJG	Instituția coordonatoare	Instituții partenere	Director / Responsabil proiect de cercetare
	chefir (3-Biotic+) Site proiect: https://www.eurekanet-work.org/project/id/11785	Internatională		Tradivional, EUREKA-Cluster, Eurostar						pentru Științe Biologice București NorGenoTech AS, Norvegia	
8.	Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms (EuroMicroPH)	Action CA18113 , Cooperarea Europeană și Internatională in stiinta si tehnologie	COST		17.04.2019	16.04.2023		0	University of Birmingham School of Biosciences United Kingdom Birmingham	Austria, Bosnia and Herzegovina, Bulgaria, Croatia, Estonia, France, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Israel, Italy, Latvia, Malta, North Macedonia, Norway, Poland, Portugal, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, United Kingdom	Bahrim Gabriela, Rapeanu Gabriela
9.	SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bloproCesseS (SOURDOmICS)	CA18101	COST	Cooperarea Europeană și Internatională in stiinta si tehnologie	10/04/2019	04.09.2023		0	ICETA INSTITUTO DE CIENCIAS, TECNOLOGIAS E AGROAMBIENTE DA UNIVERSIDADE DO PORTO	https://www.cost.eu/actions/CA18101/#tabs Name: parties	Bahrim Gabriela, Rapeanu Gabriela
10.	Innovative approaches in pork production with entire males Site proiect: http://www.ca-ipema.eu/	COST CA 15215	European Cooperation in Science and Technology Programme (COST)		06.10.2016	05.10.2020	0	0	University of Hohenheim, Stuttgart, Germany	Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Czech Republic, Denmark, France, Germany, Greece, Ireland, Italy, Netherlands, North Macedonia, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, United Kingdom	Iordachescu Gabriela

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Program	Subprogram	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect	din care, Buget UDJG	Instituția coordonatoare	Instituții partenere	Director / Responsabil proiect de cercetare
11.	Safer food through changed consumer behavior: Effective tools and products, communication strategies, education and a food safety policy reducing health burden from foodborne illnesses (SafeConsumE) Site proiect: http://safeconsume.eu/	727580	HORIZON 2020 – EU Research and Innovation programme	H2020-EU.3.2. Food Security, Sustainable Agriculture and Forestry, Marine, Maritime and Inland Water Research and the Bioeconomy	01.05.2017	30.04.2022	9 500 000 Euro	262.500 Euro 465.000 lei	NOFIMA AS, Keep-it Technologies AS, Hogskolen i Oslo og Akershus, Arkitektur og Designhogskolen i Oslo Desinit Oslo AS, Norway	Vose Software, Belgium - Aarhus Universitet, Radet for Bedre Hygiejne, Kobenhavns Universitet, Denmark - Centre Hospitalier Regional de Nice, Groupe Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, Institut National de la Recherche Agronomique, France - Etniki Scholi Dimosias Ygeias, Greece - Szent Istvan University, Orszagos Epidemiologiai Kozpont, Nemzeti Élelmiszerlánc-Biztonsági Hivatal, Hungary - Instituto de Ciencias Sociais da Universidade de Lisboa, Ministerio da Educacao e Ciencia, Universidade Catolica Portuguesa, ICETA - Instituto de Ciencias, Tecnologias e agroambiente da Universidade do Porto, Portugal - ACPA Romania dzOptimum Cibumdz, DzDunarea de Josdz University of Galati, Romania - Universitat de Barcelona, Spain - IKEA of Sweden AB, Sweden - Universitaet Zuerich, Switzerland - C-Tech Innovation Limited,	Nicolau Anca Ioana

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Program	Subprogram	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect	din care, Buget UDJG	Instituția coordonatoare	Instituții partenere	Director / Responsabil proiect de cercetare
										Department of Health, International Scientific Forum on Home Hygiene, University of Keele, UNILEVER U.K. Central Resources Limited, United Kingdom - Bundesinstitut fuer Risikobewertung, Germany - Arcelik A.S., Turkey	
12.	Local Development and Cross Border Cooperation in the Area of Agricultural Products and Traditional Food (LOC-FOOD) https://keep.eu/projects/24606/Local-Development-and-Cross-EN/	2020-2022 – BSB 1101/2020 Contract Nr. 1101/2020	Programme 2014 - 2020 Black Sea Basin ENI CBC	Black Sea Basin ENI CBC	8.06.2020	7.06.2022	798.927,50 Euro	134.850 Euro	Ministry of interior (sector Macedonia and Thrace), Greece	International Hellenic University, Tessaaloniki, Greece; Dunarea de Jos University, Galati, Ramania; Association of Tourism Development in Moldova, Chisinau, Republica Moldova; Varna University of Management - Varna, Bulgaria; Odessa National Academy of Food Technology - Odessa, Ukraina.	Iordachescu Gabriela
13.	Procédure alternative - thérapie par l'ozone par autohémothérapie majeure dans la lutte contre le COVID-19 (OZO-Co-VIE)	Contract Nr. 13082/2.06.2020	Appel à projets international AUF COVID-19" finantat de Agenția Universitară a Francofoniei (AUF)	Axe IV – Offres spéciales AUF en matière de recherche et de développement	2.06.2020	30.09.2020	24.713 Euro	0	Universitatea Dunărea de Jos din Galați	Spitalul Clinic Judetean de Urgenta „Sfantul Apostol Andrei” din Galati	Cristian Dima

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Program	Subprogram	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect	din care, Buget UDJG	Instituția coordonatoare	Instituții partenere	Director / Responsabil proiect de cercetare
14.	Sistem INOVativ de valorificare a materie prime VEGetale (SINOVEG)	Cod SMIS 119659, contract nr. 326/390002/30.10.2020	Programul POC – Programul Operațional Competitivitate 2014 – 2020	Axa prioritară 1. Cercetare, dezvoltare tehnologică și inovare (CDI) în sprijinul competitivității economice și dezvoltării afacerilor	30.10.2020	29.10.2023	37.261.288,64 lei	1.242.616,71 lei	Cromatec Plus SRL	Universitatea Dunărea de Jos din Galați	Mihalcea Liliana

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Program	Subprogram	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect	Instituția coordonatoare	Director / Responsabil proiect de cercetare
PROIECTE FINANȚATE DIN FONDURI INTERNE									
1.	Bioaccesibilitatea și biodisponibilitatea vitaminei D3 încapsulată în microparticule polimerice, cu aplicații în fortifierea sucurilor naturale (BIOACCES)	GI-02/01.03.2018	GI - Competitie 2017	competitie 2017	01.03.2018	29.02.2020	50.000 lei	UDJG	Dima Cristian
2.	Valorificarea compușilor bioactivi din coaja vinetelor cu obținerea de produse cu valoare adăugată	GI-03/01.03.2018	GI - Competitie 2017	competitie 2017	01.03.2018	29.02.2020	50.000 lei	UDJG	Horincar Georgiana

Nr. crt.	Titlu proiect	Cod proiect / Nr. contract de finanțare	Data începere proiect	Data finalizare proiect	Buget total proiect, lei	Instituția coordonatoare / Beneficiar	Director / Responsabil proiect de cercetare
PROIECTE DE CERCETARE APLICATIVA/PROIECTE CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC							
1.	Analiza biofilmelor ca surse potențiale de contaminare care pot diminua stabilitatea și calitatea microbiologică a produselor de patiserie și aplicarea de măsuri de prevenire și îndepărtare a acestora	734/01.02.2018	29.01.2019	10.11.2020	50.000	UDJG SC Andra Star SRL Galați	Constantin Oana Emilia
2.	Evaluarea și monitorizarea calității pâinii produse prin tehnologia "par baked and frozen"	756/23.07.2019	23.07.2019	01.09.2021	8.008	SC LA Iorraine SRL Câmpia Turzii	Râpeanu Gabriela
3.	Analize fizico- și fito-chimice pentru sucul de cătină obținut prin presare la rece	762/30.04.2020	30.04.2020	30.04.2021	5.176	Organic Garden System SRL Covasna	MIHALCEA Liliana
4.	Optimizarea și elaborarea unor produse alimentare făinoase de cofetărie	761/13.03.2020	01.04.2020	31.05.2021	60.000	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L	GARNAI Maria
5.	Dezvoltarea unei game de produse cu conținut ridicat de proteine	760/20.12.2019	20.12.2019	30.01.2022	60.000	S.C. Laboratoarele Remedia SRL	VASILEAN Ina
6.	Studiul comportamentului berii în diferite condiții de temperatură	Contract de prestări servicii Nr. 1 din 22.05.2020	1.06.2020	30.07.2020	20.000	Asociația Berării României, București	Râpeanu Gabriela

ANEXA 7

Lucrări publicate în anul 2020

Articole publicate in jurnale cotate ISI – Q1

Nr. crt.	Titlu articol	Autori	Revistă / jurnal	Volum	Issue	Pagină	DOI	Factor de impact	Scor relativ de influență
1	Value-Added Pastry Cream Enriched with Microencapsulated Bioactive Compounds from Eggplant (<i>Solanum melongena</i> L.) Peel.	Horincar Georgiana, Enachi Elena, Barbu Vasilica, Andronoiu Doina Georgeta, Răpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana	Antioxidants	9	4	351	doi:10.3390/antiox9040351	5,014	0
2	Using tactile cold perceptions as an indicator of food safety-a hazardous choice	Borda Daniela, Mihalache Augustin Octavian, Nicolau Anca Ioana, Teixeira Paula, Langsrud Solveig, Dumitrașcu Loredana	Food Control	111		107069	10.1016/j.foodcont.2019.107069	4,258	1,892
3	Using tactile cold perceptions as an indicator of food safety - a hazardous choice	Borda Daniela, Mihalache Augustin Octavian, Nicolau Anca Ioana, Dumitrașcu Loredana	Food Control	111		107069	https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107069	4,258	1,892
4	Time-temperature profiles and <i>Listeria monocytogenes</i> presence in refrigerators from households with vulnerable consumers	Dumitrașcu Loredana, Nicolau Anca Ioana, Neagu Corina, Borda Daniela	Food Control	111		107078	https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107078	4,258	1,892
5	Thyme Antimicrobial Effect in Edible Films with High Pressure Thermally Treated Whey Protein Concentrate	Bleoancă Iulia Lidia, Enachi Elena, Borda Daniela	Foods	9	7	855	10.3390/foods9070855	4,092	0
6	Three Types of Beetroot Products Enriched with Lactic Acid Bacteria	Barbu Vasilica, Cotârlet Mihaela, Bolea Carmen Alina, Andronoiu Doina Georgeta, Bahrim Gabriela Elena, Enachi Elena	Foods	9	6	786	https://doi.org/10.3390/foods9060786	4,092	0
7	Thermal degradation kinetics of anthocyanins extracted from purple maize flour extract and the effect of heating on selected biological functionality	Slavu Ursu Mioara, Aprodu Iuliana, Milea Stefania Adelina, Enachi Elena, Răpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	Foods	9	11	1593	10.3390/foods9111593	4,092	0
8	Tailoring the functional potential of red beet purees by inoculation with lactic acid bacteria and drying	Mocanu Gabriel Dănuț, Chirilă Ana Cosmina, Vasile Aida Mihaela, Andronoiu Doina Georgeta, Nistor Oana	Foods	9	11	1611	10.3390/foods9111611	4,092	0

		Viorela, Barbu Vasilica, Stănciuc Nicoleta							
9	Structural changes induced by high pressure processing in Bambara bean proteins at different pH.	Mune Mune Martin Alin, Stănciuc Nicoleta, Grigore Gurgu Leontina, Aprodu Iuliana, Borda Daniela	LWT - Food Science and Technology	124		109187	https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109187	4,006	1,781
10	Spectroscopic and Molecular Modeling Investigation on the Interaction between Folic Acid and Bovine Lactoferrin from Encapsulation Perspectives	Aprodu Iuliana, Dumitrașcu Loredana, Răpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	Foods	9	6	744	https://doi.org/10.3390/foods9060744	4,092	0
11	Occurrence of Salmonella spp. in eggs from backyard chicken flocks in Portugal and Romania - Results of a preliminary study	Neagu Corina, Dumitrașcu Loredana, Nicolau Anca Ioana	Food Control	113		107180	https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107180	4,258	1,892
12	Nutraceutical nanodelivery; an insight into the bioaccessibility/bioavailability of different bioactive compounds loaded within nanocarriers	Dima Cristian Vasile, Assadpour Elham, Dima Ștefan, Jafari Seid Mahdi	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	1		35	10.1080/10408398.2020.1792409	7,862	3,607
13	Investigation on the interaction of heated soy proteins with anthocyanins from cornelian cherry fruits.	Dumitrașcu Loredana, Stănciuc Nicoleta, Grigore Gurgu Leontina, Aprodu Iuliana	Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy	231		118114	https://doi.org/10.1016/j.saa.2020.118114	3,232	0,834
14	Fluorescence spectroscopy and molecular modeling of anthocyanins binding to bovine lactoferrin peptides	Lazăr Nina Nicoleta, Aprodu Iuliana, Grigore Gurgu Leontina, Enachi Elena, Răpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	Food Chemistry	318	#####	1-10	https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126508	5,399	1,894
15	Development of several hybrid drying methods used to obtain red beetroot powder	Șeremet Cedu Liliana, Nistor Oana Viorela, Andronoiu Doina Georgeta, Mocanu Gabriel Dănuț, Barbu Vasilica, Maidan Anastasia, Rudi Ludmila, Botez Elisabeta	Food Chemistry	310		125637	10.1016/j.foodchem.2019.125637	6,306	3,252
16	Co-microencapsulation of flavonoids from yellow onion skins and lactic acid bacteria lead to a multifunctional ingredient for foods and pharmaceuticals applications	Milea Stefania Adelina, Vasile Mihaela Aida, Craciunescu Oana, Prelipeanu Ana-Maria, Bahrim Gabriela Elena, Răpeanu Gabriela, Oancea Anca, Stănciuc Nicoleta	Pharmaceutics	12	11	1053	10.3390/pharmaceutics12111053	4,421	0

17	Co-Microencapsulation of Anthocyanins from Cornelian Cherry Fruits and Lactic Acid Bacteria in Biopolymeric Matrices by Freeze-Drying: Evidences on Functional Properties and Applications in Food	Enache Iuliana Maria, Vasile Aida Mihaela, Enachi Elena, Barbu Vasilica, Stănciuc Nicoleta, Vizireanu Camelia	Polymers	12	4	906	https://doi.org/10.3390/polym12040906	3,164	2,857
18	Bioavailability of nutraceuticals: Role of the food matrix, processing conditions, the gastrointestinal tract, and nanodelivery systems	Dima Cristian Vasile, Assadpour Elham, Dima Ștefan, Jafari Seid Mahdi	COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY	19	3	954-994	10.1111/1541-4337.12547	9,912	5,161
19	Bioavailability and bioaccessibility of food bioactive compounds; overview and assessment by in vitro methods	Dima Cristian Vasile, Assadpour Elham, Dima Ștefan, Jafari Seid Mahdi	COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY	19	6	2862-2884	https://doi.org/10.1111/1541-4337.12623	9,912	5,161
20	Bioactive-loaded nanocarriers for functional foods: from designing to bioavailability	Dima Cristian Vasile, Assadpour Elham, Dima Ștefan, Jafari Seid Mahdi	CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE	33		21-29	10.1016/j.cofs.2019.11.006	4,577	2,337
21	Bioaccessibility study of calcium and vitamin D-3 co-microencapsulated in water-in-oil-in-water double emulsions	Dima Cristian Vasile, Dima Ștefan	Food Chemistry	303		125416	10.1016/j.foodchem.2019.125416	6,306	3,252
22	Attitudes and beliefs of Eastern European consumers towards animal welfare	Tomasevic Igor, Bahelka Ivan, Čandek-Potokar Marjeta, Citek Jaroslav, Djekic Ilija, Getya Andriy, Guerrero Luis, Ivanova Sonya, Kusec Goran, Nakov Dimitar, Sołowiej Bartosz, Stoica Maricica, Szabó Csaba, Tudoreanu Liliana, Weiler Ulrike, Font-i-Furnols Maria	Animals	10	7	1220	10.3390/ani10071220	2,323	0

Articole publicate in jurnale cotate ISI – Q2

Nr. crt.	Titlu articol	Autori	Revistă / jurnal	Volum	Issue	Pagină	DOI	Factor de impact	Scor relativ de influență
1	Yarrowia lipolytica and Lactobacillus paracasei Solid State Fermentation as a Valuable Biotechnological Tool for the Pork Lard and Okara's Biotransformation ¹	Cotârlet Mihaela, Stănciuc Nicoleta, Bahrim Gabriela Elena	Microorganisms	8	8	1098	10.3390/microorganisms8081098	4,152	0,969
2	Whole-Cells of Yarrowia lipolytica Applied in "One Pot" Indolizine Biosynthesis	Botezatu Dediu Andreea, Veronica, Horincar Georgiana, Ghinea Ioana Otilia, Furdui Bianca, Bahrim Gabriela Elena, Barbu Vasilica, balanescu Fanica, Favier Lidia, Dinică Rodica Mihaela	Catalysts	10	6	629	10.3390/catal10060629	3,52	1,066
3	Value-Added Lager Beer Enriched with Eggplant (Solanum melongena L.) Peel Extract	Horincar Georgiana, Bolea Carmen-Alina, Enachi Elena, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana	Molecules	25	3	731	10.3390/molecules25030731	3,267	1,426
4	Towards a Better Understanding of the Removal of Carbamazepine by Ankistrodesmus braunii: Investigation of Some Key Parameters	Yehya Tania, Favier Lidia, Audonnet Fabrice, Fayad Nidal, Bahry Hajar, Bahrim Gabriela Elena, Vial Christophe	APPLIED SCIENCES-BASEL	10	22	8034	10.3390/app10228034	2,474	0,992
5	Three Types of Red Beetroot and Sour Cherry Based Marmalades with Enhanced Functional Properties	Nistor Oana Viorela, Șeremet Cedu Liliana, Mocanu Gabriel Dănuț, Barbu Vasilica, Andronoiu Doina Georgeta, Stănciuc Nicoleta	Molecules	25	21	5090	10.3390/molecules25215090	3,267	1,426
6	The Interaction of Bovine β -Lactoglobulin with Caffeic Acid: From Binding Mechanisms to Functional Complexes	Stănciuc Nicoleta, Râpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Aprodu Iuliana	Biomolecules	10	8	1096	https://doi.org/10.3390/biom10081096	4,082	0
7	Tailoring the Health-Promoting Potential of Protein Hydrolysate Derived from Fish Wastes and Flavonoids from Yellow Onion Skins: From Binding Mechanisms to Microencapsulated Functional Ingredients	Grigore Gurgu Leontina, Aprodu Iuliana, Bolea Carmen Alina, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	Biomolecules	10	10	1416	https://doi.org/10.3390/biom10101416	4,082	0

8	Selection of Wild Lactic Acid Bacteria Strains as Promoters of Postbiotics in Gluten-Free Sourdoughs	Păcularu-Burada Bogdan, Georgescu Luminița Anca, Vasile Aida Mihaela, Bahrim Gabriela Elena	Microorganisms	8	5	643	https://doi.org/10.3390/microorganisms8050643	4,152	0
9	Microencapsulation of Red Grape Juice by Freeze drying and Application in Jellies Formulation	Mihalcea Liliana, Barbu Vasilica, Enachi Elena, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Stoica Maricica, Dumitrașcu Loredana, Stănciuc Nicoleta	Food Technology and Biotechnology	58	1	20-28	10.17113/ftb.58.01.20.6429	2,115	0,923
10	Investigations on thermostability of carotenoids from tomato peels in oils using a kinetic approach	Dima (Gheonea) Ionica, Aprodu Iuliana, Enachi Elena, Horincar Georgiana, Bolea Carmen Alina, Bahrim Gabriela Elena, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	44	1	e14303	https://doi.org/10.1111/jfpp.14303	1,288	0,452
11	Improving Biodegradation of Clofibric Acid by <i>Trametes pubescens</i> through the Design of Experimental Tools	Ungureanu Claudia Veronica, Favier Lidia, Bahrim Gabriela Elena	Microorganisms	8	8	1-16	https://doi.org/10.3390/microorganisms8081243	4,15	0,969
12	Genomic characterization of the most barotolerant <i>Listeria monocytogenes</i> RO15 strain compared to reference strains used to evaluate food high pressure processing	Duru Ilhan Cem, Andreevskaya Margarita, Laine Pia, Rode Tone Mari, Ylinen Anne, Lovdal Trond, Bar Nadav, Crauwels Peter, Riedel Christian U., Bucur Florentina Ionela, Nicolau Anca Ioana, Auvinen Petri	BMC GENOMICS	21	1	455	10.1186/s12864-020-06819-0	3,594	2,192
13	Functional Enhancement of Bioactives from Black Beans and Lactic Acid Bacteria into an Innovative Food Ingredient by Comicroencapsulation	Vasile Mihaela Aida, Milea Stefania Adelina, Enachi Elena, Barbu Vasilica, Cîrciumaru Adrian, Bahrim Gabriela Elena, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta	Food and Bioprocess Technology	13	6	978-987	10.1007/s11947-020-02451-8	3,356	1,54
14	Fostering lavender as a source for valuable bioactives for food and pharmaceutical applications through extraction and microencapsulation	Lupoae Radu Daniela, Simona, Mihalcea Liliana, Aprodu Iuliana, Socaci Sonia A, Cotârlet Mihaela, Enachi Elena, Craciunescu Oana, Barbu Vasilica, Oancea Anca, Dulf Francisc Vasile, Alexe Petru, Bahrim Gabriela Elena, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta	Molecules	25	21	5001	https://doi.org/10.3390/molecules25215001	3,267	1,426

15	Cross-Linked Microencapsulation of CO ₂ Supercritical Extracted Oleoresins from Sea Buckthorn: Evidence of Targeted Functionality and Stability	Neagu Corina, Mihalcea Liliana, Enachi Elena, Barbu Vasilica, Borda Daniela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	Molecules	25	10	2442	https://doi.org/10.3390/molecules25102442	3,267	1,426
16	Combination of freeze drying and molecular inclusion techniques improves the bioaccessibility of microencapsulated anthocyanins from black rice (<i>Oryza sativa</i> L.) and lavender (<i>Lavandula angustifolia</i> L.) essential oils in a model food system	Milea Stefania Adelina, Dima Cristian Vasile, Enachi Elena, Dumitrașcu Loredana, Barbu Vasilica, Bahrim Gabriela Elena, Alexe Petru, Stănciuc Nicoleta	International Journal of Food Science and Technology	55	12	3585-3594	https://doi.org/10.1111/ijfs.14692	2,773	0,988
17	Co-Microencapsulation of Anthocyanins from Black Currant Extract and Lactic Acid Bacteria in Biopolymeric Matrices	Enache Iuliana Maria, Vasile Aida Mihaela, Enachi Elena, Barbu Vasilica, Stănciuc Nicoleta, Vizireanu Camelia	Molecules	25	7	1700	10.3390/molecules25071700	3,267	1,426
18	Bovine β -lactoglobulin peptides as novel carriers for flavonoids extracted with supercritical fluids from yellow onion skins	Milea Stefania Adelina, Aprodu Iuliana, Mihalcea Liliana, Enachi Elena, Bolea Carmen-Alina, Răpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	Journal of Food Science	85	12	4290-4299	https://doi.org/10.1111/1750-3841.15513	2,479	1,202
19	A Machine Learning Approach in Analyzing Bioaccumulation of Heavy Metals in Turbot Tissues	Petrea Ștefan Mihai, Costache Mioara, Cristea Dragos Sebastian, Strungaru Ștefan-Adrian, Simionov Ira Adeline, Mogodan Alina, Oprică Lăcrămioara, CRISTEA Victor	Molecules	25	20	4696	10.3390/molecules25204696	3,267	1,426

Articole publicate in jurnale cotate ISI – Q3 și Q4

Nr. Crt.	Titlu articol	Autori	Revistă / jurnal	Volum	Issue	Pagină	DOI	Factor de impact	Scor relativ de influență
1	Antioxidant Profile of Buckwheat Honey from the Republic of Moldova	Draganescu Miruna, Dumitru Caterina, Baroiu Liliana, Iancu Alina, Vizireanu Camelia, Arbune Manuela, Beznea Adrian	Revista de Chimie	71	7	325-336	10.37358/RC.20.7.8251	1,755	0,166
2	Assessing the Performance of Different Grains in Gluten-Free Bread Applications	Banu Iuliana, Aprodu Iuliana	Applied Science	10	24	8772	10.3390/app10248772	2,474	0,992
3	Comparative Study of the Bioactive Properties and Elemental Composition of Red Clover (<i>Trifolium pratense</i>) and Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>) Sprouts during Germination	Chiriac Elena Roxana, Chițescu Carmen Lidia, Sandru Claudia, Geana Elisabeta Irina, Lupoae Mariana, Dobre Michaela, Borda Daniela, Gird Cerasela Elena, Boscencu Rica	APPLIED SCIENCES-BASEL	10	20	7249	10.3390/app10207249	2,474	0,992
4	Effects of drying methods on quality parameters of potato and red beetroot purée with <i>Lactobacillus delbrueckii</i>	Mocanu Gabriel Dănuț, Nistor Oana Vioarela, Andronoiu Doina Georgeta, Ceclu Liliana, Dima (Gheonea) Ionica, Mihalcea Liliana, Barbu Vasilica, Constantin Oana Emilia, Pătrașcu Livia	Journal of Food and Nutrition Research	59	1	23-34		0,756	0,336
5	Impact of food behavior on children's health. A case study	Talaghir Laurențiu Gabriel, Barna Octavian, Serea Cristian, Barna Iuliana Petronela, Banu Elena Ariela	Progress in Nutrition	22	1	25-29	10.23751/pn.v22i1.8029	0,344	0,077
6	Impact of Germination and Fermentation on Rheological and Thermo-Mechanical Properties of Wheat and Triticale Flours	Banu Iuliana, Pătrașcu Livia, Vasilean Ina, Horințar Georgiana, Aprodu Iuliana	APPLIED SCIENCES-BASEL	10	21	7635	10.3390/app10217635	2,474	0,992
7	Involvement of lytic enzymes and secondary metabolites produced by <i>Trichoderma</i> spp. in the biological control of <i>Pythium myriotylum</i>	Tchameni Severin Nguemezi, Cotârlet Mihaela, Ghinea Ioana Otilia, Bedine Marie Ampere Boat, Sameza Modeste Lambert, Borda Daniela, Bahrim Gabriela Elena, Dinică Rodica Mihaela	International Microbiology	23	2	179-188	10.1007/s10123-019-00089-x	1,256	0
8	The correlation between the media usage, physical activities and nutritional approach for Romanian students	Trandafir Marius, Savu Vasile Cătălin, Gheorghiu Aurelian, Serea Cristian, Barna Octavian	Progress in Nutrition	22	2	577-587	10.23751/pn.v22i2.9305	0,344	0,077

9	The relationship between physical activity, eating attitudes, and body image dissatisfaction of Romanian students	Popescu Veronica, Mușat Cosmin George, Petcu Damian, Georgescu Adrian, Barna Octavian	Progress in Nutrition	22	3	e2020025	10.23751/pn.v22i3.9467	0,344	0,077
10	Tribiotication strategy for the functionalization of bovine colostrum through the biochemical activities of artisanal and selected starter cultures	Cotârlet Mihaela, Vasile Mihaela Aida, Gaspar-Pintilescu Alexandra, Oancea Anca, Bahrim Gabriela Elena	CYTA-JOURNAL OF FOOD	18	1	274-280	10.1080/19476337.2020.1745287	1,653	0,72

Articole publicate în jurnale indexate în baze de date internaționale (inclusiv WoS-ESCI)

Nr. Crt.	Titlu articol	Autori	Revistă / jurnal	Volum	Issue	Pagină	DOI
1	Thermo-mechanical and breadmaking properties of wheat-sorghum flour blends	Aprodu Iuliana, Banu Iuliana	AgroLife Scientific Journal	9	1	39-47	
2	Study on the evaluation and optimization of the high school students menu	Vizireanu Camelia, Istrati Daniela Ionela, Dima Felicia, Pricop Eugenia Mihaela, Cristea Georgeta	Journal of Agroalimentary Processes and Technologies	26	3	117-125	
3	Study of microbiological contamination level of surface water in MONITOX network areas before and after COVID-19 pandemic	Ene Antoaneta, Vasile Mihaela Aida, Bahrim Gabriela Elena	Annals of "Dunarea de Jos" University of Galati, Fascicle II, Mathematics, Physics, Theoretical Mechanics	43	2	75-81	10.35219/ann-ugal-math-phys-mec.2020.2.01
4	Research for identifying the optimum technological profile of rice flour for obtaining agglutene biscuits	Constantinescu Gabriela- Cristina, Dinu Monica Gabriela, Alexe Petru	Journal of Agroalimentary Processes and Technologies	26	4	319-324	
5	RECOVERY OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM RED ONION SKINS USING CONVENTIONAL SOLVENT EXTRACTION AND MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION	Stoica Florina, Râpeanu Gabriela, Nistor Oana Viorela, Enachi Elena, Stănciuc Nicoleta, Muresan Claudia, Bahrim Gabriela Elena	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology	44	2	104-126	10.35219/foodtechnology.2020.2.07
6	Pulsed Electric Field, High Voltage Electrical Discharge, Food processing, Antimicrobial effect, Bioactive compounds extraction	Dragomir Bălănică Carmelia Mariana, Zeca Ecaterina Daniela, Ivan Angela Stela, Stoica Maricica	Journal of Agroalimentary Processes and Technologies	26	1	34-40	
7	Pulsed electric field and high voltage electrical discharge - innovative food electrotechnologies. A review	Bălănică Dragomir Mariana Carmelia, Zeca Ecaterina Daniela, Ivan Angela Stela, Stoica Maricica	Journal of Agroalimentary Processes and Technologies	26	1	34-39	
8	Physical pre-treatments as a tool for enhancing nutritional functionality of germinated legumes	Pătrașcu Livia, Vasilean Ina, Garnai Maria Cristiana, Aprodu Iuliana	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology	44	2	127 - 136	https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.2.08
9	Overview on the potential role of phytochemicals from lavender as functional ingredients	Lupoae Radu Daniela Simona, Alexe Petru, Stănciuc Nicoleta	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology	44	2	173 - 188	https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.2.11

10	Nanofillers for Food Packaging: Antimicrobial Potential of Metal-Based Nanoparticles	Stoica Maricica, Stoica Dimitrie	Current Nanotoxicity and Prevention	1	1	1-23	
11	Metabolic Functionality of the Synergistically Ameliorate Consortium Based on Wild Kefir Grains and Selected Microorganisms for Bovine Colostrum Fermentation	Vasile Mihaela Aida, Cotârlet Mihaela, Bahrim Gabriela Elena	Innovative Romanian Food Biotechnology	19		33-48	
12	Market study on eating habits of meat products from Slobozia county	Dima Felicia, Vizireanu Camelia, Istrati Daniela Ionela, Pricop Eugenia Mihaela, Crivat Ionica	Journal of Agroalimentary Processes and Technologies	26	2	82-86	
13	Evaluation of the trandafir sausages quality during distribution route to the final consumer	Morodan Adela Doina, Alexe Petru	Journal of Science and Arts	51	2	437-442	
14	Current approaches in sourdough production with valuable characteristics for technological and functional applications	Păcularu-Burada Bogdan, Georgescu Luminița Anca, Bahrim Gabriela Elena	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology	44	1	132-148	https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.1.08
15	COMBINING LACTIC ACID AND SODIUM LAURYL SULFATE AS A POST-LETHALITY DIPPING SOLUTION AGAINST LISTERIA MONOCYTOGENES ON FRANKFURTERS FORMULATED WITH OR WITHOUT SODIUM LACTATE AND STORED VACUUM-PACKAGED AT 4 °C	Mendonca Aubrey, Darabă Aura, Byelashov Oleksandr, Sebranek Joseph, Cordray Josep	Annals of University Valahia of Targoviste, Fascicle Food Science and Technology	21	1	95-108	
16	Bioactive compounds and antioxidant activity in different extracts of sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L) berries	Roman Diana, Constantin Oana Emilia, Stănciuc Nicoleta, Răpeanu Gabriela	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology	44	1	178-192	https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.1.11
17	Assessment of L. Monocytogenes cells' capacity to recover in cucumber juice after high pressure treatment	Bucur Florentina Ionela, Borda Daniela, Nicolau Anca Ioana, Grigore Gurgu Leontina	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology	44	1	45-57	https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.1.03
18	AN ANALYSIS OF THE DYNAMICS OF FISHING CATCHES IN THE ROMANIAN DANUBE SECTOR	Ibănescu Daniela Cristina, Popescu Adina, Vasilean Ion	SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE	LXIII	2	521-525	
19	A consumer's perspective on the active role of online media endorsement of food integrity by connecting the actors involved	Gafițianu Dana, Borda Daniela, Dumitrașcu Loredana, Adam Roxana, Nicolau Anca Ioana	The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology	44	2	137-158	https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.2.09
20	Effect of ground and roasted parameters on both the microstructure of arabica coffee beans and coffee infusion - an imagistic study	Cantaragiu (Ceoromila) Alina-Mihaela, Ivan Angela Stela, Alexe Petru, Bălănică Dragomir Mariana Carmelia, Stoica Maricica	Journal of Science and Arts	53	4	957-968	10.46939/J.Sci.Arts-20.4-b01

Lucrări comunicate la manifestări științifice internaționale

Nr. Crt.	Titlu articol / participare	Autori	Data participare	Conferință / Eveniment / Târg / Expoziție
1	Vegetable pea paste {Pisum sativum} fortified with hemp protein powder {Cannabis sativa} physical, chemical and sensorial characterisation	Pricop Eugenia Mihaela, Baston Octavian, Istrati Daniela Ionela, Vizireanu Camelia, Constantin Oana Emilia	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
2	Using tactile cold perceptions as an indicator of food safety- a hazardous choice	Borda Daniela	28.04.2020	SafeConsume General Assembly
3	Use of tomato (Solanum lycopersicum) waste to obtain healthy products with high nutritional value	Mihalache Mihaela, Iordăchescu Gabriela, Ploscuțanu Gabriela, Dima I., Coman Gigi, Baston Octavian, Barna Octavian, Pricop Eugenia Mihaela, Mihalache Augustin Octavian, Boudjeka Guemkam V.	25.09.2020	The 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development"
4	Undergraduate students' alimentary preferences: optimizing the food ratios	Istrati Daniela Ionela, Darabă Aura, Trifan Florentina	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
5	Ultrasound assisted extraction of cornelian cherry fruits and quantitative evaluation of bioactive compounds by HPLC	Enache Iuliana Maria, Coman Gigi, Mihalcea Liliana, Vizireanu Camelia	25.09.2020	The 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development"
6	Traditional Fermented Pickles in Romania – a review	Mocanu Gabriel Dănuț, Angel Florin Vasiliev, Nistor Oana Viorela, Ceclu Liliana, Constantin Oana Emilia	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara
7	The development of functional products from carrots and lactic acid bacteria.	Turturica Mihaela, Bolea Carmen-Alina, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta, Enachi Elena, Barbu Vasilica	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
8	The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați - Food Technology. VII	Aprodu Iuliana	28.10.2020	International Strategic Researches Congress
9	Study on the evaluation and optimization of the high school students' menu	Vizireanu Camelia, Istrati Daniela Ionela, Dima Felicia, Pricop Eugenia Mihaela, Cristea Georgeta	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara
10	Studies on the development of a new functional product for children	Mișu Cosmin, Istrati Daniela Ionela, Constantin Oana Emilia, Vizireanu Camelia, Pricop Eugenia Mihaela	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
11	Romanian vegetal origin extracts utilized for therapeutic purposes: characterization and antimicrobial activity	Darabă Aura, Vizireanu Camelia, Istrati Daniela Ionela, Constantin Oana Emilia, Jantea Mihaela	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
12	Romanian Consumers' Perspective on Food Safety	Borda Daniela, Mihalache Augustin Octavian, Dumitrașcu Loredana, Gafițianu Dana, Nicolau Anca Ioana	29.10.2020	Food Safety Summit 2020, 6th International Conference on Food Science and Food Safety
13	Research on the process of obtaining lentil protein concentrates	Botez Elisabeta, Nistor Oana Viorela, Mocanu Gabriel Dănuț, Andronoiu Doina Georgeta	25.09.2020	The 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development"
14	Relationship between knowledge, purchase attitude and kitchen practices: Evidences from Romanian consumers	Mihalache Augustin Octavian, Dumitrașcu Loredana, Nicolau Anca Ioana, Borda Daniela	10.11.2020	Effost International Conference
15	Red grape skins as a sustainable source of bioactive compounds: extraction and characterization	Serea D., Bahrim Gabriela Elena, Răpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta	05.06.2020	International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture",
16	Red beetroot (Beta vulgaris L.): A super food – a short review	Mocanu Gabriel Dănuț, Chirilă Ana Cosmina, Nistor Oana Viorela, Ceclu Liliana, Constantin Oana Emilia	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara
17	Pumpkin – Health Benefits	Ceclu Liliana, Mocanu Gabriel Dănuț, Constantin Oana Emilia, Nistor Oana Viorela	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara

18	Procedeu de obținere a unui produs fermentat din leguminoase germinate și produsul astfel obținut	Pătrașcu Livia, Vasilean Ina, Aprodu Iuliana	23.11.2020	Inovaliment
19	Potential benefits of galactogogues plants extracts	Tănase Butnariu Luiza Andreea, Mocanu George Danut, Andronoiu Doina Georgeta, Nistor Oana Viorela	17.12.2020	Inovația factor al dezvoltării social-economice
20	Pharmaceutical residues monitoring in surface water in Romania. Status and concerns	Chițescu Carmen Lidia, Ene Antoaneta, Bahrim Gabriela Elena, Enachi Elena	10.09.2020	International Conference "Environmental Toxicants in Freshwater and Marine Ecosystems in the Black Sea Basin"
21	Parizer din carne de porc fara nitrit	Stoica Maricica, Alexe Petru, Mihalcea Liliana, Dima Cristian Vasile	26.11.2020	Inovaliment
22	Objective Indicators for estimation of Harmonisation Level in Global Nutrition Regulations	Vintilă Iuliana	07.12.2020	2th Global Conference on Obesity, Nutrition and Health Disorders& 2th World Cardiology& Heart Conference, SciTech Conferences
23	Novel technology to obtain pumpkin and quince puree	Nistor Oana Viorela, Mocanu Gabriel Dănuț, Andronoiu Doina Georgeta, Tănase Butnariu Luiza Andreea, Pătrașcu Livia, Barbu Vasilica, Ceclu Liliana	13.12.2020	Eurosense a Sense of Inovation. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research
24	Millet flour addition improves the quality of the gluten free breads based on rice flours	Banu Iuliana, Onică Andreea Marinela, Aprodu Iuliana	26.11.2020	16th Annual Meeting "Durable Agriculture – Agriculture Of The Future
25	Microencapsulated powders from black rice with high nutritional functionality	Bolea Carmen-Alina, Enachi Elena, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
26	Microbiological quality and contamination level of water of Black Sea and Northern Aegean Sea	Vasile Mihaela Aida, Ene Antoaneta, Bahrim Gabriela Elena	10.09.2020	International Conference "Environmental Toxicants in Freshwater and Marine Ecosystems in the Black Sea Basin"
27	Market study on eating habits of meat products from Slobozia county	Dima Felicia, Vizireanu Camelia, Istrati Daniela Ionela, Pricop Eugenia Mihaela, Crivat Ionica	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara
28	Managementul activității de audit într-o companie de stat	Ivan Angela Stela, Stoica Maricica	17.12.2020	Conferința Națională Științifico-Practică Inovația: factor al dezvoltării social-economice, ed. a V-a
29	Investigations on the Use of Microencapsulated Anthocyanins from Eggplant Peel as Functional Ingredient for Pastry Products	Horincar Georgiana, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
30	In Vitro Adherence and Anti-pathogens Effect of a Co-culture of Lactobacillus plantarum and Lactobacillus casei Cultivated in a Minimal Media Supplemented with Aloe Vera	Boev Monica, Bahrim Gabriela Elena, Chifiriuc Mariana, Ditu Lia	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
31	Impactul pandemiei Covid-19 asupra lanțului de aprovizionare cu produse alimentare	Stoica Maricica, Ivan Angela Stela, Stoica Dimitrie	17.12.2020	Conferința Națională Științifico-Practică Inovația: factor al dezvoltării social-economice, ed. a V-a
32	Home-made versus Outlet Catering: Comparative Analysis of Environmental Impact and Costs for Daily Menu Production	Vintilă Iuliana	09.12.2020	The 3 th International Conference Nutrition and Health
33	Highly sensitive multiresidue analysis of antibiotics and anti-inflammatory drugs from the aquatic ecosystems	Enachi Elena, Chițescu Carmen Lidia, Bahrim Gabriela Elena, Ene Antoaneta	24.09.2020	International Conference "Environmental Challenges in the Black Sea Basin: Impact on Human Health"
34	Healthy eating choices and habits of teenagers: identification of influence factors	Vizireanu Camelia, Istrati Daniela Ionela, Darabă Aura, Boroian Ungureanu Aurica	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
35	Health promoters from potato and pumpkin instant purée	Mocanu Gabriel Dănuț, Tănase Butnariu Luiza Andreea, Nistor Oana Viorela, Dima (Gheonea) Ionica, Chirilă Ana	28.10.2020	5th Edition of International Conference on Chemical Engineering

		Cosmina, Andronoiu Doina Georgeta, Constantin Oana Emilia, Barbu Vasilica, Pătrașcu Livia, Botez Elisabeta		
36	Extraction of lycopene from tomato peels with supercritical carbon dioxide and the antioxidant effect	Dima (Gheonea) Ionica, Aprodu Iuliana, Mihalcea Liliana, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
37	Extraction and characterization of bioactive compounds found in red onion (Allium cepa L.) skins	Stoica Florina, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela Elena	05.06.2020	International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture",
38	Expectant and breastfeeding mothers food habits –a survey in Romania	Andronoiu Doina Georgeta, Tănase Butnariu Luiza Andreea, Constandache Daniela, Mocanu Gabriel Dănuț, Nistor Oana Viorela	17.12.2020	Inovația factor al dezvoltării social-economice
39	Enhanced ointments with bioactive compounds and lactic acid bacteria.	Enachi Elena, Boev Monica, Barbu Vasilica, Bahrim Gabriela Elena	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
40	Efficient extraction of bioactive compounds from red onion skins (Allium cepa L.)	Stoica Florina, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Nistor Oana Viorela, Bahrim Gabriela Elena	25.09.2020	The 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development"
41	Effect of fertilizers on yield, phytochemical and antioxidant properties of Cucurbita moschata fruits	Boudjeka Guemkam V., Dongho Dongmo F. F., Loé-Etame G., Bolea Carmen-Alina, Stănciuc Nicoleta, Djeukeu Asongni W., Demasse A., Iordăchescu Gabriela, Gouado I.	06.08.2020	27th Annual conference, Efficient Management of Bioresources for Human Wellbeing, Biosciences Douala 2020 Camerun
42	Ecological risk assessment of pharmaceuticals in aquatic ecosystems	Ene Antoaneta, Chițescu Carmen Lidia, Carmona Eric, Bahrim Gabriela Elena	24.09.2020	International Conference "Environmental Challenges in the Black Sea Basin: Impact on Human Health"
43	Diminuarea/eliminarea conținutului de azot de sodiu din produsele din carne – SMART Solution pentru industria cărnii	Alexe Petru, Stoica Maricica, Dima Cristian Vasile	05.10.2020	Ingredients show
44	CRISPR – cas9 mediated genome editing, a cutting-edge tool for microbial metabolic engineering	Grigore Gurgu Leontina, Bucur Florentina Ionela	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara
45	Characterisation of Romanian honeys according to their physicochemical parameters and FTIR Spectroscopy	Blaga Costea Georgiana, Enachi Elena, Botezatu Dediu Andreea Veronica, Dinică Rodica Mihaela, Barbu Vasilica, Vizireanu Camelia	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
46	Challenges for use the microalgae cultures in bioremediation of the waters contaminated with emerging pollutants	Ifrim George Adrian, Bahrim Gabriela Elena, Ene Antoaneta, Căpriță Florina Cristiana	24.09.2020	International Conference "Environmental Challenges in the Black Sea Basin: Impact on Human Health"
47	Biocompounds evaluation for Cornus mas fruits by ultrasound-assisted extraction	Enache Iuliana Maria, Coman Gigi, Român Oscar Benito, Beltrán Calvo Sagrario, Mihalcea Liliana	24.09.2020	European Biotechnology Congress 2020
48	Anthocyanins recovery from red grape skin using novel extraction methods	Serea D., Râpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta, Georgescu Puiu Lucian	24.09.2020	The 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development"
49	An overview on the earliest representative of today vegan and vegetarian ice cream	Nistor Oana Viorela, Pohrib Ecaterina, Mocanu Gabriel Dănuț, Constantin Oana Emilia, Ceclu Liliana	08.10.2020	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timișoara
50	An innovative model for sustainable reuse of effluent and sludge of septic tanks via vermifiltration and lactic acid-fermentation	Andreev Nadejda, Mawioo Peter Matuku, Zubcov Elena, Bahrim Gabriela Elena, Ene Antoaneta, Vasile Mihaela Aida	10.09.2020	International Conference "Environmental Toxicants in Freshwater and Marine Ecosystems in the Black Sea Basin"
51	Activitatea antioxidantă și antimicrobiană a pudrelor vegetale	Turculeț Nadejda, Vizireanu Camelia, Pricop Eugenia Mihaela, Ghendov-Moșanu A., Sturza Rodica	17.12.2020	Conferința Națională Științifico-Practică Inovația: factor al dezvoltării social-economice, ed. a V-a

< BACK TO SEARCH RESULTS

Citation Report

OG=(dunarea de jos university galati)

ANALYZE RESULTS

CREATE ALERT

Refined by:

Authors: Aprodu I or Stanciuc N or Stanciu S or Bahrim G or Rapeanu G or Banu I or Bahrim GE or Alexe P or Nicolau AI or Barbu V or Dumitrascu L or Borda D or Vizireanu C ...

Authors: Aprodu I or Stanciuc N or Stanciu S or Bahrim G or Rapeanu G or Banu I or Bahrim GE or Alexe P or Nicolau AI or Barbu V or Dumitrascu L or Borda D or Vizireanu C ...

Clear all

Copy query link

Publications

605

Total

From 1975 to 2021

Citing Articles

3,236

Analyze

Total

3,000

Analyze

Without self-citations

Times Cited

3,808

Total

6.29

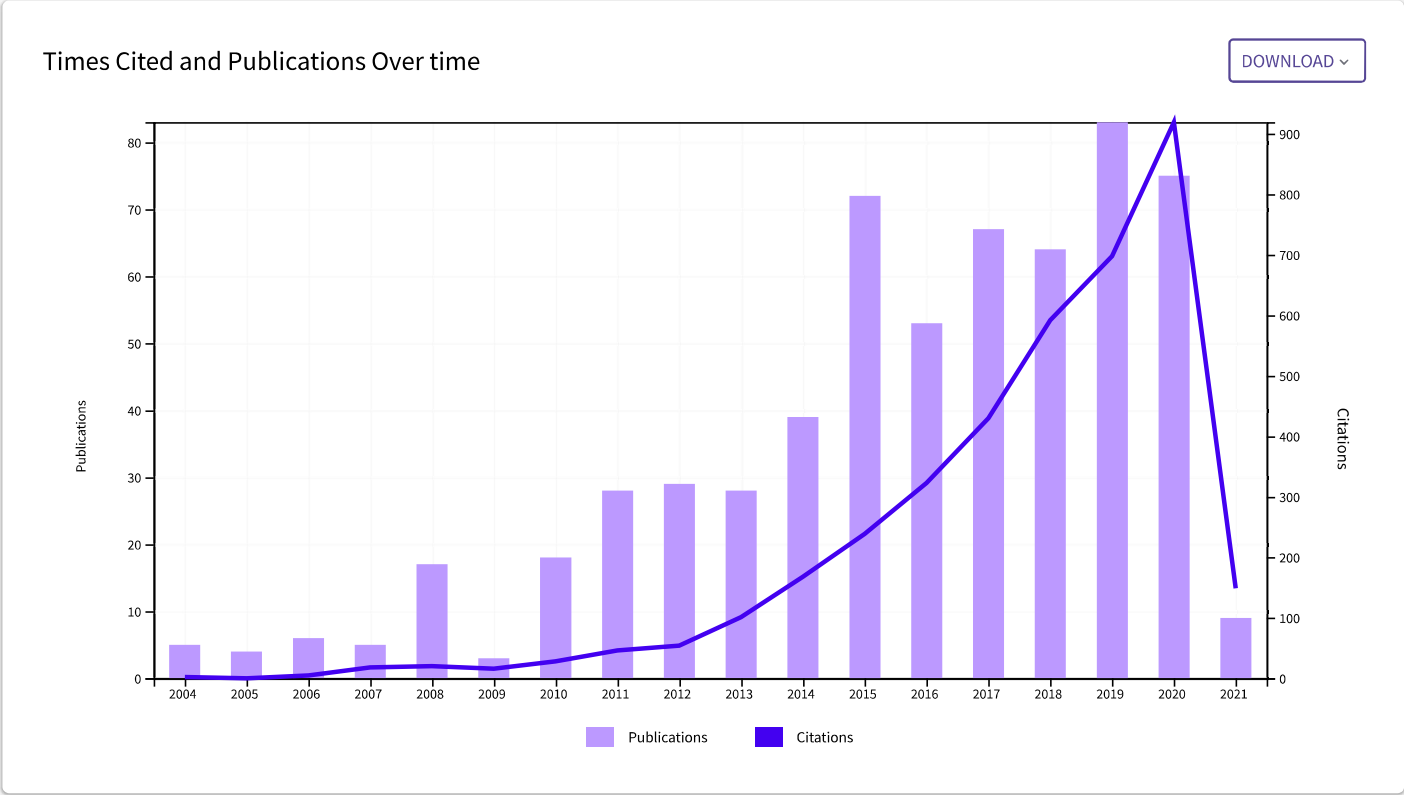
Average per item

3,290

Without self-citations

27

H-Index



605 Publications	Citations						
	Citations: highest first					Average per year	Total
	2017	2018	2019	2020	2021		
Total	430	592	698	919	149	211.56	3,808
Current Situation of Mycotoxin Contamination and Co-occurrence in Animal Feed-Focus on Europe	46	46	51	47	7	33.6	7

1	Streit, E; Schatzmayr, G; (...); Oswald, JP Oct 2012 Toxins						
2	The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of <i>Coriandrum sativum</i> L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules Dima, C; Patrascu, L; (...); Dima, S Mar 15 2016 Food Chemistry	15	13	17	29	8	15.17
3	Biochemical characterization and process stability of polyphenoloxidase extracted from <i>Victoria</i> grape (<i>Vitis vinifera</i> ssp <i>Sativa</i>) Rapeanu, G; Van Loey, A; (...); Hendrickx, M Jan 2006 Food Chemistry	6	2	3	1	2	5.19
4	Effect of different drying methods on moisture ratio and rehydration of pumpkin slices Seremet, L; Botez, E; (...); Mocanu, GD Mar 15 2016 Food Chemistry	7	22	21	19	1	12.67
5	Chemical composition of bioactive pressurized extracts of Romanian aromatic plants Miron, TL; Plaza, M; (...); Herrero, M Jul 29 2011 Journal Of Chromatography A	9	9	6	11	1	6.45
6	Environmental sampling for <i>Listeria monocytogenes</i> control in food processing facilities reveals three contamination scenarios Muhterem-Uyar, M; Dalmasso, M; (...); Wagner, M May 2015 Food Control	12	19	16	12	0	10
7	Microencapsulation of essential oil of pimento [<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.] by chitosan/k-carrageenan complex coacervation method Dima, C; Cotarlet, M; (...); Dima, S Apr 2014 Innovative Food Science & Emerging Technologies	9	11	11	7	1	8.38
8	Essential oils in foods: extraction, stabilization, and toxicity Dima, C and Dima, S Oct 2015 Current Opinion In Food Science	6	9	16	15	4	7.57
9	Characterization and inactivation by thermal and pressure processing of strawberry (<i>Fragaria ananassa</i>) polyphenol oxidase: A kinetic study Dalmadi, J; Rapeanu, G; (...); Hendrickx, M Feb 2006 Journal Of Food Biochemistry	4	4	2	3	1	3.25
10	Rheological behavior of different honey types from Romania Dobre, J; Georgescu, LA; (...); Seijo, MC Nov 2012 Food Research International	5	5	14	15	0	5
11	High sensitive multiresidue analysis of pharmaceuticals and antifungals in surface water using U-HPLC-Q-Exactive Orbitrap HRMS. Application to the Danube river basin on the Romanian territory Chitescu, CL; Kaklamanos, G; (...); Stolker, AAM Nov 1 2015 Science Of The Total Environment	7	14	7	9	0	6.86
12	Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plum (<i>Prunus domestica</i>) extracts - A kinetic study Turturica, M; Stanciuc, N; (...); Rapeanu, G Feb 2016 Journal Of Food Engineering	8	8	9	17	1	7.83
13	Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine beta-lactoglobulin Stanciuc, N; Aprodu, J; (...); Bahrim, G Jul 2012 Innovative Food Science & Emerging Technologies	6	7	5	6	1	4.4
14	The effects of transglutaminase on the functional properties of the myofibrillar protein concentrate obtained from beef heart Ionescu, A; Aprodu, J; (...); Porneala, L Jun 2008 Meat Science	4	3	7	1	0	3.07

15	Resistance of <i>Listeria monocytogenes</i> to Stress Conditions Encountered in Food and Food Processing Environments Bucur, F ; Grigore-Gurgu, L ; (...); Nicolau, AI Nov 13 2018 Frontiers In Microbiology	0	0	8	25	7	10	40
16	Uptake of oxytetracycline, sulfamethoxazole and ketoconazole from fertilised soils by plants Chitescu, CL ; Nicolau, AI and Stolker, AAM Jun 1 2013 Food Additives And Contaminants Part A-chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment	3	7	4	6	0	4.22	38
17	Analysis of the Thermally Induced Structural Changes of Bovine Lactoferrin Stanciuc, N ; Aprodu, I ; (...); Hendrickx, M Mar 6 2013 Journal Of Agricultural And Food Chemistry	4	6	4	10	0	4.22	38
18	Optimization of xylanase production by <i>Streptomyces</i> sp P12-137 using response surface methodology and central composite design Coman, G and Bahrim, G Dec 2011 Annals Of Microbiology	6	6	4	4	1	3.45	38
19	Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety Simion, AMC ; Vizireanu, C ; (...); Carballo, J Jan 2014 Food Control	8	1	9	7	0	4.5	36
20	Optimization of corn stover biorefinery for coproduction of oligomers and second generation bioethanol using non-isothermal autohydrolysis Buruiana, CT ; Vizireanu, C ; (...); Parajo, JC Mar 2014 Industrial Crops And Products	7	8	7	3	0	4.38	35
21	Thermal and high-pressure inactivation kinetics of polyphenol oxidase in victoria grape must Rapeanu, G ; Van Loey, A ; (...); Hendrickx, M Apr 20 2005 Journal Of Agricultural And Food Chemistry	2	1	1	1	0	2	34
22	pH and heat-induced structural changes of bovine apo-alpha-lactalbumin Stanciuc, N ; Rapeanu, G ; (...); Aprodu, I Apr 1 2012 Food Chemistry	4	2	3	5	1	2.9	29
23	Encapsulation of Functional Lipophilic Food and Drug Biocomponents Dima, A ; Dima, C and Iordachescu, G Dec 2015 Food Engineering Reviews	4	4	6	9	0	4	28
24	Extraction and characterization of volatile compounds and fatty acids from red and green macroalgae from the Romanian Black Sea in order to obtain valuable bioadditives and biopreservatives Horincar, VB ; Parfene, G ; (...); Bahrim, G Feb 2014 Journal Of Applied Phycology	4	7	4	6	2	3.5	28
25	Presence of methicillin-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> in the food chain Oniciuc, EA ; Nicolau, AI ; (...); Rodriguez-Lazaro, D Mar 2017 Trends In Food Science & Technology	2	3	12	10	0	5.4	27
26	Response surface optimization of experimental conditions for carbamazepine biodegradation by <i>Streptomyces</i> MIUG 4.89 Ungureanu, CP ; Favier, L ; (...); Amrane, A May 25 2015 New Biotechnology	4	7	5	7	1	3.86	27
27	Estimation of the Baking Quality of Wheat Flours Based on Rheological Parameters of the Mixolab Curve Banu, I ; Stoenescu, G ; (...); Aprodu, I 2011 Czech Journal Of Food Sciences	6	1	8	1	0	2.45	27
	Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour	0	0	6	18	2	6.5	2

28	cherries skins extract in whey proteins isolate Oancea, AM ; Hasan, M ; (...); Stanciuc, N Sep 2018 Lwt-food Science And Technology							
29	Listeria monocytogenes isolated from food samples from a Romanian black market show distinct virulence profiles Ciolacu, L ; Nicolau, AI ; (...); Bychli, K Sep 16 2015 International Journal Of Food Microbiology	3	4	5	8	1	3.71	26
30	Potential of newly isolated wild Streptomyces strains as agents for the biodegradation of a recalcitrant pharmaceutical, carbamazepine Popa, C ; Favier, L ; (...); Bahrim, G 2014 Environmental Technology	2	4	5	9	1	3.25	26
31	Production of medium chain saturated fatty acids with enhanced antimicrobial activity from crude coconut fat by solid state cultivation of Yarrowia lipolytica Parfene, G ; Horincar, V ; (...); Bahrim, G Feb 1 2013 Food Chemistry	7	5	3	1	0	2.89	26
32	Influence of different drying methods on the physicochemical properties of red beetroot (Beta vulgaris L. var. Cylindra) Nistor, OV ; Seremet, L ; (...); Botez, E 9th International Conference on Water in Food Dec 1 2017 Food Chemistry	0	3	12	9	1	5	25
33	Effect of buckwheat flour and oat bran on growth and cell viability of the probiotic strains Lactobacillus rhamnosus IMC 501 (R), Lactobacillus paracasei IMC 502 (R) and their combination SYN BIO (R), in synbiotic fermented milk Coman, MM ; Verdenelli, MC ; (...); Cresci, A Oct 15 2013 International Journal Of Food Microbiology	5	9	2	1	1	2.78	25
34	Physicochemical and Rheological Analysis of Flour Mill Streams Banu, J ; Stoenescu, G ; (...); Aprodu, I Mar-apr 2010 Cereal Chemistry	1	3	5	4	1	2.08	25
35	Pulsed light inactivation of naturally occurring moulds on wheat grain Maftai, NA ; Ramos-Villarroel, AY ; (...); Soliva-Fortuny, R Mar 15 2014 Journal Of The Science Of Food And Agriculture	3	7	8	2	0	2.88	23
36	Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties Evaluation Dima, C ; Cotarlet, M ; (...); Dima, S Mar-apr 2014 Romanian Biotechnological Letters	5	4	7	2	1	2.88	23
37	Microencapsulation of Anthocyanins from Grape Skins by Whey Protein Isolates and Different Polymers Stanciuc, N ; Turturica, M ; (...); Rapeanu, G Sep 2017 Food And Bioprocess Technology	0	4	10	7	1	4.4	22
38	Inhibition of Listeria monocytogenes biofilms by bacteriocin-producing bacteria isolated from mushroom substrate Bolocan, AS ; Pennone, V ; (...); Jordan, K Jan 2017 Journal Of Applied Microbiology	2	9	4	6	1	4.4	22
39	Advances in structure-function relationships of tyrosinase from Agaricus bisporus - Investigation on heat-induced conformational changes Ionita, E ; Aprodu, J ; (...); Bahrim, G Aug 1 2014 Food Chemistry	2	6	8	2	1	2.75	22
40	Detection and Characterization of Staphylococcus aureus and Methicillin-Resistant S-aureus in Foods Confiscated in EU Borders Rodriguez-Lazaro, D ; Oniciuc, EA ; (...); Hernandez, M Jul 21 2017 Frontiers In Microbiology	1	3	9	8	0	4.2	21
	IN VITRO ELECTROCHEMICAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE YSZ-	7	14	0	0	0	3.5	2

41	COATED MgCa ALLOY Istrate, B ; Mareci, D ; (...); Kamel, E May 2016 Environmental Engineering And Management Journal							
42	PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF CHITOSAN MICROSPHERES FOR VANCOMYCIN DELIVERY Buzia, OD ; Dima, C and Dima, S Nov-dec 2015 Farmacia	1	9	10	0	0	3	21
43	Influence of dietary fiber, water, and glucose oxidase on rheological and baking properties of maize based gluten-free bread Aprodu, I and Banu, I Aug 2015 Food Science And Biotechnology	4	5	3	7	0	3	21
44	Measurements of Tropospheric NO2 in Romania Using a Zenith-Sky Mobile DOAS System and Comparisons with Satellite Observations Constantin, DE ; Merlaud, A ; (...); Georgescu, L Mar 2013 Sensors	6	1	4	4	1	2.33	21
45	Effect of Select Parameters of the Sourdough Rye Fermentation on the Activity of Some Mixed Starter Cultures Banu, I ; Vasilean, I and Aprodu, I 2011 Food Biotechnology	6	1	1	2	0	1.91	21
46	Effect of Lactic Fermentation on Antioxidant Capacity of Rye Sourdough and Bread Banu, I ; Vasilean, I and Aprodu, I Nov 2010 Food Science And Technology Research	3	3	6	5	0	1.75	21
47	Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) as affected by heat treatment - Quantitative spectroscopic and kinetic approaches Ursache, FM ; Ghinea, IO ; (...); Stanciuc, N Oct 15 2017 Food Chemistry	1	4	8	6	1	4	20
48	A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using beta-lactoglobulin as matrices Oancea, AM ; Aprodu, I ; (...); Stanciuc, N Oct 2017 Journal Of Food Engineering	0	6	4	8	2	4	20
49	High pressure thermal inactivation kinetics of a plasmin system Borda, D ; Indrawati ; (...); Hendrickx, M Aug 2004 Journal Of Dairy Science	2	1	1	1	0	1.11	20
50	Manufacture and evaluation of xylooligosaccharides from corn stover as emerging prebiotic candidates for human health Buruiana, CT ; Gomez, B ; (...); Garrote, G Apr 2017 Lwt-food Science And Technology	3	2	4	9	1	3.8	19



ANEXA 9

Brevete acordate în 2020

Tip brevet	Status brevet	Număr brevet	Titlu	Inventatori	Data depunere	Data acceptare
Național	Brevet acceptat	132131	Compoziție de aluat pentru biscuiți aperitiv aglutenici	Carmen Alina Bolea, Camelia Vizireanu, Romulus Marian Burluc, Daniela Ionela Istrati	15.03.2017	27.11.2020
Național	Brevet acceptat	130817	Procedeu și instalație tehnologică pentru obținerea nectarului probiotic din dovleac și produsul astfel obținut	Dana Iulia Moraru, Luminița Anca Georgescu, Daniela Borda, Rodica Segal, Iulia Lidia Bleoancă	03.10.2014	30.06.2020

Depunerea documentației CBI la organisme naționale și internaționale

Tip brevet	Status brevet	Număr brevet	Titlu	Inventatori	Oficiul de brevete	Data depunere
Național	Cerere de brevet depusă	A/00765	Băutură nealcoolică probiotică fermentată din sorg germinat și procedeul de obținere a acesteia	Daniela Ionela Istrati, Camelia Vizireanu, Bianca Furdui, Oana Emilia Constantin, Cristian-Teodor Buruiana, Cosmin Mișu, Georgiana Blaga Costea, Rodica Mihaela Dinică	Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM)	23.11.2020
Național	Cerere acceptată în curs de evaluare	OSIM A 00900/17. 12.2019	Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici cu gutuie (Cydonia)	Octavian Baston	Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM)	13.11.2020
Național	Cerere de brevet depusă	A/00124	Compoziție de pastă vegetală din mazăre și pudră proteică de cânepă și procedeul de obținere	Eugenia Mihaela Pricop, Daniela Ionela Istrati, Octavian Baston, Camelia Vizireanu	Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM)	05.03.2020
Național	Cerere de brevet depusă	A/00125	Dulceață fortifiată cu miez de sâmburi și procedeul de fabricație	Octavian Barna, Octavian Baston	Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM)	05.03.2020
Național	Cerere de brevet depusă	A/00126	Gem fortifiat cu miez de sâmburi grași și procedeul de fabricație	Octavian Baston	Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM)	05.03.2020
Internațional	Cerere acceptată în curs de evaluare	2110/10.0 4.2019	Produse lactate fermentate functionalizate prin adaos de compozite microincapsulate pe baza de extracte antocianice din subproduse rezultate de la valorificarea visinelor	Ana Maria Oancea, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Aida Mihaela Vasile, Nicoleta Stănciuc	Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală (Rep. Moldova) (AGEPI)	01.03.2020
Național	Cerere de brevet depusă	A/00123	Sos cu ciuperci fără gluten și lactoză și procedeul de fabricație	Octavian Baston	Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM)	05.03.2020

ANEXA 10

Produse/servicii/tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații propria

Secțiune: Produse / Servicii

Număr rezultate: 11

Data exportului: 2021-03-11 10:10:02

Câmp	Valoare
Denumirea	Baton proteic cu collagen și fulgi de ovăz
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Baton proteic cu collagen și fulgi de ovăz
Adresa web	
Data	01.06.2020
Persoana responsabilă	Vasilean Ina
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	760/20.12.2019
Valuta	LEI
Valoarea contractului	60000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Baton proteic cu zer și multicereale
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Baton proteic cu zer și multicereale
Adresa web	
Data	01.06.2020
Persoana responsabilă	Vasilean Ina
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul	760/20.12.2019

contractului	
Valuta	LEI
Valoarea contractului	60000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Baton proteic pentru sportive
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Baton proteic pentru sportive
Adresa web	
Data	01.03.2020
Persoana responsabilă	Vasilean Ina
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	760/20.12.2019
Valuta	LEI
Valoarea contractului	60000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Băutură proteică pe bază de cafea solubilă
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Băutură proteică pe bază de cafea solubilă
Adresa web	
Data	30.11.2020
Persoana	Vasilean Ina

responsabilă	
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	760/20.12.2019
Valuta	LEI
Valoarea contractului	60000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Biscuiți dietetici pentru diabetici (cu conținut redus de glucide)
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Contract de cercetare științifică nr. 761 din 13.03.2020 privind OPTIMIZAREA ȘI ELABORAREA UNOR PRODUSE ALIMENTARE FĂINOASE DE COFETĂRIE - colaborare între UDJ Galați și SC Laboratoarele Remedia SRL București.
Adresa web	
Data	01.09.2020
Persoana responsabilă	Garnai Maria Cristiana
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	761 din 13.03.2020
Valuta	Nu este cazul
Valoarea contractului	0
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Biscuiți digestivi bogați în fibre

Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Contract de cercetare științifică nr. 761 din 13.03.2020 privind OPTIMIZAREA ȘI ELABORAREA UNOR PRODUSE ALIMENTARE FĂINOASE DE COFETĂRIE - colaborare între UDJ Galați și SC Laboratoarele Remedie SRL București.
Adresa web	
Data	01.09.2020
Persoana responsabilă	Garnai Maria Cristiana
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	761 din 13.03.2020
Valuta	Nu este cazul
Valoarea contractului	0
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Biscuiți proteici
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Contract de cercetare științifică nr. 761 din 13.03.2020 privind OPTIMIZAREA ȘI ELABORAREA UNOR PRODUSE ALIMENTARE FĂINOASE DE COFETĂRIE - colaborare între UDJ Galați și SC Laboratoarele Remedie SRL București.
Adresa web	
Data	01.09.2020
Persoana responsabilă	Garnai Maria Cristiana
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	761 din 13.03.2020
Valuta	Nu este cazul
Valoarea contractului	0
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului	Nu

intern
Adăugat de Iuliana Aprodu
Status Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Foi de vafe proteice
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Contract de cercetare științifică nr. 761 din 13.03.2020 privind OPTIMIZAREA ȘI ELABORAREA UNOR PRODUSE ALIMENTARE FĂINOASE DE COFETĂRIE - colaborare între UDJ Galați și SC Laboratoarele Remedia SRL București.
Adresa web	
Data	15.12.2020
Persoana responsabilă	Garnai Maria Cristiana
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	761 din 13.03.2020
Valuta	Nu este cazul
Valoarea contractului	0
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Shake proteic vegan
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Shake proteic vegan
Adresa web	
Data	30.11.2020
Persoana responsabilă	Vasilean Ina
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	760/20.12.2019
Valuta	LEI

Valoarea contractului	60000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Tabletă/Ciocolata proteică
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Tabletă/Ciocolata proteică
Adresa web	
Data	01.03.2020
Persoana responsabilă	Vasilean Ina
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	760/20.12.2019
Valuta	LEI
Valoarea contractului	60000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Vafe olandeze subțiri și umplute cu sirop (Stroopwafels)
Tip	Produs rezultat din activitatea de cercetare
Descriere	Contract de cercetare științifică nr. 761 din 13.03.2020 privind OPTIMIZAREA ȘI ELABORAREA UNOR PRODUSE ALIMENTARE FĂINOASE DE COFETĂRIE - colaborare între UDJ Galați și SC Laboratoarele Remedia SRL București.
Adresa web	
Data	15.12.2020

Persoana responsabilă	Garnai Maria Cristiana
Beneficiari	S.C. Laboratoarele REMEDIA S.R.L
Numărul contractului	761 din 13.03.2020
Valuta	Nu este cazul
Valoarea contractului	0
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

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

Secțiune: Produse / Servicii

Număr rezultate: 2

Data exportului: 2021-03-11 10:10:58

Câmp	Valoare
Denumirea	Studiul comportamentului berii în diferite condiții de temperatură
Tip	Studiu prospectiv
Descriere	
Adresa web	
Data	30.07.2020
Persoana responsabilă	Râpeanu Gabriela
Beneficiari	Asociatia Berarii Romaniei
Numărul contractului	1 din 22.05.2020
Valuta	LEI
Valoarea contractului	20000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

Câmp	Valoare
Denumirea	Analiza si monitorizarea prezentei bacteriilor producătoare de biofilme in industria produselor de patiserie
Tip	Studiu prospectiv
Descriere	Analiza biofilmelor ca surse potențiale de contaminare care pot diminua stabilitatea și calitatea microbiologică a produselor de patiserie și aplicarea de măsuri de prevenire și îndepărtare a acestora
Adresa web	
Data	10.11.2020
Persoana responsabilă	Constantin Oana Emilia
Beneficiari	SC Andra Star SRL Galați

Numărul contractului	734/01.02.2018
Valuta	LEI
Valoarea contractului	50000
Unitate de cercetare	Centrul integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară
Realizat/e conform planului intern	Nu
Adăugat de	Iuliana Aprodu
Status	Validat

ANEXA 11

TEZE DE DOCTORAT SUSTINUTE PUBLIC

Nr. crt.	Titlul tezei	Doctorand		Conducator de doctorat		Sustinere publica
		Nume	Prenume	Nume	Prenume	
2020						
1.	Cercetări privind optimizarea producției de semințe de porumb hibrid în exploatațile agricole din câmpia bărăganului	Stoica (Dincă)	Cristina	Stanciu	Silvius	Decembrie 2020
2.	Cercetări privind comportarea la depozitarea pe termen lung a loturilor de semințe de cereale păioase destinate însămânțării, în condițiile județului Galați	Dumitriu (Ion)	Iuliana-Manuela	Stanciu	Silvius	Decembrie 2020
3.	Construcția a două tulpini mutante de <i>Listeria monocytogenes</i> în vederea evidențierii mecanismului de rezistență a bacteriei la presiuni înalte și caracterizarea acestora	Bucur	Florentina-Ionela	Nicolau	Anca	Decembrie 2020
4.	Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale din fructe roșii	Oancea	Ana-Maria	Bahrim	Gabriela-Elena	Decembrie 2020
5.	Perspective privind implementarea conceptului de integritate alimentară în România	Gafițianu	Dana	Nicolau	Anca	Decembrie 2020
6.	Caracterizarea în compuși bioactivi a unor plante în vederea utilizării în industria alimentară	Lupoae (Radu)	Simona-Daniela	Stănciuc	Nicoleta	Decembrie 2020
7.	Cercetări privind dezvoltarea formelor asociative ale producătorilor agricoli în regiunea de dezvoltare sud-est a României	Florea	Andrei-Mirel	Stanciu	Silvius	Noiembrie 2020
8.	Cercetări privind exploatarea sustenabilă a bioresurselor acvatice ale Republicii Moldova	Munteanu (Pila)	Mihaela	Stanciu	Silvius	Noiembrie 2020
9.	Calitatea produselor agroalimentare românești în context european	Pădure	Decebal-Stefăniță	Stănciuc	Nicoleta	Iulie 2020

TEZE DE DOCTORAT ÎN DERULARE

Inginerie industrială						
1.	Studiu privind risipa de alimente în România	Curea (Dinu)	Elena-Carolina	Nicolau	Anca Ioana	-
2.	Implicațiile designului bucătăriilor și a practicilor de igienă asupra siguranței alimentare a celibatarilor și familiilor tinere	Mihalache	Octavian Augustin	Nicolau	Anca Ioana	Septembrie 2021
Biotehnologii						
3.	Abordări moderne în obținerea culturilor starter de bacterii lactice utilizabile în panificație, cu impact tehnologic și funcțional	Păcularu	Bogdan	Bahrim	Gabriela	Septembrie 2021
4.	Aplicații ale antocianilor din struguri și bacteriilor lactice pentru obținerea de ingrediente funcționale	Serea	Daniela	Bahrim	Gabriela	Septembrie 2022
5.	Valorificarea potențialului unor culturi starter artisanale de microorganisme pentru obținerea de produse cu funcționalitate ridicată	Pihurov	Marina	Bahrim	Gabriela	Septembrie 2023
6.	Procedee biotehnologice aplicate la procesarea strugurilor roșii din soiul Feteasca neagra	Iosip S. (Dragomir)	Elena	Bahrim	Gabriela	Septembrie 2023
Ingineria produselor alimentare						
7.	Aspecte științifice și nutriționale ale bioacumulării de hidrocarburi aromatice policiclice (PAH) în organismele acvatice din zona de coastă a Mării Negre	Damir	Nicoleta Alexandra	Botez	Elisabeta	Martie 2021
8.	Proiectarea și realizarea unor alimente cu destinație specială	Tănase V. (Butnariu)	Luiza-Andreea	Botez	Elisabeta	Septembrie 2022
9.	Compozite funcționale pe bază de oleoresine și proteine pentru utilizări în industria alimentară	Gheonea (Dima)	Ionica	Stănciuc	Nicoleta	Martie 2021
10.	Dezvoltarea unor compozite funcționale pe bază de flavonoide și peptide bioactive pentru utilizare în industria alimentară	Milea	Ștefania Adelina	Stănciuc	Nicoleta	Septembrie 2021
11.	Cercetări privind dezvoltarea unor produse alimentare cu valoare adăugată prin exploatarea potențialului biologic activ al porumbului mov	Ursu (Slavu)	Mioara	Stănciuc	Nicoleta	Septembrie 2022
12.	Obținerea unor ingrediente funcționale pe bază de antociani și peptide bioactive pentru utilizare în industria alimentară	Condurache	Nina Nicoleta	Răpeanu	Gabriela	Septembrie 2021
13.	Dezvoltarea de produse alimentare cu valoare adăugată prin valorificarea potențialului bioactiv al cățeinei	Roman	Diana	Răpeanu	Gabriela	Septembrie 2021

14.	Dezvoltarea de produse alimentare cu valoare adăugată prin valorificarea potențialului bioactiv al cojilor de ceapă roșie	Stoica	Florina	Râpeanu	Gabriela	Septembrie 2022
15.	Valorificarea superioara și dezvoltarea de produse funcționale pe bază de sfleclă roșie	Lazăr (Mistreanu)	Silvia	Râpeanu	Gabriela	Septembrie 2022
16.	Studii privind optimizarea tehnologiei de obtinere a vinurilor albe semiaromate in podgoria Odobesti	Hozoc M. (Nedelcu)	Mihaela-Manuela	Râpeanu	Gabriela	Septembrie 2022
17.	Dezvoltarea unor solutii de ambalare, biodegradabile, cu rol bioactiv, pentru produse alimentare	Dorofte	Andreea	Borda	Daniela	Septembrie 2023

ANEXA 12

Membri în colectivele de redacție ale revistelor recunoscute ISI (sau incluse în baze internaționale de date) și în colective editoriale internaționale și/sau naționale

Persoana	Tipul de apartenență	Organizație	Revistă / Jurnal
Vintilă Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Journal of Agricultural Science
Vintilă Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste		International Journal of AgriScience
Vintilă Iuliana	Membru	International Society of Food Engineering	
Vintilă Iuliana	Membru în conducere	Global Harmonization Initiative, Nutrition WG Co-Chair	
Vintilă Iuliana	Membru	European Federation of Food Science and Technology	
Vintilă Iuliana	Membru	TAIEX Expert Database, Technical Assistance and Information Exchange instrument of the European Commission	
Vintilă Iuliana	Membru	The European Scientific Association for material FORMING	
Vasile Aida Mihaela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
Vasile Mihaela Aida	Membru	Societatea de Chimie din România	
Vasile Mihaela Aida	Membru	European Aquaculture Society	
Stoica Maricica	Membru în comitetul de redacție al unei reviste		Current Nanotoxicity and Prevention
Stoica Maricica	Membru în conducere	Universitatea Dunărea de Jos din Galați	
Stănciuc Nicoleta	Membru	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
Râpeanu Gabriela	Membru în conducere	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
Râpeanu Gabriela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
Râpeanu Gabriela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Revista de Chimie

Râpeanu Gabriela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology
Râpeanu Gabriela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Nutritional Science and Food Technology
Ploscuțanu Gabriela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
Ploscuțanu Gabriela	Membru	Societatea romana de biochimie si biologie moleculara	
Pătrașcu Livia	Membru	Societatea Romana de Reologie	
Pătrașcu Livia	Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology
Nicolau Anca Ioana	Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
Nicolau Anca Ioana	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology
Nicolau Anca Ioana	Membru în conducere	Asociația pentru Educație Antreprenorială	
Mocanu Gabriel Dănuț	Membru	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	
Mihalcea Liliana	Membru	Asociația pentru Educație Antreprenorială	
Istrati Daniela Ionela	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
Istrati Daniela Ionela	Membru	Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România	
Iordăchescu Gabriela	Membru în conducere	ISEKI FOOD Association	
Iordăchescu Gabriela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Journal of Food and Feed Science & Technology
Darabă Aura	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology
Borda Daniela	Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
Borda Daniela	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati – Food Technology
Borda Daniela	Membru în conducere	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui	

Bleoancă Iulia Lidia	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Innovative Romanian Food Biotechnology
Baston Octavian	Membru în colectiv editorial al unei reviste		SCIREA Journal of Food
Baston Octavian	Membru în colectiv editorial al unei reviste		American Journal of Life sciences
Barna Octavian	Membru în colectiv editorial al unei reviste		The Journal of College Teaching & Learning
Barna Octavian	Membru	International Society of Lyophilization - Freeze Drying Inc	
Barna Octavian	Membru	Asociația specialistilor din industria morarilor și panificație	
Banu Iuliana	Membru	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
Banu Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați, Fascicle VI – Food Technology
Banu Iuliana	Membru	Asociația specialistilor din industria morarilor și panificație	
Bahrim Gabriela Elena	Membru de onoare (senior)	Academia de Științe Agricole și Silvicultură "Gheorghe Ionescu-Șișești"	
Bahrim Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste		CYTA-JOURNAL OF FOOD
Bahrim Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Romanian Biotechnological Letters
Bahrim Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Metabolites
Bahrim Gabriela Elena	Membru în conducere	Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată	
Bahrim Gabriela Elena	Membru	Societatea de Chimie din România	
Bahrim Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Journal of Food Science and Engineering
Bahrim Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		British Journal of Applied Science & Technology

Bahrim Gabriela Elena	Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
Bahrim Gabriela Elena	Membru în conducere	Comisia de Ingineria Resurselor Vegetale și Animale	
Bahrim Gabriela Elena	Membru	Societatea romana de biochimie si biologie moleculara	
Bahrim Gabriela Elena	Membru	Asociația Generală a Inginerilor din România	
Bahrim Gabriela Elena	Membru	Societatea romana de biotehnologie si bioinginerie	
Bahrim Gabriela Elena	Membru	Asociatia specialistilor din industria morarit si panificatie	
Aprodu Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Academic Food Journal
Aprodu Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Nanomaterials
Aprodu Iuliana	Membru în colectiv editorial al unei reviste indexate în BD internaționale		The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology
Andronoiu Doina Georgeta	Membru în colectiv editorial al unei reviste		Open Agriculture

ANEXA 13

PREMII OBȚINUTE LA NIVEL INTERNAȚIONAL

1. Maricica Stoica, Petru Alexe, Cristian Dima. **Certificate of Honor** oferit de International Federation of Inventors Associations din Turcia, pentru invenția ***Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii***. Inventions VS Corona Contest 2020 (Invention contest for the benefit of humanity against Covid 19) (Iulie 2020, Istanbul– Turcia).
2. Mihalcea Liliana, Stoica Maricica, **Dima Cristian**, Petru Alexe. **Certificate of Honor** oferit de International Federation of Inventors Associations din Turcia, pentru invenția ***Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit***. Inventions VS Corona Contest 2020 (Invention contest for the benefit of humanity against Covid 19) (Iulie 2020, Istanbul – Turcia)
3. Mihalcea Liliana, Stoica Maricica, **Dima Cristian**, Petru Alexe. **The Bronze Certificate** oferit de International Federation of Inventors Associations din Turcia, pentru invenția ***Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit***. Inventions VS Corona Contest 2020 (Invention contest for the benefit of humanity against Covid 19) (Iulie 2020, Istanbul – Turcia)
4. Anghel Larisa, Dermengiu Nicoleta Eugenia, Marian Eugeniu, Moise Elena, Stoica Dimitrie, Dima Cristian Vasile, Stoica Maricica, Stănciuc Nicoleta. **Certificate of Honor** oferit de International Federation of Inventors Associations din Turcia, pentru produsul ***Purple Lavania***, Inventions VS Corona Contest 2020 (Invention contest for the benefit of humanity against Covid 19) (Iulie 2020, Istanbul – Turcia)

PREMII OBȚINUTE LA NIVEL NAȚIONAL

1. Anghel Larisa, Dermengiu Nicoleta Eugenia, Marian Eugeniu, Moise Elena, Stoica Dimitrie, Dima Cristian Vasile, Stoica Maricica, Stănciuc Nicoleta, **Medalie de aur și Diplomă de excelență** pentru ***Purple Lavania***. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT 2020” – Cluj Napoca, 18-20 noiembrie 2020, online, România.
2. Maricica Stoica, Petru Alexe, **Cristian Dima**. **Medalia de Aur și Diplomă de Excelență** pentru invenția cu titlul ***Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii***. Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii ”PRO INVENT 2020” – Cluj Napoca, 18-20 noiembrie 2020, online, România.

3. Vizireanu Camelia. **Medalia de Aur și Diploma de Excelență** la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii 2020 "PRO INVENT 2020" – Cluj Napoca, 18-20 noiembrie 2020, online, România.
4. Garnai Maria, Mihalcea Liliana, Vizireanu Camelia, **MEDALIE DE AUR** pentru produsul ***Dressing vegan imbogațit în compuși biologic activi din flori de craiță*** Salonul PRO INVENT 2020. Cluj Napoca, 18-20 noiembrie 2020, online, România
5. Livia Patrașcu, Ina Vasilean, Iuliana Aprodu. **Medalia INVENTICA 2020** pentru brevetul RO133694 (A2) cu titlul ***Germinated legume based on fermented product and the process for obtaining the same***, The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România
6. Baston Octavian. **Medalia INVENTICA, 2020 Berries-based jam for people with diabetes**. The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România
7. Baston Octavian, Pricop Eugenia. **Medalia INVENTICA, 2020 Mulberry (morus) jam production**. The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România
8. Barna Octavian, Baston Octavian. **Medalia INVENTICA, 2020. Fortified fruit conserve with kernels and manufacturing process**, The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România
9. Baston Octavian, Iordachescu Gabriela, Pricop Eugenia. **Medalia INVENTICA, 2020. Dough composition for gluten-free cookies fortified with quince (Cydonia)**, The 24th International Exhibition of Inventics "INVENTICA 2020", 29 – 31.07.2020 Iași, România.
10. **GREAT PRIZE obținut de Universitatea Dunărea de Jos din Galați** la salonul de inventică Iași - The 24th international exhibition of inventions "INVENTICA 2020" 29.07.2020 – 31.07.2020 – oferit de Universitatea Tehnică din Cluj Napoca, Romania
11. Liliana Mihalcea. **Premiu Mentorilor** acordat de **Asociația Pentru Promovarea Alimentului Romanesc**. RO AgriFood Hacking. 13-15.11.2020
12. Nina Condurache, Gabriela Bahrim, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stănciuc. **Premiul SPECIAL INOVALIMENT "Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora"**. INOVALIMENT, București, 2020.
13. Caterina Dumitru, Vizireanu Camelia. **Premiul II. Băutură destinată persoanelor cu dislipidemie**, Secțiunea Tehnologii alimentare, Târgul Internațional de Invenții și Inovații INOVALIMENT, 23-27.11.2020.
14. Dima Cristian. **Premiul III** pentru produsul ***Purple Lavania***, în cadrul Proiectului Transpunerea rezultatelor cercetărilor realizate în Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) în inițiative antreprenoriale – TRECIA (CNFISFDI- 2020-0406), România

-
15. Istrati Daniela. **Premiul I** la Concursul *Transpunerea rezultatelor cercetarilor realizate in Universitatea Dunarea de Jos din Galati in initiative antreprenoriale*.
Prin proiectul Trecia 14.12. 2020



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

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

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

1. Dispoziții generale

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

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

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

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

2. IDENTITATE, MISIUNE, SCOP

Art. 4.

- 1) Centrul de cercetare a fost înființat în anul 2001, cu denumirea de Centrul de „**Biotehnologii în Industria Alimentare și Acvacultură**”, constituit în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.
- 2) Centrul a fost acreditat încă din anul 2001 și reacreditat în 2004, în baza Certificatului de recunoaștere nr. 33/CC-B din 11V-2004, eliberat de C.N.C.S.I.S. București.
- 3) În **Anexa 1** este prezentat Certificatului de recunoaștere nr. 33/CC-B din 11V – 2004, eliberat de C.N.C.S.I.S. București.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 16.

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

3. Organizare

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

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

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

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

Art. 19.

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

Art. 20.

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

2) Atribuțiile Consiliului Științific al Centrului de cercetare sunt:

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

3) Responsabilitățile Secretarului Științific sunt:

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

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

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

Art. 23.

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

2) Baza materială se gestionează conform reglementărilor în vigoare.

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

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

Art. 25.

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

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

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

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

4) Lista membrilor este cea prezentată în **Anexa 3**.

Art. 26.

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

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

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

Art. 27.

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

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

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

4. Dispoziții finale

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

a) la inițiativa membrilor Centrului de Cercetare sau a altor cadre didactice din cadrul facultății;

b) prin propunere a decanului facultății.

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

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



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



CERTIFICAT

Consiliul Național al Cercetării Științifice din Învățământul Superior

recunoaște

Centrul de Cercetare

tip B

“BIOTEHNOLOGII ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ ȘI ACVACULTURĂ”

DIRECTOR: SEGAL RODICA

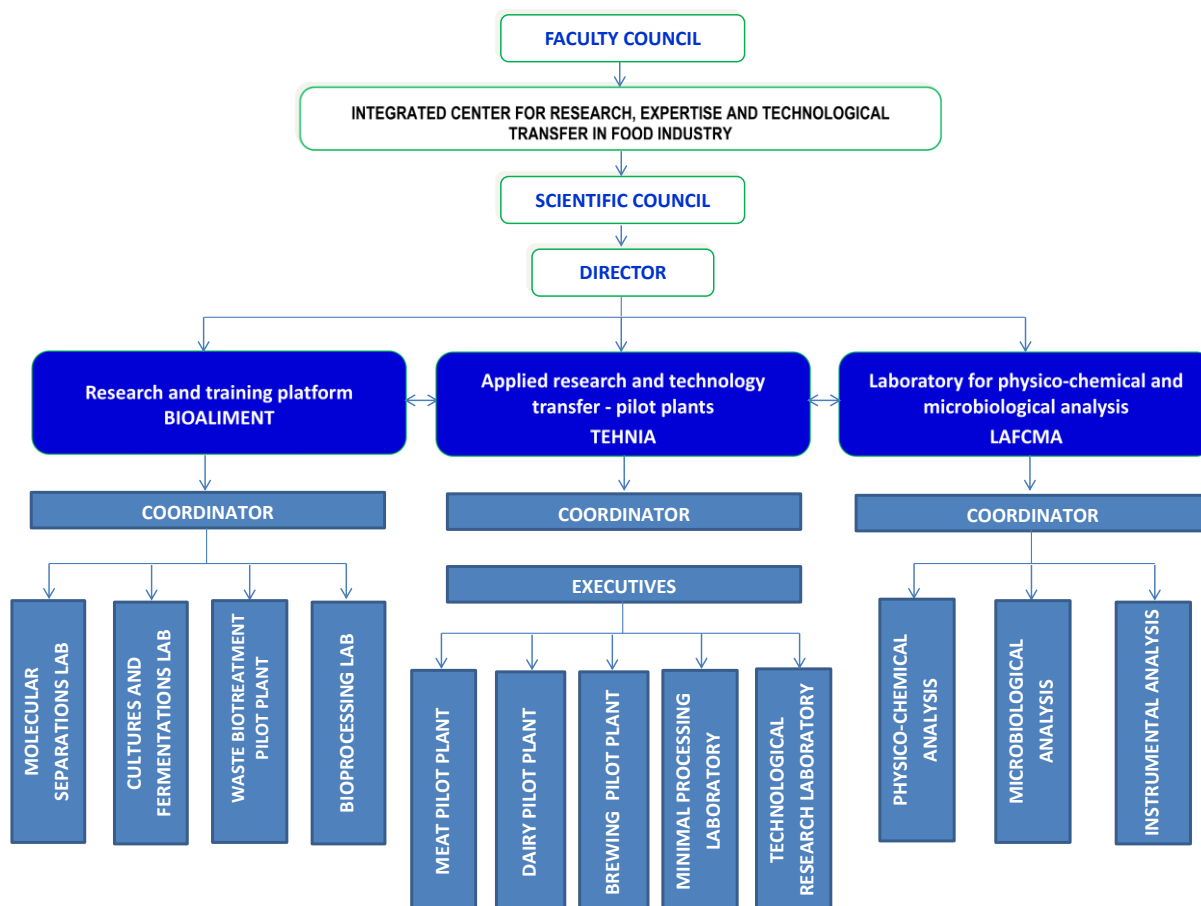
UNIVERSITATEA DUNAREA DE JOS DIN GALAȚI

Președintele CNCSIS
Ioan Dumitrache

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

ANEXA 2

Organigrama centrului



ECHIPA CENTRULUI

Nume și prenume	Poziție	Contact
Nicoleta Stănciuc	Director centru/Profesor	nsava@ugal.ro
Camelia Vizireanu	Decan /Profesor	cvizireanu@ugal.ro
Gabriela Bahrim	Coordonator Compartiment BioAliment/Profesor	gbahrim@ugal.ro
Daniela Borda	Coordonator Compartiment TehnIA/Responsabil stație pilor de lapte/Profesor	dborda@ugal.ro
Gabriela Râpeanu	Coordonator Compartiment LAFCMA /Profesor	grapeanu@ugal.ro
Petru Alexe	Responsabil stație pilot carne/Profesor	palexe@ugal.ro
Iuliana Aprodu	Responsabil stație pilot bere/Profesor	iaprodu@ugal.ro
Liliana Mihalcea	Responsabil laborator metode de procesare minime/Conferențiar/Prodecan	lmihalcea@ugal.ro
Loredana Dumitrascu	Secretar științific/Șef lucrări	ldumitrascu@ugal.ro
Iuliana Banu	Cercetător/Profesor	ibanu@ugal.ro
Elisabeta Botez	Cercetător/Profesor	ebotez@ugal.ro
Anca Nicolau	Cercetător/Profesor	anicolau@ugal.ro
Luminița Georgescu	Cercetător/Conferențiar	lgeorgescu@ugal.ro
Vasilica Barbu	Cercetător/Conferențiar	vbarbu@ugal.ro
Aida Vasile	Cercetător/Conferențiar	avasile@ugal.ro
Gabriela Iordăchescu	Cercetător/Conferențiar	giordachescu@ugal.ro
Octavian Barna	Cercetător/Conferențiar	obarna@ugal.ro
Romulus Burluc	Cercetător/Conferențiar	rburluc@ugal.ro
Cornelia Lungu	Cercetător/Conferențiar	clungu@ugal.ro
Iuliana Vintilă	Cercetător/Conferențiar	ivintila@ugal.ro
Leontina Gurgu	Cercetător/Șef lucrări	lpetrea@ugal.ro
Iulia Bleoancă	Cercetător/Șef lucrări	ibleoanca@ugal.ro
Oana Constantin	Cercetător/Șef lucrări	oconstantin@ugal.ro
Corina Neagu	Cercetător/Șef lucrări	cneagu@ugal.ro
Oana nistor	Cercetător/Șef lucrări	onistor@ugal.ro
Dănuț Mocanu	Cercetător/Șef lucrări	dmocanu@ugal.ro
Doina Andronoiu	Cercetător/Șef lucrări	gandronoiu@ugal.ro
Maricica Stoica	Cercetător/Șef lucrări	mstoica@ugal.ro
Octavian Baston	Cercetător/Șef lucrări	obaston@ugal.ro
Daniela Istrati	Cercetător/Șef lucrări	distrati@ugal.ro
Georgiana Horincar	Cercetător/Șef lucrări	ghorincar@ugal.ro
Cristian Dima	Cercetător/Șef lucrări	cdima@ugal.ro
Dana Moraru	Cercetător/Asistent	dmoraru@ugal.ro
Ina Vasilean	Cercetător/Asistent	ina.vasilean@ugal.ro
Gabriela Ploscuțanu	Cercetător/Asistent	gploscutanu@ugal.ro
Eugenia Pricop	Cercetător/Asistent	epricop@ugal.ro
Maria Garnai	Cercetător/Asistent	mgarnai@ugal.ro
Elena Ioniță	Cercetător	eionita@ugal.ro
Mihaela Cotârlet	Cercetător	mcotarlet@ugal.ro
Gigi Coman	Cercetător	gcoman@ugal.ro
Livia Pătrașcu	Cercetător	lpatrascu@ugal.ro
Carmen Bolea	Cercetător/Doctorand	cbolea@ugal.ro
Mihaela Turturică	Cercetător/Doctorand	mturturica@ugal.ro

Nume și prenume	Poziție	Contact
Ana Maria Oancea	Cercetător/Doctorand	aoancea@ugal.ro
Mihaela Valsame	Cercetător/Doctorand	mvalsame@ugal.ro
Ana Maria Oancea	Cercetător/Doctorand	ana.oancea@ugal.ro
Georgiana Blaga	Cercetător/Doctorand	gblaga@ugal.ro
Alexandra Elena Oniciuc	Cercetător/Doctorand	aoniciuc@ugal.ro
Florentina-Mihaela Ursache	Cercetător/Doctorand	fursache@ugal.ro
Roxana-Mihaela Apetrei	Cercetător/Doctorand	rapetrei@ugal.ro
Gherghina Zincă	Cercetător/Doctorand	gzinca@ugal.ro
Mihaela Dimitriu	Tehnician	mdimitriu@ugal.ro
Octavian Gavrila	Inginer	ogavrila@ugal.ro
Ștefan Ionașcu	Tehnician	sionascu@ugal.ro
Lucica Ungureanu	Inginer	lungureanu@ugal.ro
Mariana Iordache	Tehnician	miordache@ugal.ro
Violeta Stanciu	Tehnician	vstanciu@ugal.ro
Florina Ionescu	Tehnician	fionescu@ugal.ro
Ramona Lefteriu	Tehnician	rlefeteriu@ugal.ro
Cornel Veliche	Inginer	cveliche@ugal.ro