

# RAPORT ACTIVITATE <sup>1</sup>

(2017)

## 1. Datele de identificare ale unității de cercetare

1.1. Denumirea<sup>2</sup>: **CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZA SI TRANSFER TEHNOLOGIC IN INDUSTRIA ALIMENTARA, BioAliment-TehnIA**

1.2. Document de înființare și anul de înființare: Certificat CNCSIS, Centru de cercetare de tip B, Nr. 33/CC-B, din 11.05.2004, 2001 (**Anexa 1**)

1.3. Adresa: Strada Domnească, 111

1.4. Telefon, fax, pagina web, e-mail: +40 336.130.183, +40 236.461.353,  
[www.bioaliment.ugal.ro](http://www.bioaliment.ugal.ro), [www.respia.ugal.ro](http://www.respia.ugal.ro), [www.lafema.ugal.ro](http://www.lafema.ugal.ro),  
[Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro](mailto:Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro)

## 2. Scurta prezentare

2.1. Regulament de organizare și funcționare<sup>3</sup>: **Hotărârea de senat** (**Anexa 2**)

2.2. Domeniul fundamental/ramura de știință<sup>4</sup>: **Științe Inginerești, Ingineria resurselor vegetale și animale.**

2.3. Corespondența activității CDI cu domeniile de specializare inteligentă pentru ciclul strategic 2014-2020<sup>5</sup>:

### ⇒ Siguranță și Securitate alimentară

1) dezvoltarea și optimizarea tehnologiilor de procesare care să permită obținerea de alimente sigure și sănătoase, valorificarea resurselor naturale (plante, animale, microorganisme), în acord cu politicile Uniunii Europene și internaționale;

2) dezvoltarea strategiilor naționale și europene de siguranță și securitate alimentară, în industria alimentară și biotehnologii.

### ⇒ Bioeconomie: Cercetare fundamentală și aplicativă în domeniile prioritare:

1) dezvoltarea și optimizarea proceselor cu implicații în industria alimentară, prin aplicarea principiilor biotehnologiilor pentru obținerea de produse alimentare sigure și optimizate nutritional;

2) valorificarea superioară a subproduselor pentru susținerea economiei circulare prin dezvoltarea de soluții tehnologice inovatoare de închidere a lanțurilor valorice

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

<sup>2</sup> Inclusiv acronim.

<sup>3</sup> Se specifică numărul Hotărârii de Senat și data aprobării

<sup>4</sup> În acord cu HOTĂRÂREA Nr. 140/2017 din 16 martie 2017 privind aprobarea Nomenclatorului domeniilor și al specializărilor/programelor de studii universitare și a structurii instituțiilor de învățământ superior pentru anul universitar 2017 - 2018

<sup>5</sup> În acord cu STRATEGIA NAȚIONALĂ DE CERCETARE, DEZVOLTARE ȘI INOVARE 2014 – 2020, [https://www.edu.ro/sites/default/files/\\_fi%C8%99iere/Minister/2016/strategii/strategia-cdi-2020\\_-proiect-hg.pdf](https://www.edu.ro/sites/default/files/_fi%C8%99iere/Minister/2016/strategii/strategia-cdi-2020_-proiect-hg.pdf)

agroalimentare, prin integrarea subproduselor industriei alimentare, în produse cu valoare adăugată și funcționalitate ridicată.

### ➤ Tehnologii noi și emergente.

1) dezvoltarea unor tehnologii emergente (tratament la presiune înaltă, extracție cu fluide supercritice, tehnologii tip hurdle, eco-nanotehnologii, biotehnologii, bionanotehnologii etc) pentru obținerea de produse alimentare structurate la nivel molecular care să contribuie la creșterea calității vieții prin nutriție, sănătate și produse specializate destinate unor categorii vulnerabile de consumatori;

#### 2.4. Directii 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;
- ✓ Biotehnologii pentru protecția mediului;
- ✓ Biotehnologii industriale;

##### b. domenii secundare de cercetare-dezvoltare-inovare

- ✓ Servicii științifice de specialitate constând în training, consultanță de specialitate, servicii de specialitate oferite agenților economici, servicii de transfer tehnologic, editarea 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.

##### c. servicii / microproducție

- ✓ Instruire și consultanță în domeniul biotehnologiei și științei alimentelor;
- ✓ Obținerea, conservarea și gestiunea microorganismelor cu potențial biotehnologic;
- ✓ Microorganisme de interes biotehnologic aplicativ și pentru cercetare științifică;
- ✓ Procese fermentative pentru scopuri aplicative și cercetare fundamental;
- ✓ Obținerea și caracterizarea enzimelor din surse microbiene;
- ✓ Obținerea și caracterizarea preparatelor enzimactice din surse vegetale;
- ✓ Separarea, identificarea și dozarea acizilor organici din probe biologice și matrici alimentare;
- ✓ Liofilizare culturi starter și produse (fermentate, alimentare);
- ✓ Control microbiologic;

- ✓ Strategii de biovalorificare a deeurilor;
- ✓ Ingrediente functionale pe baza de proteine si extracte vegetale;
- ✓ Determinarea caracteristicilor texturale ale produselor alimentare;
- ✓ Caracterizarea continutului fitochimic al unor matrici de origine vegetală;
- ✓ Instruire și consultanță în domeniul științei și ingineriei alimentelor;
- ✓ Testari pentru obtinere de extracte cu CO<sub>2</sub> supercritic;
- ✓ Încercări tehnologice și optimizarea operațiilor specifice tehnologiei de obținere a berii;
- ✓ Testari la nivel pilot pentru obținerea produselor din carne (de porc, vită, pui, curcan, oaie, pește și vânat);
- ✓ Testari la nivel pilot pentru obtinerea unor sortimente noi de produse lactate fermentate din lapte-materie primă provenit din diferite surse (capra, oaie, bivoliță etc.) și testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc.
- ✓ Testari la nivel pilot pentru obtinerea unor sortimente noi de smântână din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capra, oaie, bivoliță etc.) sau testarea unor culturi starter noi, culturi de bioprotecție etc;
- ✓ Testari la nivel pilot pentru obtinerea unor sortimente de brânzeturi proaspete și tip telemea din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capră, oaie, bivoliță etc.);
- ✓ Testari la nivel pilot pentru obtinerea unor sortimente de unt din lapte-materie primă, provenit din diferite surse (capra, oaie, bivoliță, etc.);
- ✓ Expertiză tehnică, control și siguranță alimentară.

#### 2.5. Teme de cercetare dezvoltate<sup>6</sup>:

- ❖ Development of a novel industrial process for safe, sustainable and higher quality foods, using biotechnology and cybernetic approach
- ❖ Innovative approaches in pork production with entire males
- ❖ Soluții pentru macinisul multicerealier
- ❖ Compozite functionale pe bază de proteine din zer si extracte vegetale pentru aplicatii în industria alimentară
- ❖ Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesarii alimentelor asupra potentialului alergen al proteinelor
- ❖ Controlul și utilizarea culturilor de bacterii lactice în vinificație
- ❖ Analiza microbiotei naturale a produselor, fructe confiate în sirop, ambalate în borcane și cutii metalice, înainte și după tratamentul termic, în vederea stabilirii eficienței pasteurizării și a timpului de reducere decimală
- ❖ Obținerea de filme proteice comestibile biodegradabile

### 3. Structura de conducere a UC

---

<sup>6</sup> Se vor nominaliza temele relevante, dezvoltate prin contracte de cercetare.

3.1. Responsabil: **Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC**

3.2. Consiliul de coordonare

**Prof.univ.dr.ing. Petru ALEXE**

**Prof.univ.dr.ing. habil. Iuliana APRODU**

**Prof.univ.dr.ing. Gabriela BHRIM**

**Prof.univ.dr.ing. Daniela BORDA**

**Prof.univ.dr.ing. Liliana MIHALCEA**

**Prof.univ.dr.ing. Anca NICOLAU**

**Prof.univ.dr.ing. habil. Gabriela RÂPEANU**

**Prof.univ.dr.ing. Camelia VIZIREANU**

#### **4. Structura resursei umane**

Numărul total de membri, din care:

a. Număr membri titulari<sup>7</sup>: **60** (Anexa 3)

b. Număr membri asociați: **0**

c. Conducători de doctorat<sup>8</sup>: **9** (Anexa 4)

d. Număr de tineri cercetatori (postdoctoranzi, doctoranzi, masteranzi etc): **13**  
(Anexa 3)

e. Număr ingineri/tehnicieni: **9** (Anexa 3)

#### **5. Infrastructura de cercetare-dezvoltare, facilități de cercetare**

5.1. Laboratoare<sup>9</sup> (Anexa 5)

##### **DEPARTAMENTUL DE CERCETARE FUNDAMENTALĂ ȘI PROGRAME FORMATIVE – BIOALIMENT:**

**Responsabil: Prof.univ.dr.ing. Gabriela BHRIM**

##### **Laboratoare:**

Laboratorul de separari moleculare

Laboratorul de bioprocesare

Laboratorul de culturi și fermentații

##### **Direcții principale de cercetare:**

Culturi starter si procese fermentative (design, control, modelare și simulare)

Separări moleculare, obținerea si caracterizarea compușilor bioactivi

Studierea comportamentului biomoleculelor prin tehnici bazate pe modelare moleculara

Bioprocesare cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie

Inginerie genetică cu implicații în biotehnologie și știința alimentelor

<sup>7</sup> Numai pe baza adeziunii aprobate de Responsabilul UC

<sup>8</sup> Nume, prenume, domeniul de doctorat.

<sup>9</sup> Se vor nominaliza laboratoarele, responsabilul si principale direcțiile de cercetare.

Bioremediere, biodepoluare și biovalorificarea deșeurilor

Procese de bioconversie

**Compartimente conexe** - Colecția de microorganisme MIUG (conservare, depozit și gestiune)

## **DEPARTAMENTUL DE CERCETARE TEHNOLOGICĂ APLICATIVĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC – TEHNIA**

**Responsabil: Prof.univ.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 (extracții cu fluide supercritice și tratament la presiune înaltă)

Laborator tehnologic industria laptelui

Laborator multifuncțional

Stație pilot bioepurare ape reziduale

### **Direcții principale de cercetare:**

Optimizarea parametrilor de proces

Obținerea unor produse alimentare noi

Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor

Valorificarea compusilor biologic activi obținuți prin diferite metode de extracție

Valorificarea subproduselor din industria alimentară

Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă pentru obținerea produselor noi

Reformularea compoziției alimentelor

Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor

Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor

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

**Responsabil: Prof.univ.dr.ing. Gabriela RÂPEANU**

### **Compartimente**

Compartiment de analize fizico-chimice

Compartiment de analize microbiologice

Compartiment de analize instrumentale

**Direcții principale de cercetare:**

Evaluarea calității și siguranței alimentelor

Expertize tehnice în industria alimentară

Asigurarea și supravegherea calității și siguranței alimentelor la producător;

Consultanță în vederea implementării programelor de managementul calității și siguranței alimentelor (SR EN ISO 22000:2005, Sistemul HACCP) și managementul calității în laboratoarele de încercări (ISO 17025)

Instruirea personalului în principiile de managementul calității și siguranței alimentelor, managementul calității totale

Colaborarea cu organisme naționale responsabile de siguranța alimentelor și protecția consumatorilor, în scopul monitorizării și supravegherii calității alimentelor, prevenirea consumului de alimente falsificate și/sau contaminate, analiza riscurilor

Integrarea în cadrul unor programe naționale și internaționale de monitorizare a calității și siguranței alimentelor conform legislației Uniunii Europene

Extinderea capacității de evaluare a conformității, în acord cu noi metode analitice de investigare, asigurare și monitorizare a calității și siguranței alimentelor

5.2. Echipamente, instalații și software de interes național pentru cercetare fundamentală, dezvoltare tehnologică și inovare<sup>10</sup>

▪ *Lista echipamentelor din infrastructura BioAliment*

| Nr. crt. | Echipamente                                                                                            | An achiziție |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1.       | Sistem de cromatografie HPLC, cu detecție UV-VIS, fluorescența și ELSD, AGILENT cu sistem de calcul HP | 2006         |
| 2.       | Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și sistem de calcul DELL                   | 2008         |
| 3.       | Spectrometru de masă cu quadrupol, FINNIGAN TERMO                                                      | 2007         |
| 4.       | Sistem electroforeza capilară, PRIME TECHNOLOGIES și sistem de calcul HORROD                           | 2007         |
| 5.       | Sistem de analiză a antioxidanților ANALYTIK JENA                                                      | 2008         |
| 6.       | Bioreactor pentru culturi microbiologice, 16L BIOENGINEERING cu sistem de calcul DELL                  | 2007         |
| 7.       | Bioreactor de laborator 1L, pentru culturi de microorganisme, APPLIKON BIOBUNDLE                       | 2006         |
| 8.       | Bioreactor de laborator 3L, pentru culturi vegetale, APPLIKON                                          | 2006         |

<sup>10</sup> Se vor enumera numai acele laboratoare și acele echipamente care au fost folosite în activitatea de cercetare din ultimii 2 ani); Se vor nominaliza echipamentele achiziționate în anul 2017.

|     |                                                                                       |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
|     | BIOBUNDLE                                                                             |      |
| 9.  | Extractor ADN Maxwell                                                                 | 2010 |
| 10. | Thermal Cycler (PCR)                                                                  | 2008 |
| 11. | Microscop cu contrast de faza si epifluorescenta, OLYMPUS                             | 2006 |
| 12. | Microscop inversat Olympus                                                            | 2010 |
| 13. | Microscop fotonic binocular                                                           | 2006 |
| 14. | Microscop binocular (4 buc)                                                           | 2008 |
| 15. | Stereomicroscop cu camera digitala integrate, LEICA                                   | 2007 |
| 16. | Sistem integrat electroforeza in gel CONSORT nv                                       | 2008 |
| 17. | Microtom SLEE                                                                         | 2008 |
| 18. | Spectrofotometru cu luminiscentă LS-55 (PerkinElmer Life Sciences, Shelton, CT)       | 2010 |
| 19. | Spectrofotometru UV- VIS cu dublu fascicol cu software de analiza a datelor, JENWAY   | 2006 |
| 20. | Spectrofotometru Jasco cu sistem de calcul Daewoo                                     | 1998 |
| 21. | Spectrofotometru UV-VIS cu sistem de calcul Fujitsu Siemens                           | 2008 |
| 22. | Liofilizator, MARTIN CHRIST ALPHA 1-4                                                 | 2007 |
| 23. | Concentrator sub vid, MARTIN CHRIST                                                   | 2007 |
| 24. | Moara cu bile, RETSCH                                                                 | 2007 |
| 25. | Texturometru cu sistem de calcul Hyundai                                              | 2008 |
| 26. | Autoclav cu inregistrator al regimului de sterilizare model AE 75-DRY, RAYPA (2 buc.) | 2006 |
| 27. | Incintă sterilizare umedă Sanyo MLS-3020U                                             | 2008 |
| 28. | Incinta sterilizare uscata Sanyo MOV 112                                              | 2008 |
| 29. | Anaerostat Sanyo MCO-18M                                                              | 2007 |
| 30. | Incubator microbiologic, BINDER (2 buc)                                               | 2007 |
| 31. | Procesor Intel Core i7-2600 3.40G 8M 4C 95W 4.8GT/sec LGA1155 HF VT-dx ITT TXT (F404) | 2011 |
| 32. | Titrimetru l TitroLine easy SCHOTT Instruments                                        | 2007 |
| 33. | Electroforeza miniProtean Tetra cell                                                  | 2013 |
| 34. | Hota cu flux laminar vertical si accesorii                                            | 2013 |
| 35. | Cromatograf purificare proteine AKTA Pure                                             | 2015 |

▪ *Departamentul de cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic*

| Nr. crt. | Echipamente <sup>1</sup>                                 | An achiziție |
|----------|----------------------------------------------------------|--------------|
| 1.       | Stație pilot pentru procesarea laptelui complet echipată | 2010         |
| 2.       | Stație pilot pentru procesarea cărnii complet echipată   | 2011         |
| 3.       | Stație pilot pentru procesarea berii complet echipată    | 2011         |

▪ *Departamentul pentru expertiză tehnică, control și siguranță alimentară - Laboratorul de analize fizico-chimice și microbiologice a alimentelor*

| Nr. crt. | Echipamente | An achiziție |
|----------|-------------|--------------|
|----------|-------------|--------------|

|    |                                                                                                                         |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | Nanodrop                                                                                                                | 2012 |
| 2  | Hotă cu flux laminar                                                                                                    | 2005 |
| 3  | Etuvă Stericell                                                                                                         | 2006 |
| 4  | Autoclav AE 75 DRY Raypa cu inregistrator (2 buc)                                                                       | 2006 |
| 5  | Luminometru portabil Hi-Lyte                                                                                            | 2006 |
| 6  | Termostat Incucell                                                                                                      | 2005 |
| 7  | Sistem Real Time PCR Opticon 2                                                                                          | 2006 |
| 8  | Sistem de filtrare monopost Sartorius cu pompă de vid                                                                   | 2005 |
| 9  | Detector de fluorescență/ FP-2020                                                                                       | 2007 |
| 10 | HPLC marca Jasco - sistem gradient binar de înaltă presiune (2 pompe PU-2080+mixer gradient MX-2080-31)                 | 1999 |
| 11 | Injector Rheodyne 7725i complet și set de pornire HPLC                                                                  | 2006 |
| 12 | Sistem gradient binar cu accesorii                                                                                      | 2006 |
| 13 | Chrom-card 32-BIT                                                                                                       | 2006 |
| 14 | Sistem de determinare completă a proprietăților reologice la făinuri (aparatură Mixolab, balanță analitică, calculator) | 2011 |
| 15 | Rotavapor r-210                                                                                                         | 2007 |
| 16 | Distilator oenologic                                                                                                    | 2007 |
| 17 | Ebuliometru Dujardin-Salleron (2 buc)                                                                                   | 2007 |
| 18 | Titratore automat pentru determinarea acidității din vin                                                                | 2007 |
| 19 | Termostat t KRUSS - model PT 31                                                                                         | 2007 |
| 20 | Refractometru digital Kruss - model AR 4 D                                                                              | 2007 |
| 21 | Aparatură pentru determinarea indicelui de sedimentare                                                                  | 2007 |
| 22 | Sistem Soxhlet                                                                                                          | 2007 |
| 23 | Sistem Kjeldahl                                                                                                         | 2007 |
| 24 | Pompă de vid                                                                                                            | 2008 |
| 25 | Analizor infraroșu apropiat (NIR) pentru cereale și făină                                                               | 2008 |
| 26 | Spectrofotometru                                                                                                        | 2008 |
| 27 | Gaz cromatograf Thermo Finnigan cu detector cu ionizare în flacără                                                      | 2007 |
| 28 | Generatoare de gaze (H <sub>2</sub> din apă și N <sub>2</sub> din aer) pentru gaz cromatograf                           | 2007 |
| 29 | Instalație de mineralizare "Digestal" (30030)                                                                           | 2006 |
| 30 | Unitate de distilare automată UDK 130 D                                                                                 | 2006 |
| 31 | Termostat apă                                                                                                           | 2008 |
| 32 | Fume hoods                                                                                                              | 2008 |
| 33 | Termostat Poleko                                                                                                        | 2008 |
| 34 | Farinotom/He lite                                                                                                       | 2009 |
| 35 | Titratore                                                                                                               | 2009 |
| 36 | Centrifuge cu refrigerare                                                                                               | 2009 |
| 37 | Cuptor calcinare                                                                                                        | 2009 |
| 38 | Cereal Grinder                                                                                                          | 2009 |
| 39 | Consistometru                                                                                                           | 2009 |
| 40 | Termobalanță                                                                                                            | 2009 |
| 41 | Analizor infraroșu (NIR) - Agri Check                                                                                   | 2009 |



|    |                             |      |
|----|-----------------------------|------|
| 42 | Termobalanță                | 2012 |
| 43 | Termohigrometru cu precizie | 2012 |
| 44 | Cuptor microunde            | 2012 |

## 6. Contracte de cercetare derulate<sup>11</sup> (Anexa 6)

### 6.1. Contracte câștigate în competiții: - internaționale

**2017-2019, ERA-IB-16-014, Nr. contract 753/2014:** SafeFood: Development of a novel industrial process for safe, sustainable and higher quality foods, using biotechnology and cybernetic approach,

- Domeniu: Siguranța alimentelor;
- Responsabil Universitatea Dunărea de Jos din Galați: Prof. dr. ing. Nicolau Anca;
- Parteneri: Norwegian University of Sciences and Technology, NOFIMA, ICETA/University of Porto, University of Helsinki, University of Ulm, APA PROCESSING BZ. SL;
- Valoare totală proiect 158 000 euro;
- Valoare regie 24 000 euro.

### - naționale

**2017-2018 - PED/2017 – PN-III-P2-2.1-PED-2016-0155, Contract nr. 173 -** Dezvoltarea de noi produse funcționale pe bază de leguminoase germinate

- Domeniu: Bioeconomie;
- Director proiect: dr.ing. Livia Pătrașcu;
- Valoare totală: 475.000,00 lei

**2016-2018, PN-III-P2-2.1-BG-2016-0143, Contract 18BG/2016:** Soluții pentru macinisul multicerealier (MULTICEREALE),

- Domeniu: Bioeconomie;
- Director proiect: Prof.dr.ing. Banu Iuliana;
- Parteneri: S.C. Arcada SRL;
- Valoare totală: 460 000 lei;
- Valoare regie: 92 000 lei.

**2015-2017, PN-II-RU-TE- 2014-4-0115, Contract 42/2015:** Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară,

- Domeniu: Bioeconomie;

<sup>11</sup> Se vor atașa liste pe categorii care să cuprindă următoarele detalii: nr. contract, titlu, domeniul (care se înscrie în lista domeniilor de cercetare declarate ale UC) de cercetare, director, parteneri (daca este cazul), valoare totală și valoarea regie și valoarea din regie care a fost solicitată pentru întreținerea UC.

- Director proiect: Prof. dr. ing. Stanciuc Nicoleta;
- Valoare totală: 549 700 lei;
- Valoare regie: 71 695,16 lei.

**2015-2017, PN-II-RU-TE-2014-4-0618:** Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesării alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor,

- Domeniu: Alimente, Nutriție și Sănătate; Calitatea și Siguranța alimentelor;
- Director proiect: Prof. dr. ing. Aprodu Iuliana;
- Valoare totală: 550.000 lei;
- Valoare regie: 71.700 lei.

#### 6.2. Contracte cu agenți economici:

- din străinătate
- din țară

**2013-2018, Contract nr. 614/2013,** Consultanță în vederea construirii și exploatării unui depozit de conservare a legumelor și fructelor la temperaturi scăzute și în atmosferă controlată, S.C.ECOMAR TRANS SRL, Director proiect: Conf. dr. ing. Barna Octavian

**2017, Contract 720/21.06.2017,** Analiza microbiotei naturale a produselor, fructe confiate în sirop, ambalate în borcane și cutii metalice, înainte și după tratamentul termic, în vederea stabilirii eficienței pasteurizării și a timpului de reducere decimal, SC Italprod SRL Râmnicu Sărat, Director proiect: Prof. dr. ing. Bahrat Gabriela

**2017, Contract 710/30.05.2017,** Obținerea de filme proteice comestibile biodegradabile, Director proiect: Prof. dr. ing. Alexe Petru

**2017, Contract 729/08.11.2017,** Studii privind obținerea uleiului de catina prin extracția cu CO2 supercritic, Director proiect: Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea

**2017, Contract 730/08.11.2017,** Expertizarea fizico-chimică și microbiologică a unui produs cu suc de cătină, Director proiect: Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea

#### 7. Finanțarea UC din fonduri proprii UDJG<sup>12</sup>

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

8.1. Rezultate ale activității CDI (cercetare fundamentală și aplicativă)<sup>13</sup> (Anexele 7, 8, 9, 10, 11)

|       |                                                   | Nr.   |
|-------|---------------------------------------------------|-------|
| 8.1.1 | Lucrări publicate în reviste cotate ISI           | 28    |
| 8.1.2 | Factor de impact cumulat al lucrărilor cotate ISI | 53,89 |
| 8.1.3 | Citări în reviste de specialitate cotate ISI      | 299   |

<sup>12</sup> Se va specifica valoarea finanțării și destinația acestora.

<sup>13</sup> Se vor anexa lista acestor contribuții.

|        |                                                                                                                                                        |      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 8.1.4  | Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale                                                                         | 15   |
| 8.1.5  | Comunicări științifice prezentate la conferințe internaționale și publicate în volumele acestora                                                       | 23   |
| 8.1.6  | Comunicări științifice prezentate la conferințe naționale și publicate în volumele acestora                                                            | 47   |
| 8.1.7  | Brevete de invenție (solicitate /acordate)                                                                                                             | 5    |
| 8.1.8  | Citări în sistemul ISI ale lucrărilor de cercetare/ brevete                                                                                            | 1121 |
| 8.1.9  | Produse/servicii/tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații proprii.                                  | 0    |
| 8.1.10 | Studii prospective și tehnologice, normative, proceduri, metodologii și planuri tehnice, noi sau perfecționate, comandate sau utilizate de beneficiar. | 0    |

## 8.2. Teze de doctorat finalizate și în derulare<sup>14</sup> (Anexa 12)

## 8.3. Oportunități de valorificare a rezultatelor CDI

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

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

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

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

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

<sup>14</sup> Se va anexa lista tezelor de doctorat în derulare, cu specificarea titlului, domeniul de doctorat, nume doctorand, nume conducător de doctorat.

**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 în edituri naționale și internaționale, brevete, tehnologii, citări, pagină web, work-shop-uri, evenimente (conferințe, simpozioane) naționale și internaționale, broșură, articole în presă, filme de prezentare.

#### 8.4. Rezultate ale activității CDI valorificate și efectele obținute

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

O parte din rezultatele obținute s-a concretizat în obținerea de noi produse și tehnologii, unele dintre acestea făcând obiectul unor brevete de invenție, devenind astfel disponibile pentru utilizare la scară comercială.

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 cumulate de 53,89, dar validarea calității activității publicistice prin înregistrarea unui număr important de citări (1121) în publicații cotate ISI.

Un rol important în îndeplinirea obiectivelor centrului îl are realizarea proiectelor prezentate în Anexa 6, 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.).

#### 9. Măsurile privind creșterea capacității activității CDI

Se are în vedere:

❖ **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. Măsurile pentru creșterea prestigiului și a vizibilității UC<sup>15</sup>**

### **10.1. Dezvoltarea de parteneriate:**

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

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

Astfel, Centrul de cercetare BioAliment-TehnIA are stabilite protocoale de colaborare cu:

#### **- la nivel internațional:**

Universitatea Tehnică a Moldovei Chișinău;

Universitatea de Tehnologii Alimentare, Plovdiv;

Norwegian University of Sciences and Technology, NOFIMA;

ICETA/University of Porto;

University of Helsinki;

University of Ulm;

Institutul pentru Igiena Laptelui din cadrul Universității de Medicină Veterinară din Viena, Austria;

KEMIN EUROPA N.V. Belgia

Zeelandia Czech Republic

China National Research Institute of Food and Fermentation Industries Beijing, China

VUP Food Research Institute, Bratislava, Slovacia;

#### **- la nivel național:**

Universitatea din Craiova;

Universitatea Politehnică din București;

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;

---

<sup>15</sup> Se va descrie detaliat fiecare acțiune realizată.

Scopul acestor colaborări este acela de a stabili cadrul necesar realizării unor activități comune menite să contribuie la îndeplinirea misiunii centrului, în ariile:

- cercetare fundamentală și aplicativă în domeniul științei și ingineriei alimentelor și biotehnologiilor aplicate;
  - promovarea reciprocă a resursei umane în programe și proiecte de cercetare științifică internă și internațională;
  - susținerea reciprocă în crearea de parteneriate și dezvoltarea de grupuri de cercetare comune;
  - creșterea vizibilității și valorificarea rezultatelor cercetării.
- înscrierea UC în platforme naționale și internaționale care promovează parteneriatele;

Valoarea deosebită a infrastructurii de cercetare și capacitatea de a permite desfășurarea unor activități de cercetare de vârf este justificată prin menționarea și includerea în diferite platforme și rețele:

- **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 competența recunoscută 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 prioritate 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 UC în rețele de cercetare/asociații profesionale de prestigiu pe plan național/internațional;

Nu este cazul.

- personalități științifice ce au vizitat UC;

Nu este cazul.

- asigurarea de stagii de cercetare pentru specialiști din țară și străinătate;

Nu este cazul.

- cursuri și seminarii susținute de personalitățile științifice invitate;

Nu este cazul.

- membrii în colective editoriale ale revistelor recunoscute ISI sau incluse în baze internaționale de date.

Nu este cazul.

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

- târguri și expoziții internaționale;
- târguri și expoziții naționale.

Nu este cazul.

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

**Premiul Special pentru promovarea activităților de cercetare și inovare** acordat de către Patronatul Întreprinderilor Private Mici și Mijlocii Galați, 5 octombrie 2017.

Pătrașcu Livia, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Neculau Marian, **Medalia de aur** pentru lucrarea "Spreadable vegetable product and the process for obtaining the same" la Salonul Internațional de Invenții de la Geneva, Ediția a 45-a, 29 Martie - 2 Aprilie 2017, Geneva, Elveția

Pătrașcu Livia, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Neculau Marian, **Premiul special** acordat de Association "Russian House for International Scientific and Technological Cooperation pentru lucrarea "Spreadable food product and the process for obtaining the same" la Salonul Internațional de Invenții de la Geneva, Ediția a 45-a, 29 Martie - 2 Aprilie 2017, Geneva, Elveția

Pătrașcu Livia, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Neculau Marian, **Premiu special** acordat de Republica Moldova, Ministerul Educației, Culturii și Cercetării – Diploma de excelență a Universității Tehnice a Moldovei, pentru lucrarea "Spreadable vegetable product and the process for obtaining the same" la Salonul Inovării și Cercetării, 19 – 20 Octombrie 2017, Galați, România.

Bolea Carmen, Istrati Daniela Ionela, Burluc Romulus, Vizireanu Camelia.2017. **Premiul I și medalia de aur** pentru lucrarea Dough composition of aglutenic aperitif



biscuits, UGAL INVENT-Salonul Cercetării și Inovării, organizat de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați 19-20 October 2017, [www.invent.ugal.ro](http://www.invent.ugal.ro)

Istrati Daniela Ionela, Vizireanu Camelia, Crețu Alexandra Andreea, Condurache Nina Nicoleta, Pacularu-Burada Bogdan. 2017. **Premiul II și medalie de bronz** pentru lucrarea Gluten-free cake dough and manufacturing process (Aluat pentru prăjitură aglutenică și procedeu pentru fabricarea acesteia), UGAL INVENT-Salonul Cercetării și Inovării, organizat de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați 19-20 October 2017, [www.invent.ugal.ro](http://www.invent.ugal.ro)

Neculau Marian, Dragomir Cristian, Ifrim Ramona (echipa „Smart Bar”), coordonatori prof. Dr. Ing. Petru Alexe, asist. Dr. Ing. Ina Vasilean, ing. Dr. Livia Pătrașcu – **Premiul I pentru produsul „Baton proteic HiProBar” la competiția de inovare în domeniul produselor alimentare dedicată studenților, Faza națională Ecotrophelia 2017** România, Ediția a VI-a, 2 – 4 iulie 2017, Suceava, România

Oancea, A.M., Stănciuc, N., Râpeanu, G., Aprodu, I., Bahrim, G. 2017. **Premiul II cea mai buna prezentare pentru lucrarea** Fluorescence spectroscopy as a tool to evaluate the pH-induced conformational changes of the complexes formed between  $\beta$ -lactoglobulin/ $\alpha$ -lactalbumin and sour cherry extract. PhD student conference CSSD-UDJG, Dunărea de Jos University of Galați, Romania, 8-9 of June 2017 (plen)

Popa Ana, Trofin Cristina, Chirilă Iulia, Bleoancă Iulia, Borda Daniela. 2017. **Medalie de argint, UGAL- INVENT, Salonul Inovării și Cercetării, 19-20 octombrie 2017**, Galați pentru produsul IceWhey- Inghețată delactozată pe bază de concentrat de zer și banane, cu miere de tei și topping de dulceață de morcovi.

Popa Ana, Trofin Cristina, Chirilă Iulia, Bleoancă Iulia, Borda Daniela. 2017. **Medalie EUROINVENT acordat de Forumul Inventatorilor Români**, Iași pentru produsul IceWhey- Inghețată delactozată pe bază de concentrat de zer și banane, cu miere de tei și topping de dulceață de morcovi.

Tudor Alina-Virginia, Burtea Mădălina, Tărăbuță Andreea, Istrati Daniela Ionela, Dima Felicia, Pricop Eugenia. 2017. **Premiul pentru gust authentic pentru lucrarea Mârliță'n culcuș, Conferința Științifică Națională Studentească**, Interferențe Culturale în Gastronomie, Universitatea Lucian Blaga din Sibiu, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția mediului, 9-11 mai 2017, Sibiu

#### 10.4. Prezentarea activității de mediatizare:

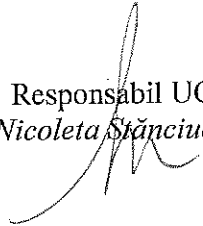
- extrase din presa (interviuri);
- participare la dezbateri radiodifuzate / televizate.

Nu este cazul.

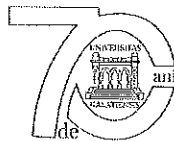
## 11. Concluzii

Data: 20.04.2018

Responsabil UC  
Nicoleta Stănciuc



ROMÂNIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE  
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Nr. înregistrare:

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| UNIVERSITATEA               |            |
| „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI |            |
| Nr. înregistrare            | 9318       |
| Data intrare/ieșire         | 26.04.2018 |

Catre,

Serviciul cercetare-dezvoltare-inovare,

CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZA SI TRANSFER  
TEHNOLOGIC IN INDUSTRIA ALIMENTARA, BioAliment-TehnIA transmite,  
prin prezenta Raportul de activitate 2017 și dovezile aferente perioadei  
de raportare.

Director UC:

Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC

Data: 26.04.2018

**OPIS ANEXE:**

**Anexa 1. Certificat acreditare CNCSIS**

**Anexa 2. Hotararea de Senat**

**Anexa 3. Personal**

**Anexa 4. Conducatori doctorat**

**Anexa 5. Laboratoare BioAliment\_TehIA**

**Anexa 6. Proiecte nationale si international**

**Anexa 7. Lucrări WOS 2017**

**Anexa 8. Lucrări științifice în reviste indexate în baze de date internaționale 2017**

**Anexa 9. Lucrari conferinte ISI 2017**

**Anexa 10. Conferințe naționale**

**Anexa 11. Brevete 2017**

**Anexa 12. Teze de doctorat sustinute 2017 si in derulare**

**Anexa 13. Dovezi citari Web of Science [v.5.28**

**Anexa 14. Dovezi Web of Science [v.5.28**



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 GALATI

Președintele CNCIS  
Ioan Dumitrache

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

### ANEXA 3. PERSONAL

| Nr. | Nume, Prenume        | Grad didactic/de cercetare |
|-----|----------------------|----------------------------|
| 1)  | CAMELIA VIZIREANU    | Decan/Profesor             |
| 2)  | NICOLETA STĂNCIUC    | Director UC/Profesor       |
| 3)  | GABRIELA BAHIM       | Profesor                   |
| 4)  | DANIELA BORDA        | Profesor                   |
| 5)  | PETRU ALEXE          | Profesor                   |
| 6)  | GABRIELA RÂPEANU     | Profesor                   |
| 7)  | IULIANA APRODU       | Profesor                   |
| 8)  | LILIANA MIHALCEA     | Conferențiar               |
| 9)  | GEORGE IFRIM         | Șef Lucări                 |
| 10) | LOREDANA DUMITRASCU  | Șef Lucări                 |
| 11) | IULIANA BANU         | Profesor                   |
| 12) | ELISABETA BOTEZ      | Profesor                   |
| 13) | ANCA NICOLAU         | Profesor                   |
| 14) | LUMINIȚA GEORGESCU   | Conferențiar               |
| 15) | VASILICA BARBU       | Conferențiar               |
| 16) | AIDA VASILE          | Conferențiar               |
| 17) | GABRIELA IORDĂCHESCU | Conferențiar               |
| 18) | OCTAVIAN BARNA       | Conferențiar               |
| 19) | CORNELIA LUNGU       | Conferențiar               |
| 20) | ROMULUS BURLUC       | Conferențiar               |
| 21) | LEONTINA GURGU       | Șef Lucări                 |
| 22) | IULIA BLEOANCĂ       | Șef Lucări                 |
| 23) | OANA CONSTANTIN      | Șef Lucări                 |
| 24) | CORINA NEAGU         | Șef Lucări                 |
| 25) | DANIELA ISTRATI      | Șef Lucări                 |
| 26) | OANA NISTOR          | Șef Lucări                 |
| 27) | DĂNUȚ MOCANU         | Șef Lucări                 |
| 28) | DOINA ANDRONOIU      | Șef Lucări                 |
| 29) | MARICICA STOICA      | Șef Lucări                 |
| 30) | OCTAVIAN BASTON      | Șef Lucări                 |
| 31) | GEORGIANA HORINCAR   | Șef Lucări                 |
| 32) | CRISTIAN DIMA        | Șef Lucări                 |
| 33) | DANA MORARU          | Asistent                   |
| 34) | INA VASILEAN         | Asistent                   |
| 35) | GABRIELA PLOSCUȚANU  | Asistent                   |
| 36) | EUGENIA PRICOP       | Asistent                   |

|     |                            |                   |
|-----|----------------------------|-------------------|
| 37) | MARIA GARNAI               | Asistent          |
| 38) | ELENA IONIȚĂ               | Inginer cercetare |
| 39) | MIHAELA COTĂRLET           | Inginer cercetare |
| 40) | GIGI COMAN                 | Inginer cercetare |
| 41) | LIVIA PĂTRAȘCU             | Inginer cercetare |
| 42) | CARMEN BOLEA               | Doctorand         |
| 43) | MIHAELA TURTURICĂ          | Doctorand         |
| 44) | ANA MARIA OANCEA           | Doctorand         |
| 45) | GEORGIANA BLAGA            | Doctorand         |
| 46) | MIHAELA VALSAME            | Doctorand         |
| 47) | FLORENTINA-MIHAELA URSACHE | Doctorand         |
| 48) | ROXANA-MIHAELA APETREI     | Doctorand         |
| 49) | DIMA (GHEONEA) IONICA      | Doctorand         |
| 50) | MIHAELA DIMITRIU           | Tehnician         |
| 51) | MARIANA IORDACHE           | Tehnician         |
| 52) | LUCICA UNGUREANU           | Tehnician         |
| 53) | STANCIU VIOLETA            | Tehnician         |
| 54) | FLORINA IONESCU            | Tehnician         |
| 55) | RAMONA LEFTERIU            | Tehnician         |
| 56) | OCTAVIAN GAVRILĂ           | Inginer           |
| 57) | ȘTEFAN IONAȘCU             | Tehnician         |
| 58) | CORNEL VELICHE             | Tehnician         |
| 59) | MILEA ADELINA ȘTEFANIA     | Student masterand |
| 60) | PĂCULARU BOGDAN            | Student masterand |

#### Anexa 4. CONDUCĂTORI DE DOCTORAT

| Nr. crt. | Conducător de doctorat                  | Domeniul de studii universitare de doctorat/<br>Facultatea | ȘCOALA DOCTORALĂ                       |
|----------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1.       | Prof. dr. ing. ALEXE Petru              | Inginerie industrială                                      | Inginerie mecanică și industrială      |
| 2.       | Prof. dr. ing. NICOLAU Anca-Ioana       |                                                            |                                        |
| 3.       | Prof. dr. ing. habil. APRODU Iuliana    |                                                            |                                        |
| 4.       | Prof. dr. ing. habil. BANU Iuliana      |                                                            |                                        |
| 5.       | Prof. dr. ing. BOTEZ Elisabeta          | Ingineria produselor alimentare                            |                                        |
| 6.       | Prof. dr. ing. habil. NOUR Violeta*     |                                                            |                                        |
| 7.       | Prof. dr. ing. habil. RÂPEANU Gabriela  |                                                            |                                        |
| 8.       | Prof. dr. ing. habil. STĂNCIUC Nicoleta |                                                            |                                        |
| 9.       | Prof. dr. ing. BAHRIM Gabriela-Elena    | Biotehnologii                                              | Științe fundamentale și<br>ingineresti |
| 10.      | Prof. dr. ing. VIZIREANU Camelia        |                                                            |                                        |

\*Momentan cadru didactic asociat pentru activitate de conducere de doctorat

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

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acronim                            | BioAliment – TehnIA                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Locație                            | Strada Domneasca, 111, Galați                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Adresă site                        | <a href="http://www.sia.ugal.ro/index.php/cercetare/centre-de-cercetare">http://www.sia.ugal.ro/index.php/cercetare/centre-de-cercetare</a>                                                                                                                                          |
| Director centru                    | Prof. dr. ing. habil. Nicoleta Stanciuc                                                                                                                                                                                                                                              |
| Statut <sup>1</sup>                | INST                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Anul înființării                   | 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Număr membri <sup>2</sup>          | 60                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Direcții de cercetare <sup>3</sup> | Cercetare fundamentală și programe formative în știința alimentelor și biotehnologie aplicată<br>Cercetare tehnologică aplicativă și transfer tehnologic în știința și ingineria alimentelor<br>Expertiză tehnică, controlul calității produselor alimentare și siguranța alimentară |
| Număr departamentelor <sup>4</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

<sup>1</sup> AC - ACREDITAT CNCIS

INST - CENTRU INSTITUTIONALIZAT

AP - ACREDITARE PROVIZORIE

<sup>2</sup> Se atașează lista membrilor centrului de cercetare – Tabelul nr. 1

<sup>3</sup> Se înregistrează doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

<sup>4</sup> Se 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 <sup>1</sup>                | Instituționalizat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Responsabil                        | Prof. dr. ing. Gabriela BAHMIM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Direcții de cercetare <sup>2</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Culturi starter și procese fermentative (design, control, modelare și simulare)</li> <li>▪ Separări moleculare, obținerea și caracterizarea compușilor bioactivi</li> <li>▪ Studiarea comportamentului biomoleculelor prin tehnici bazate pe modelare moleculară</li> <li>▪ Bioprocесare cu implicații în știința alimentelor și biotehnologie</li> <li>▪ Inginerie genetică cu implicații în biotehnologie și știința alimentelor</li> <li>▪ Bioremedieri, biodepoluare și biovalorificarea deșeurilor</li> <li>▪ Procese de bioconversie</li> </ul> |
| Compartimente conexe               | ▪ Colecția de microorganisme MIUG (conservare, depozit și gestiune)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

<sup>1</sup> RENAR - ACREDITAT RENAR

<sup>2</sup> Se înscriu doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

### Lista echipamentelor din infrastructura departamentului

| Nr. crt. | Echipamente <sup>1</sup>                                                                               | An achiziție | Valoare (lei) | Responsabil echipament                                | Statut responsabil echipament <sup>2</sup>           | 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    | Dinică Mihaela Rodica<br>Popa Claudia<br>Neagu Corina | Prof. dr. chim.<br>Dr. biolog<br>Șef lucrări dr.ing. | Separarea și caracterizarea compusilor chimici: micotoxine, compusi aromatici, acizi organici, glucide |
| 2.       | Sistem de cromatografie HPLC cuplat cu spectrometru de masă și                                         | 2008         | 119952        | Dinică Mihaela Rodica<br>Furdui Bianca                | Prof. dr. chim.<br>Conf.dr.chim.                     | Separarea și caracterizarea compusilor biologic activi: polifenoli, vitamine, compusi                  |

|     | sistem de calcul DELL                                                                                                    |      |            |  | Dinică Rodica Mihaela<br>Furdui Bianca<br>Turturică Mihaela | Prof. dr. chim.<br>Conf.dr. chim.<br>Drd.ing. | fluorescenti                                                                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|--|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.  | Spectrometru de masa cu<br>quadropol, FINNIGAN TERMO                                                                     | 2007 | 360.960,32 |  |                                                             |                                               | Identificarea și determinarea compuşilor<br>organici (maselor atomice și moleculare;<br>compoziția izotopică a elementelor) |
| 4.  | Sistem electroforeza capilară,<br>PRIME TECHNOLOGIES și sistem<br>de calcul HORROD                                       | 2007 | 127.270,50 |  | Dima Ștefan                                                 | Prof. dr. chim.                               | Separări moleculare (aminoacizi, proteine,<br>acizi, nucleotide etc)                                                        |
| 5.  | Sistem de analiza a antioxidantilor<br>ANALYTİK JENA                                                                     | 2008 | 102.935,00 |  | Georgescu Luminița                                          | Conf. dr. ing.                                | Analiza antioxidantilor                                                                                                     |
| 6.  | Bioreactor pentru culturi<br>microbiologice, 16L<br>BIOENGINEERING cu sistem de<br>calcul DELL                           | 2007 | 282386,35  |  | Coman Gigi<br>George Ifrim                                  | Dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.              | Culturi starter și procese fermentative<br>(design, control, modelare și simulare)                                          |
| 7.  | Bioreactor de laborator 1L, pentru<br>culturi de microorganisme,<br>APPLIKON BIOBUNDLE                                   | 2006 | 56.091,16  |  | Coman Gigi<br>Ifrim George                                  | Dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.              | Culturi starter și procese fermentative<br>(design, control, modelare și simulare)                                          |
| 8.  | Bioreactor de laborator 3L, pentru<br>culturi vegetale, APPLIKON<br>BIOBUNDLE                                            | 2006 | 52.761,76  |  | Coman Gigi<br>Ifrim George                                  | Dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.              | Culturi starter și procese fermentative<br>(design, control, modelare și simulare)                                          |
| 9.  | Agitator orbital cu control<br>electronic al temperaturii (2 buc)                                                        | 2007 | 17.850,00  |  | Coman Gigi                                                  | Dr. ing.                                      | Cultivarea microorganismelor                                                                                                |
| 10. | Shaker orbital cu control analogic<br>al frecvenței de agitare și<br>termostatare, LAB COMPANION<br>COMECTA S.A. (2 buc) | 2008 | 18.546,46  |  | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi                              | Tehnician<br>Dr. ing.                         | Cultivarea microorganismelor                                                                                                |
| 11. | Extractor ADN Maxwell                                                                                                    | 2010 | 65.926,00  |  | Barbu Vasilica                                              | Conf. dr. biolog                              | Izolarea ADN din diferite surse<br>vegetale/animale/ microbiene                                                             |
| 12. | Thermal Cycler (PCR)                                                                                                     | 2008 | 8.306,22   |  | Barbu Vasilica                                              | Conf. dr. biolog                              | Amplificări ale secvențelor de ADN                                                                                          |
| 13. | Microscop cu contrast de faza și                                                                                         | 2006 | 79.621,00  |  | Constantin Oana –Emilia                                     | Sef lucrări dr. ing.                          | Controlul calitativ și cantitativ al culturilor de                                                                          |

|     | epifluorescenta, OLYMPUS                                                            |      | Bleoancă Iulia                                                 | Sef lucrări dr. ing.                                           | celule                                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14. | Microscop inversat Olympus                                                          | 2010 | 49.028,00<br>Barbu Vasilica                                    | Conf. dr. biolog                                               | Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule                                |
| 15. | Microscop fotonic binocular                                                         | 2006 | 6773,48<br>Constantin Oana –Emilia<br>Bleoancă Iulia           | Sef lucrări dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.                   | Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule                                |
| 16. | Microscop binocular (4 buc)                                                         | 2008 | 1.693,37<br>Constantin Oana –Emilia<br>Bleoancă Iulia          | Sef lucrări dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.                   | Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule                                |
| 17. | Stereomicroscop cu camera digitala integrate, LEICA                                 | 2007 | 7.122,32<br>Oana Constantin<br>Bleoancă Iulia                  | Sef lucrări dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.                   | Controlul calitativ si cantitativ al culturilor de celule                                |
| 18. | Numărător automat de colonii                                                        | 2008 | 13.765,00<br>Banu Iuliana<br>Constantin Oana<br>Bleoancă Iulia | Prof. dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing. | Numărare unități formatoare de colonii                                                   |
| 19. | Componenta optica vizualizare probe Kruss MBL 2000                                  | 2008 | 16.283,48<br>Barbu Vasilica                                    | Conf. dr. biolog                                               | Analize microscopice                                                                     |
| 20. | Sistem integrat electroforeza in gel CONSORT nv                                     | 2008 | 26894.00<br>Gurgu Leontina                                     | Sef lucrări dr. biolog                                         | Separări in gel (acizi nucleici)                                                         |
| 21. | Microtom SLEE                                                                       | 2008 | 33.320,00<br>Barbu Vasilica                                    | Conf. dr. biolog                                               | Obținerea de preparate citologice si histologice durabile din probe vegetale sau animale |
| 22. | Spectrofotometru cu luminiscentă LS-55 (PerkinElmer Life Sciences, Shelton, CT)     | 2010 | 67.146,00<br>Stanciuc Nicoleta                                 | Prof. dr. ing.                                                 | Analize fluorimetrice                                                                    |
| 23. | Spectrofotometru UV- VIS cu dublu fascicol cu software de analiza a datelor, JENWAY | 2006 | 44.921,18<br>Coman Gigi<br>Ifrim George                        | Dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.                               | Analize calitative si cantitative                                                        |
| 24. | Spectrofotometru Jasco cu sistem de calcul Daewoo                                   | 1998 | 38270,87<br>Coman Gigi<br>Popa Claudia                         | Dr. ing.<br>Dr. biolog, postdoc                                | Analize calitative si cantitative<br>Cinetica enzimatică                                 |
| 25. | Spectrofotometru UV-VIS cu sistem de calcul Fujitsu Siemens                         | 2008 | 24.005,75<br>Barbu Vasilica                                    | Conf. dr. biolog                                               | Analize calitative si cantitative                                                        |
| 26. | Liofilizator, MARTIN CHRIST ALPHA 1-4                                               | 2007 | 47.957,62<br>Dimitriu Mihaela<br>Horincar Vicentiu             | Tehnician<br>Dr. ing., postdoc                                 | Liofilizare                                                                              |
| 27. | Concentrator sub vid, MARTIN                                                        | 2007 | 27.012,29<br>Dimitriu Mihaela                                  | Tehnician                                                      | Concentrare sub vid                                                                      |

| CHRIST                                                                                     |      |           | Horincar Vicentiu                 | Dr. ing., postdoc                              | Rupere pereți celulari; omogenizare               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 28. Moara cu bile, RETSCH                                                                  | 2007 | 18.542,65 | Vasile Aida                       | Conf. dr. ing.                                 | Analiza texturii                                  |
| 29. Texturometru cu sistem de calcul Hyundai                                               | 2008 | 21.496,05 | Horincar Georgiana                | Asist dr. ing.                                 |                                                   |
| 30. Centrifuga cu răcire Hettich                                                           | 2006 | 2230,89   | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Separare                                          |
| 31. Centrifugă cu răcire Hettich                                                           | 2006 | 19796,77  | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Separare , concentrare                            |
| 32. Ultracentrifugă cu refrigerare MICRO 200R                                              | 2006 | 12201,40  | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Separare , concentrare                            |
| 33. Ultracentrifuga cu racire HITTECH                                                      | 2008 | 12.201,40 | Gurgu Leontina                    | Sef lucrări. dr. biolog                        | Separare , concentrare                            |
| 34. Autoclav cu înregistrator al regimului de sterilizare model AE 75- DRY, RAYPA (2 buc.) | 2006 | 26.546,61 | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Sterilizarea mediilor de cultură                  |
| 35. Incintă sterilizare umedă Sanyo MLS-3020U                                              | 2008 | 20.115,11 | Lefteriu Ramona<br>Barbu Vasilica | Tehnician<br>Conf. dr. biolog                  | Sterilizare                                       |
| 36. Incinta sterilizare uscata Sanyo MOV 112                                               | 2008 | 6.001,91  | Barbu Vasilica<br>Lefteriu Ramona | Conf. dr. biolog<br>Tehnician                  | Sterilizare medii de cultură.                     |
| 37. Balanță analitică XP105DR/M                                                            | 2007 | 27214,11  | Banu Iuliana<br>Popa Claudia      | Prof. dr. ing.<br>Dr. biolog,<br>postdoctorand | Determinări gravimetrice                          |
| 38. Balanță analitică ALS                                                                  | 2007 | 4159,05   | Coman Gigi                        | Dr. ing.                                       | Determinări gravimetrice                          |
| 39. Balanță analitică de înaltă precizie electronică (2 buc)                               | 2008 | 9.990,93  | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Determinări gravimetrice                          |
| 40. Anaerostat Sanyo MCO-18M                                                               | 2007 | 32.940,89 | Borda Daniela<br>Maftai Nicoleta  | Prof. dr. ing.<br>Sef lucrări dr. ing.         | Cultivarea microorganismelor în condiții anaerobe |
| 41. Incubator microbiologic, BINDER (2 buc)                                                | 2007 | 12.110,23 | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Cultivarea microorganismelor                      |
| 42. Etuva cu înregistrator al regimului de sterilizare model STERICELL, MMM (2 buc)        | 2006 | 9.501,88  | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi    | Tehnician<br>Dr. ing.                          | Sterilizarea sticlăriei și instrumentarului       |
| 43. Termostat                                                                              | 2007 | 3001,14   | Dimitriu Mihaela                  | Tehnician                                      | Termostatarea probelor microbiologice             |

|     |                                                |      |               | Coman Gigi                            | Dr. ing.                                    |                                                |
|-----|------------------------------------------------|------|---------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 44. | Etuva Sanyo MIR 153                            | 2008 | 8459,22       | Coman Gigi                            | Dr. ing.                                    | Termostatarea probelor microbiologice          |
| 45. | Incintă de termostatare Sanyo MIR 153          | 2008 | 8.459,22      | Lefteriu Ramona<br>Barbu Vasilica     | Tehnician<br>Conf. dr. biolog               | Termostatarea probelor microbiologice          |
| 46. | Congelator-Ultrafreezer, ANGELANTONI-INDUSTRIE | 2007 | 39.990,66     | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi        | Tehnician<br>Dr. ing.                       | Păstrarea probelor microbiologice              |
| 47. | Incintă păstrare probe (-40°C) Sanyo MDF-U5411 | 2008 | 12699,70      | Barbu Vasilica                        | Conf. dr. biolog                            | Menținerea probelor la temperatură controlată  |
| 48. | Hotă cu flux vertical laminar (3 buc)          | 2007 | 14278,81      | Gurgu Leontina<br>Coman Gigi          | Sef lucr. dr.<br>Dr. ing.                   | Asigurare condiții aseptice                    |
| 49. | Omogenizator Pulsifier MICROGEN PRODUCT        | 2007 | 24252,38      | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi        | Tehnician<br>Dr. ing.                       | Omogenizare probe                              |
| 50. | Agitator HIDOLPH REAX TOP                      | 2008 | 913,34        | Gurgu Leontina                        | Sef lucrări. dr. biolog                     | Omogenizare probe                              |
| 51. | Agitator magnetic (2 buc)                      | 2008 | 2647,45       | Dimitriu Mihaela                      | Tehnician                                   | Omogenizare probe                              |
| 52. | Agitator magnetic cu încălzire ALEX            | 2008 | 1.391,75      | Gurgu Leontina                        | Sef lucrări. dr. biolog                     | Omogenizare probe la o temperatură controlată  |
| 53. | pH - metru METTLER TOLEDO (2 buc)              | 2008 | 2.700,25/buc. | Dimitriu Mihaela<br>Coman Gigi        | Tehnician<br>Dr. ing.                       | Determinări de p                               |
| 54. | pH-metru INOLAB 720                            | 2008 | 5167,75       | Barbu Vasilica<br>Gurgu Leontina      | Conf. dr. biolog<br>Sef lucrări. dr. biolog | Determinare pH                                 |
| 55. | Instalație ultrafiltrare COLE - PARMER         | 2008 | 11.228,77     | Horincar Vicentiu                     | Dr. ing., postdoc.                          | Separari prin ultrafiltrare                    |
| 56. | Instalație filtrare sub vid                    | 2008 | 3.037,78      | Horincar Vicentiu                     | Dr. ing., postdoc.                          | Filtrare sub vid                               |
| 57. | Baie de apa cu răcire JULABO                   | 2008 | 15.737,75     | Dimitriu Mihaela                      | Tehnician                                   | Termostatare la diferite temperaturi           |
| 58. | Incintă de termostatare cu apă BBA 4           | 2008 | 4.044,76      | Barbu Vasilica                        | Conf. dr. biolog                            | Termostatarea probelor la diferite temperaturi |
| 59. | Instalație apă ultrapură TKA                   | 2007 | 12.157,00     | Dimitriu Mihaela<br>Horincar Vicentiu | Tehnician<br>Dr. ing., postdoc.             | Obținerea apă ultrapură                        |
| 60. | Maină de spalet sticlărie de laborator MIELE   | 2008 | 27.474,71     | Dimitriu Mihaela                      | Tehnician                                   | Spălare sticlărie                              |

|     |                                                                                       |      |           |                                |                              |                                                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 61. | Mașină de fulgi de gheață ZIEGRA EIS MASCHINENE                                       | 2008 | 16.107,07 | Dimitriu Mihaela               | Tehnician                    | Obținere fulgi de gheață.                                               |
| 62. | Sursă de curent electric ( 4 buc)                                                     | 2008 | 14005.11  | Dimitriu Mihaela               | Tehnician                    | Mentenanță sursa de energie                                             |
| 63. | Dispencer antibiotice                                                                 | 2008 | 532,20    | Barbu Vasilica                 | Conf. dr. biolog             | Realizare antibiogramme                                                 |
| 64. | Micropipete automate                                                                  | 2008 | 3.072,58  | Gurgu Leontina                 | Sef lucrări. dr. biolog      | Transfer probe lichide                                                  |
| 65. | 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    | Conf.dr.ing.<br>Prof.dr.ing. | Studii de mecanica moleculara, dinamica moleculara, andocare moleculara |
| 66. | Titrimetru I TitroLine easy SCHOTT Instruments                                        | 2007 | 7874,22   | Horincar Vicentiu              | Dr. ing.                     | Determinări cantitative prin titrare automata                           |
| 67. | Electroforeza miniProtean Tetra cell                                                  | 2013 | 9.626,12  | Nicoleta Stănciuc Ionita Elena | Conf.dr.ing<br>Dr.ing.       | Cuantificarea și caracterizarea proteinelor                             |
| 68. | Hota cu flux laminar vertical si accesorii                                            | 2013 | 9.317,36  | Mihaela Dimitriu               | Tehnician                    | Inoculari medii de cultura                                              |
| 69. | Cromatograf purificare proteine AKTA Pure                                             | 2015 |           | Horincar Georgiana             | s.l. dr.ing.                 | Separare, purificare proteine                                           |

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

<sup>2</sup>Doctorand/Asistent/Şef lucrări etc.

## DEPARTAMENTUL DE CERCETARE TEHNOLOGICĂ APLICATIVĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acronim                            | TehnIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Locație                            | Strada Domnească 111, corp E și corp E, Galați                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Statut <sup>1</sup>                | Instituționalizat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Responsabil                        | Prof.dr.ing. Borda Daniela                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Direcții de cercetare <sup>2</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Optimizarea parametrilor de proces</li> <li>– Obținerea unor produse alimentare noi</li> <li>– Aplicații tehnologice ale unor noi metode de creștere a termenului de valabilitate al alimentelor</li> <li>– Valorificarea compusilor biologic activi obținuți prin diferite metode de extracție</li> <li>– Valorificarea subproduselor din industria alimentară</li> <li>– Aplicarea unor tehnologii de procesare minimă pentru obținerea produselor noi</li> <li>– Reformularea compoziției alimentelor</li> <li>– Ambalarea în atmosferă modificată și utilizarea unor materiale noi pentru ambalarea alimentelor</li> <li>– Cercetări de piață privind impactul unor produse alimentare asupra consumatorilor</li> </ul> |

<sup>1</sup> RENAR - ACREDITAT RENAR

<sup>2</sup> Se înscriu doar direcțiile de cercetare care sunt susținute de publicații și proiecte

### Lista echipamentelor din infrastructura departamentului

| Nr. crt.                                                                   | Echipamente <sup>1</sup>                                  | An achiziție | Valoare (lei)  | Responsabil echipament          | Statut responsabil echipament <sup>2</sup> | Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|----------------|---------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>STATIE PILOT PROCESARE CARNE – Responsabil prof.dr.ing. Petru ALEXE</b> |                                                           |              |                |                                 |                                            |                                                                 |
| 1.                                                                         | Agregat frigorific (6 bucati)                             | 2010         | 22.111,83/buc. | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing.          | Climatizare săli de producție                                   |
| 2.                                                                         | Bazin electric de fierbere cu 50 buc forme – stație pilot | 2011         | 110.381,03     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing.          | Fierbere semiconserve                                           |
| 3.                                                                         | Cântar electronic 0-1000 kg                               | 2011         | 23.838,16      | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing.          | Determinarea cantității de produs finit                         |

| 4.  | Cântar electronic 0-500 kg (2 buc)       | 2011 | 18.137,73/buc | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Determinarea cantității de materii prime                     |
|-----|------------------------------------------|------|---------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 5.  | Cărucior pentru carne 200 l (20 buc)     | 2011 | 1.917,41/buc  | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Transportul cârnilor                                         |
| 6.  | Celulă de fierbere și afumare VEMAG      | 2010 | 331.143,09    | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Afumarea la rece, la cald sau tratamente de fierbere-afumare |
| 7.  | Chiuveta de spălare ITEC                 | 2011 | 2.539,28      | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Igienizarea cuțitelor                                        |
| 8.  | Cutter v-g wetter                        | 2011 | 340.730,18    | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Mărunțirea pastei de carne                                   |
| 9.  | Ecluză igienică multifuncțională         | 2011 | 63.482,05     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Separarea apațiilor cu grad diferit de igienă                |
| 10. | Ferăstrău circular Freud –k 18-01        | 2011 | 9.862,51      | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Porționarea semicarcaselor                                   |
| 11. | Generator de fum cu tubulatură           | 2010 | 77.214,90     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Evacuarea fumului rezultat de la celula de afumare           |
| 12. | Instalație mobilă de spălare echipamente | 2011 | 41.302,19     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Igienizarea utilajelor din secția de carne                   |
| 13. | Malaxor sub vid GUNTHER gpm 300          | 2011 | 131.109,86    | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Malaxarea cârnilor                                           |
| 14. | Masă de tranșare cu 10 cutite            | 2011 | 48.505,46     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Tranșarea cârnilor în porțiuni anatomicice                   |
| 15. | Mașina de ambalat în vid KOMET           | 2011 | 30.056,80     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Ambalarea produselor                                         |
| 16. | Mașina de fabricat fulgi gheață          | 2011 | 86.542,87     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Fabricarea de gheață pentru brățul de carne                  |
| 17. | Mașina de feliat GRAEF                   | 2011 | 25.651,93     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Tăierea salamurilor în felii                                 |
| 18. | Mașină de spălat navete pebock           | 2011 | 30.315,92     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Spălarea navetelor                                           |
| 19. | Mașină de tocat wolf k+g                 | 2011 | 76.955,79     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Tocarea cârnilor                                             |



|     |                                         |      |            |                                 |                                   |                                            |
|-----|-----------------------------------------|------|------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| 20. | Mașină de umplut continuu sub vid VEMAG | 2010 | 256.260,19 | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Umplerea membranelor cu pasta de carne     |
| 21. | Mașină de injectat cu ace multiple      | 2011 | 71.514,47  | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Injectarea soluției de saramură            |
| 22. | Mașină semiautomată de clipsat          | 2011 | 117.636,12 | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Clipsarea batoanelor de salam              |
| 23. | Moară coloidală                         | 2011 | 81.360,67  | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Mărunțirea fină a cărnii                   |
| 24. | Spălător pentru șorțuri                 | 2011 | 9.224,34   | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Igienizarea șorțurilor                     |
| 25. | Transportor pentru navete               | 2011 | 11.038,11  | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Transportul navetelor                      |
| 26. | Tumbler GUNTHER GPA 200k                | 2011 | 148.470,26 | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Tumblerizarea cărnii                       |
| 27. | Cronometru electronic (2 buc)           | 2007 | 7,61       | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Înregistrarea duratei proceselor           |
| 28. | Eprubete sticlă 100 buc/cutie (5 cutii) | 2007 | 25,76      | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Sticlărie de laborator                     |
| 29. | Biuretă automată SHILLING (5 buc)       | 2007 | 108,24     | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Titrare                                    |
| 30. | Halat damă (30 buc)                     | 2007 | 63,07      | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Echipament de protecție                    |
| 31. | Kit anexe mixer                         | 2007 | 1.798,99   | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Mărunțirea cărnii în condiții de laborator |
| 32. | Kit anexe mixer planetar (3 buc)        | 2007 | 1.798,99   | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Mărunțirea cărnii în condiții de laborator |
| 33. | Ladă frigorifică                        | 2007 | 1.500,00   | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Păstrare în condiții frigorifice           |
| 34. | Mașină de spălat cu uscător Indesit     | 2007 | 1.499,00   | Veliche Cornel<br>Cristian Dima | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Igienizarea echipamente în circuit închis  |
| 35. | Mixer                                   | 2007 | 1.798,99   | Veliche Cornel                  | Inginer gestionar                 | Amestecare probe de laborator              |

|     |                                       |      |          |                                                  |                                                   |                                    |
|-----|---------------------------------------|------|----------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| 36. | Mixer planetar                        | 2007 | 10,57    | Cristian Dima<br>Veliche Cornel<br>Cristian Dima | S.I. dr.ing.<br>Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing. | Amestecare probe de laborator      |
| 37. | Uscător mâini (8 buc)                 | 2011 | 1.750,00 | Veliche Cornel<br>Cristian Dima                  | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing.                 | Uscător mâini                      |
| 38. | Vitrină frigorifică verticală (3 buc) | 2011 | 1.791,57 | Veliche Cornel<br>Cristian Dima                  | Inginer gestionar<br>S.I. dr.ing.                 | Depozitare preparate din carne     |
| 39. | Tablă interactivă ezboard             | 2011 | 2.594,20 | Cristian Dima                                    | S.I. dr.ing.                                      | Prezentari interactive și seminări |

**STATIE PILOT PROCESARE LAPTE- Responsabil prof.dr.ing. Daniela BORDA**

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

|                                                                                        |                                                |           | 43.397,02 | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | fermentate (150-250 g/cutie)                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|-----------|--------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19.                                                                                    | Refrigeratoare 10 buc                          | 2012      |           | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Răcirea produselor lactate fermentate și depozitarea brânzeturilor                                                                                                                                                            |
| 20.                                                                                    | Mașină de spălat echipamente                   | 2012      | 2563,41   | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Spălarea în circuit închis a echipamentelor                                                                                                                                                                                   |
| 21.                                                                                    | Dulap maturare branzeturi                      | 2012      | 26.546,42 | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Maturarea brânzeturilor în condiții diferite de umiditate și temperatură                                                                                                                                                      |
| 22.                                                                                    | Echipamente IT                                 | 2011-2012 | 25.949,48 | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Înregistrarea parametrilor                                                                                                                                                                                                    |
| 23.                                                                                    | Echipamente IT                                 | 2012      | 310044,14 | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Prelucrarea datelor                                                                                                                                                                                                           |
| 24.                                                                                    | Echipamente audio-video                        | 2012      | 4.545,84  | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Prezentări și seminarizări                                                                                                                                                                                                    |
| 25.                                                                                    | Mașă de inox 6 buc.                            | 2012      | 14.334,52 | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Operații diverse de pregătire a produselor lactate                                                                                                                                                                            |
| 26.                                                                                    | Rastele din oțel inox                          | 2012      | 6.031,93  | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Depozitarea ustensile                                                                                                                                                                                                         |
| 27.                                                                                    | Bazin spălare navete și scurgeri navete        | 2012      | 8.512,33  | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Spălare sedile și ustensile utilizate la fabricarea brânzeturilor                                                                                                                                                             |
| 28.                                                                                    | Cantare electronice                            | 2012      | 2.712,31  | Octavian Gavrilă                     | Inginer gestionar                        | Verificarea masei produselor                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Laborator tehnologic industria laptelui – responsabil prof.dr.ing Daniela BORDA</b> |                                                |           |           |                                      |                                          |                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.                                                                                     | Echipament GC-MS Thermo Scientific ProAnalysis | 2010      | 579.700   | Borda Daniela<br>Loredana Dumitrascu | Prof. dr. inginer<br>Sef lucrări dr.ing. | Determinarea profilului de aromă și identificarea unor componente volatile din alimente<br>Identificarea contaminanților chimici                                                                                              |
| 2.                                                                                     | Spectrofotometru UV /VIS GBC CINTRA 202        | 2007      | 31557,31  | Stanciu Violeta                      | Dr. ing.                                 | Determinarea absorbției compuşilor în spectrul UV-VIS<br>Cinetica enzimatică ( POD, LPO, gammaglutamil tranferază, PFO, catalază, superoxid dismutază)<br>Determinarea polifenolilor<br>Determinarea activității antioxidante |
| 3.                                                                                     | Fluorimetru Turner Quantech                    | 2007      | 21722,18  | Stanciu Violeta                      | Dr. ing.                                 | Analize fluorimetrice                                                                                                                                                                                                         |
| 4.                                                                                     | Instrument pentru                              | 2007      | 33802,28  | Stanciu Violeta                      | Dr. ing.                                 | Stabilirea indicelui de activitate a apei                                                                                                                                                                                     |

|    | determinarea activității 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, denitate, 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<br>Loredana Dumitrascu | Prof. dr. ing.      | Determinarea profilului de aromă și identificarea unor componente volatile din alimente<br>Identificarea contaminanților chimici |

**STAȚIA PILOT DE PROCESARE PRIN METODE NECONVENȚIONALE (EXTRACȚII CU FLUIDE SUPERCRITICE ȘI 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 | Mihălcea Liliana | Conf.dr. ing.  | Extracția compuşilor bioactivi din plante cu ajutorul CO <sub>2</sub> 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 | Instalație de tratament cu pulsuri luminoase        | 2002 | -            | Mihălcea Liliana | Conf. dr. ing. | Inactivarea microorganismelor                                                                                  |

**STAȚIE PILOT TEHNOLOGII FERMENTATIVE: responsabil conf. dr.ing. Iuliana APRODU**

|   |                                                               |      |              |                                    |                                    |                                           |
|---|---------------------------------------------------------------|------|--------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 | Statie pilot bere capacitate 250 l/șarjă must fiert cu hamei. | 2014 | 1.016.049,69 | Aprodu Iuliana<br>Gavrila Octavian | Prof. dr. ing<br>Inginer/Gestionar | Obținerea și îmbutelire bere pasteurizată |
| 2 | Moață de malț                                                 | 2014 | 13.682,08    | Aprodu Iuliana<br>Gavrila Octavian | Prof. dr. ing<br>Inginer/Gestionar | Măcinare malț                             |
| 3 | Modulul pentru plămădire/fierbere/filtrare/limpezire          | 2014 | 266.040,29   | Aprodu Iuliana<br>Gavrila Octavian | Prof. dr. ing<br>Inginer/Gestionar | Plămădirea fierberea și limpezirea        |

|    |                                                                                                                                                                                  |      |            |                                 |                                 |                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|    | 2,5 hl, include:<br>– Sistem de automatizare pentru modulul de plămădire/fierbere/filtrare limpezire<br>– Cazan Whirpool<br>– Unitate de aerare must                             |      |            |                                 |                                 |                                                              |
| 4  | Modul tancuri cilindro-conice (4x2.5 hl tancuri cilindroconice - CCT), include:<br>– Sistem pentru controlul temperaturii pentru 4 tancuri<br>– Tanc pentru filtrare bere 2.5 hl | 2014 | 212.832,24 | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Inginer/Gestionar | Fermentarea mustului de malț                                 |
| 5  | Pompă mobilă pentru bere/pentru igienizare                                                                                                                                       | 2014 | 6.080,92   | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Inginer/Gestionar | Asigură igienizarea echipamentelor în sistem CIP             |
| 6  | Compresor de aer, include:<br>– Set filtru de aer                                                                                                                                | 2014 | 6.841,04   | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Inginer/Gestionar | Asigura aerul comprimat pentru închiderea buteliilor de bere |
| 7  | Set de furtunuri pentru bere, include:<br>– Unitate de filtrare a berii                                                                                                          | 2014 | 23.529,36  | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Ing./Gestionar    | Filtrare must/bera                                           |
| 8  | Unitate de spălare sticle/KEG                                                                                                                                                    | 2014 | 63.849,67  | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Inginer/Gestionar | Spălare sticle/Keg-uri                                       |
| 9  | Tanc pentru detergent CIP                                                                                                                                                        | 2014 | 26.033,94  | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Inginer/Gestionar | Asigură igienizarea echipamentelor în sistem CIP             |
| 10 | Unitate de control automat PLC                                                                                                                                                   | 2014 | 68.410,36  | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Inginer/Gestionar | Asigură controlul automatizat al liniei                      |
| 11 | Instalație de îmbuteliere                                                                                                                                                        | 2014 | 243.236,84 | Aprodu Iuliana Gavrila Octavian | Prof. dr. ing Ing./Gestionar    | Asigură umplerea și închiderea buteliilor                    |
| 12 | Pasteurizator tip camera                                                                                                                                                         | 2014 | 85.512,95  | Aprodu Iuliana                  | Prof. dr. ing                   | Asigură pasteurizarea berii                                  |

|  | pentru pasteurizarea berii în sticle |  | Gavrila Octavian | Inginer/Gestionar |  |
|--|--------------------------------------|--|------------------|-------------------|--|
|--|--------------------------------------|--|------------------|-------------------|--|

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

|    |                                                        |      |            |                                                      |                                                      |                                                                                                                          |
|----|--------------------------------------------------------|------|------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Unitate HTST-UHT                                       | 2015 | 685.900,00 | Mihalea Liliana<br>Octavian Gavrilă                  | Conf. dr. ing<br>Inginer/Gestionar                   | Studii privind tratamentul HTST și UHT                                                                                   |
| 2  | Congelator prin transport pneumatic și strat fluidizat |      |            |                                                      |                                                      | Studii privind congelarea ultra-rapidă                                                                                   |
| 3  | Vas multifunctional                                    | 2015 | 376.500,00 | Mihalea Liliana<br>Octavian Gavrilă<br>Mocanu Danut  | Conf. dr. ing<br>Inginer/Gestionar<br>S.I. dr. ing   | Operații de încălzire/răcire                                                                                             |
| 4  | Uscator în pat fluidizat                               |      |            |                                                      |                                                      | Uscarea materialelor în strat fluidizat                                                                                  |
| 5  | Aparat de făcut unt                                    |      |            |                                                      |                                                      | Baterie smântână                                                                                                         |
| 6  | Unitate pentru studiu amestecării fluidelor            |      |            |                                                      |                                                      | Studii de amestecarea fluidelor                                                                                          |
| 7  | Uscător camera                                         |      |            |                                                      |                                                      | Studii privind dinamica uscării unor materiale vegetale la diferite temperaturi de uscare și viteze diferite ale aerului |
| 8  | Freezer pentru înghețată                               | 2015 | 695.250,00 | Mihalea Liliana<br>Octavian Gavrilă                  | Conf. dr. ing<br>Inginer/Gestionar                   | Obținerea înghețatei                                                                                                     |
| 9  | Omoogenizator sub presiune                             |      |            |                                                      |                                                      | Omoogenizarea laptelui                                                                                                   |
| 10 | Evaporator modular în film ascendent                   |      |            |                                                      |                                                      | Studii de concentrare prin evaporare                                                                                     |
| 11 | Uscător prin pulverizare                               | 2014 | 299.400,00 | Mihalea Liliana<br>Dima Cristian<br>Octavian Gavrilă | Conf. dr. ing<br>Asis. dr. ing.<br>Inginer/Gestionar | Uscare și microîncapsulare                                                                                               |

**STATIA PILOT DE BIOEPURARE A APELOR REZIDUALE (APEPUR) –Responsabil prof.dr.ing. Sergiu CARAMAN**

|    |                                       |      |            |              |                      |                                  |
|----|---------------------------------------|------|------------|--------------|----------------------|----------------------------------|
| 1. | Aparat distilat apă W4000-MERIT WATER | 2006 | 3.621,27   | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Distilare apă                    |
| 2. | Aparat det. oxigen dizolvat HI 2400   | 2007 | 5.583,71   | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Determinarea oxigenului dizolvat |
| 3. | Balanță analitică 200 g-0.1 mg        | 2007 | 3.212,68   | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Determinări gravimetrice         |
| 4. | Bioreactor pentru epurare ape uzate   | 2007 | 154.462,00 | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Epurare ape uzate                |

|     |                                              |      |           |              |                      |                                                                                |
|-----|----------------------------------------------|------|-----------|--------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 5.  | Centrifugă universală de laborator rotor-tub | 2007 | 7.382,87  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Separarea fazelor prin centrifugare                                            |
| 6.  | Conductometru de laborator 1500              | 2007 | 3.375,01  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Determinarea conductivității                                                   |
| 7.  | Etuvă de laborator UNB 100                   | 2007 | 2.716,56  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Sterilizare ustensile; uscare                                                  |
| 8.  | Microscop binocular                          | 2007 | 1.866,75  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Studiul preparatelor microscopice;<br>Determinarea numărului de microorganisme |
| 9.  | Sistem de determinare COD HANNA              | 2007 | 4.302,43  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Analiza calitatii apei                                                         |
| 10. | Turbidimetru portabil                        | 2007 | 3.709,31  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Masurarea turbidității suspensiilor                                            |
| 11. | Hotă CRUMA cu filtru HEPA                    | 2008 | 16.444,36 | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Asigurare condiții aseptice                                                    |
| 12. | Agitator tip Vortex V1 Plus                  | 2008 | 783,02    | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Omogenizare probe                                                              |
| 13. | Aparat de distilare                          | 2008 | 1.440,84  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Distilare                                                                      |
| 14. | Aparat de extracție SOXHLET                  | 2008 | 1.175,52  | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Extracția solvenților                                                          |
| 15. | Aparat portabil pt. det. pH                  | 2007 | 992,21    | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Determinare pH                                                                 |
| 16. | Compresor de aer                             | 2008 | 476,00    | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Producerea aerului comprimat                                                   |
| 17. | pH-metru de laborator cu accesorii           | 2008 | 992,21    | Ifrim George | Șef lucrări dr. ing. | Determinare pH                                                                 |

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

<sup>3</sup>Doctorand/Asistent/Șef lucrări etc.

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

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

<sup>1</sup> ACREDITAT RENAR

<sup>2</sup> Se înregistrează obiectivele în acord cu domeniul de acreditare și politica organismelor naționale și internaționale de acreditare



## Lista echipamentelor din infrastructura departamentului

| Compartiment analize microbiologice – responsabil Prof.dr.ing. Anca Ioana NICOLAU |                                                       |              |               |                                |                                            |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Nr. crt.                                                                          | Echipamente <sup>1</sup>                              | An achiziție | Valoare (lei) | Responsabil echipament         | Statut responsabil echipament <sup>2</sup> | Determinările/încercările/procedurile pentru care este utilizat                    |
| 1.                                                                                | Nanodrop                                              | 2012         | 22157,32      | Anca Nicolau<br>Andrei Bolocan | Prof. dr. ing.<br>Dr. ing.                 | Cuantificarea acizilor nucleici                                                    |
| 2.                                                                                | Bale de apă                                           | 1980         | -             | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Termostatare medii fluidificate                                                    |
| 3.                                                                                | Lampă UV                                              | 1982         | -             | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Dezinfectare aer si suprafete                                                      |
| 4.                                                                                | Lampă UV                                              | 2012         | 1400          | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Dezinfectare aer si suprafete                                                      |
| 5.                                                                                | Omogenizator Bag-in-mixer                             | 2004         | 950           | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Omogenizare a probelor de alimente in conditii aseptice                            |
| 6.                                                                                | Hotă cu flux laminar                                  | 2005         | 4759,6        | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Inoculari                                                                          |
| 7.                                                                                | Etuvă Stericell                                       | 2006         | 9501,88       | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Sterilizare sticlărie de laborator                                                 |
| 8.                                                                                | Autoclav AE 75 DRY Raypa cu inregistrator (2 buc)     | 2006         | 53093,23      | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Sterilizare medii de cultură<br>Decontaminare infecte                              |
| 9.                                                                                | Luminometru portabil Hi-Lyte                          | 2006         | 28341,91      | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Determinarea starii de igiena a suprafetelor si a incarcarii microbiologice a apei |
| 10.                                                                               | pH-metru                                              | 2005         | 1100          | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Determinarea pH-ului mediilor de cultura                                           |
| 11.                                                                               | Termostat Incucell                                    | 2005         | 3001,14       | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Termostatare la 30 C                                                               |
| 12.                                                                               | Termostat                                             | 1980         | -             | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Termostatare la 37 C                                                               |
| 13.                                                                               | Termostat                                             | 1985         | -             | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Termostatare la 25 C                                                               |
| 14.                                                                               | Centrifugă cu refrigerare Micro 22R                   | 2006         | 11514,44      | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Separari/concentrări de microorganisme sau ADN                                     |
| 15.                                                                               | Sistem Real Time PCR Opticon 2                        | 2006         | 111940,92     | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Amplificare și cuantificare ADN                                                    |
| 16.                                                                               | Sistem de filtrare monopost Sartorius cu pompă de vid | 2005         | 1951          | Anca Nicolau                   | Prof. dr. ing.                             | Determinarea incarcaturii microbiologice a apei si bauturilor                      |

| 17.                                                                                               | Microscop                                                                                                 | 2006 | 1693,37    | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Sterilizare medii de cultură                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18.                                                                                               | Balanta analitică electronică Kern                                                                        | 2008 | 3345,09    | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Cantăriri probe                                                                               |
| 19.                                                                                               | Balanță electronică Denver precizie 0,001 g                                                               | 2006 | 5468,74    | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Cantăriri medii de cultura                                                                    |
| 20.                                                                                               | Calculator cu sistem de operare                                                                           | 2007 | 2.545,41   | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Analiza, interpretarea și stocare data                                                        |
| 21.                                                                                               | Calculator cu sistem de operare                                                                           | 2007 | 2.545,41   | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              |                                                                                               |
| 22.                                                                                               | Aparat Microflow                                                                                          | 2006 | 2500       | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Prelevarea probelor de aer                                                                    |
| 23.                                                                                               | Pipete automate                                                                                           | 2006 | 3711,69    | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Inoculări/diluări/prelevări de probe                                                          |
| 24.                                                                                               | Frigidere                                                                                                 | 1989 | -          | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Pastrare probe/pastrare reactivi                                                              |
| 25.                                                                                               | Numarator de colonii                                                                                      | 2005 | 370        | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Determinarea numarului de microorganisme                                                      |
| <b>Compartiment analize fizico-chimice și instrumentale – responsabili sing. Lucica UNGUREANU</b> |                                                                                                           |      |            |                                      |                             |                                                                                               |
| 1.                                                                                                | Detector de fluorescență/ FP-2020                                                                         | 2007 | 38.270,4   | Georgescu Luminița                   | Conf. dr. ing.              | Accesorii cromatografie                                                                       |
| 2.                                                                                                | Calculator cu sistem de operare                                                                           | 2007 | 2.545,41   | Anca Nicolau                         | Prof. dr. ing.              | Analiza, interpretarea și stocare data                                                        |
| 3.                                                                                                | Aparat de aer condiționat dublu split                                                                     | 2006 | 3.010,70   | Ungureanu Lucica                     | Subinginer                  | Controlul calitatii mediului ambiant                                                          |
| 4.                                                                                                | HPLC marca Jasco<br>-sistem gradient binar de inalta presiune (2 pompe PU-2080+mixer gradient MX-2080-31) | 1999 | 97.550,09  | Luminița Georgescu                   | Conf. dr. ing.              | Dozări HPLC de:<br>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  | Bolocan Andrei<br>Georgescu Luminița | Drd. ing.<br>Prof. dr. ing. | Dozarea fibrelor alimentare totale, solubile și insolubile                                    |
| 7.                                                                                                | Sistem gradient binar cu accesorii                                                                        | 2006 | 101.714,06 | Georgescu Luminița                   | Conf. dr. ing.              | Accesorii HPLC                                                                                |
| 8.                                                                                                | Chrom-card 32-BIT                                                                                         | 2006 | 17.159,80  | Georgescu Luminița                   | Conf. dr. ing.              |                                                                                               |
| 9.                                                                                                | Sistem de determinare completă a proprietăților reologice la făinuri (apar                                | 2011 | 260.398,76 | Banu Iuliana                         | Conf. dr. ing.              | Determinări reologice cereale și produse de măcinș                                            |

|     | Mixolab, balanță analitică, calculator                                                        |      |           |                                      |                               |                                                                                  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 10. | Rotavapor r-210                                                                               | 2007 | 9.597,35  | Botez Elisabeta                      | Prof. dr. ing.                | Evaporare                                                                        |  |  |  |
| 11. | Distilatator oenologic                                                                        | 2007 | 15265,56  | Ungureanu Lucica                     | Subinginer                    | Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)               |  |  |  |
| 12. | Ebuliometru Dujardin-Salleron (2 buc)                                                         | 2007 | 5495,6    | Coman Gigi                           | Dr. ing.                      | Determinarea concentrației alcoolice (la băuturi alcoolice și vin)               |  |  |  |
| 13. | Titratot automat pentru determinarea acidității din vin                                       | 2007 | 7874,22   | Ungureanu Lucica                     | Tehician                      | Determinarea acidității volatile la vinuri sau băuturi alcoolice                 |  |  |  |
| 14. | Thermostat t KRUS - 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 indicelui de sedimentare                                           | 2007 | 28116,67  | Vasilean Ina                         | Asist. dr. ing.               | Determinarea indicelui de sedimentare                                            |  |  |  |
| 17. | Sistem Soxhlet                                                                                | 2007 | 28.167,89 | Georgescu Luminița                   | Conf. dr. ing.                | Determinarea indicelui de peroxidare                                             |  |  |  |
| 18. | Sistem Kjeldahl                                                                               | 2007 | 8.804,81  | Georgescu Luminița                   | Conf. dr. ing.                | Determinarea conținutului de proteine                                            |  |  |  |
| 19. | Pompă de vid                                                                                  | 2008 | 16.057,68 | Botez Elisabeta                      | Prof. dr. ing.                | Accesorii evaporare                                                              |  |  |  |
| 20. | Analizor infraroșu apropiat (NIR) pentru cereale și făină                                     | 2008 | 43851,26  | Vasilean Ina                         | Asist. dr. ing.               | Analiza făinii, a cerealelor măcinate                                            |  |  |  |
| 21. | Spectrofotometru                                                                              | 2008 | 15074,92  | Georgescu Luminița                   | Conf. dr. ing.                | Analize calitative și cantitative, a probelor în domeniul spectral vizibil și UV |  |  |  |
| 22. | Gaz cromatograf Thermo Finnigan cu detector cu ionizare în flacără                            | 2007 | 33.908,22 | Georgescu Luminița Dana Iulia Moraru | Conf. dr. ing. S.I. drd. ing. | Determinarea compușilor de aromă din produse alimentare                          |  |  |  |
| 23. | Generatoare de gaze (H <sub>2</sub> din apă și N <sub>2</sub> din aer) pentru gaz cromatograf | 2007 | 57.781,39 | Georgescu Luminița Dana Iulia Moraru | Conf. dr. ing. S.I. drd. ing. | Accesorii gaz cromatograf                                                        |  |  |  |
| 24. | Instalație de mineralizare "Digestal" (30030)                                                 | 2006 | 660,00    | Lucia Ungureanu                      | Subinginer                    | Determinarea gradului de mineralizare                                            |  |  |  |

|     |                                            |      |           |                                    |                              |                                                                                                                                             |
|-----|--------------------------------------------|------|-----------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25. | Unitate de distilare automată<br>UDK 130 D | 2006 | 20.508,48 | Lucica Ungureanu                   | Subinginer                   | Distilare                                                                                                                                   |
| 26. | Termostat apă                              | 2008 | 4168,47   | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Încălzire probe                                                                                                                             |
| 27. | Fume hoods                                 | 2008 | 15539,93  | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Limitarea noxelor                                                                                                                           |
| 28. | Termostat Poleko                           | 2008 | 3142,04   | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Termostatare probe                                                                                                                          |
| 29. | Farinotom/He lite                          | 2009 | 8.092,00  | Vasilean Ina                       | Asist .dr.ing.               | Determinarea sticlozității grâului si<br>secarei                                                                                            |
| 30. | Titrat                                     | 2009 | 12.399,80 | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Analize volumetrice                                                                                                                         |
| 31. | Centrifuge cu refrigerare                  | 2009 | 15.368,85 | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Separarea fazelor la temperatură<br>controlată                                                                                              |
| 32. | Cuptor calcinare                           | 2009 | 7.307,79  | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Calcinare produse în vederea<br>determinării conținutului de cenușă                                                                         |
| 33. | Cereal Grinder                             | 2009 | 8.973,92  | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Măcinarea cerealelor                                                                                                                        |
| 34. | Consistometru                              | 2009 | 54.264,00 | Burluc Romeo                       | Conf. dr. ing.               | Măsurarea consistenței materialelor<br>vâscoase                                                                                             |
| 35. | Termobalanță                               | 2009 | 4.001,36  | Georgescu Luminița                 | Conf. dr. ing.               | Determinări gravimetrice                                                                                                                    |
| 36. | Analizor infraroșu (NIR) - Agri<br>Check   | 2009 | 53.116,99 | Vasilean Ina                       | As.dr.ing.                   | Analizor al conținutului de cereale,<br>măsoară compoziția cerealelor si fainii<br>prin analize spectrale în domeniul<br>infraroșu apropiat |
| 37. | Termobalanță                               | 2012 | 10.589,6  | Doina Andronoiu<br>Botez Elisabeta | As.dr.ing.<br>Prof. dr. ing. | Determinări gravimetrice                                                                                                                    |
| 38. | Termohigrometru cu precizie                | 2012 | 6.465,36  | Danut Mocanu<br>Botez Elisabeta    | Prof. dr. ing.               | Determinarea umidității, a<br>temperaturii                                                                                                  |
| 39. | Cuptor microunde                           | 2012 | 3.850,20  | Danut Mocanu                       | Prof. dr. ing.               | Analize microbiologice                                                                                                                      |

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

<sup>3</sup>Doctorand/Asistent/Şef lucrări etc.

## Alte entități de cercetare și formare

| Nr. crt.                                                                   | Denumire (prod., serv., lucrare)                                                                        | Cant. | Valoare totală (cu TVA) |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------|
| <b>Laborator Gastronomie/ Laborator de Cercetare master</b>                |                                                                                                         |       |                         |
| 1                                                                          | Mașină de gătit cu 6 arzătoare, cuptor și spațiu de 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, EG606SG (producător Cozum Turcia)                                            | 1     | 3.152,08                |
| 4                                                                          | Hotă inox perete cu filtru, KSPV1207 (producător Forever Italia)                                        | 1     | 2.834,64                |
|                                                                            | <b>Echipamente IT</b>                                                                                   |       |                         |
| 5                                                                          | Imprimanta multifuncțională laser color, A3, Canon C2220i                                               | 2     | 25.378,11               |
| <b>Mobilier pentru laboratoarele (fișete, dulapuri, scaune, aviziere):</b> |                                                                                                         |       |                         |
| 6                                                                          | Laborator de Gastronomie                                                                                | 7     | 4.330,75                |
| 7                                                                          | Laborator de Cercetare master                                                                           | 8     | 5.242,36                |



## Anexa 5. Proiecte 2017

[illegible]

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |                                 |                                           |             |               |   |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------|---|
| 2017-2018, PED/2017 - PN-III-P2-2.1-PED-2016-0155         | Dezvoltarea de noi produse funcționale pe bază de leguminoase germinate                                                                                                                                                           | Bioeconomie                                                        | S.I. Livia Patrascu             | -                                         | 475 000 lei | -             | - |
| 2016-2018, PN-III-P2-2.1-BG-2016-0143, Contract 18BG/2016 | Soluții pentru macinulul multicarealier (MULTICEREALE)                                                                                                                                                                            | Bioeconomie                                                        | Prof.dr.ing. Banu Iuliana       | S.C. Arcada SRL                           | 460 000 lei | 92 000 lei    | 0 |
| 2015-2017, PN-II-RU-TE-2014-4-0115, Contract 42/2015      | Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară                                                                                                                   | Bioeconomie                                                        | Prof. dr. ing. Stanciu Nicoleta | -                                         | 549 700 lei | 71 695,16 lei | - |
| 2015-2017, PN-II-RU-TE-2014-4-0618:                       | Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesării alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor                                                                                                                         | Alimente, Nutriție și Sănătate; Calitatea și Siguranța alimentelor | Prof. dr. ing. Aprodu Iuliana   | -                                         | 550.000 lei | 71.700 lei    | - |
| <b>CONTRACTE CU AGENȚII ECONOMICE</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                    |                                 |                                           |             |               |   |
| 2017, 720/21.06.2017                                      | Analiza microbiotei naturale a produselor, fructe confiate în sirop, ambalate în borcane și cutii metalice, înainte și după tratamentul termic, în vederea stabilirii eficienței pasteurizării și a timpului de reducere decimală | Alimente, Nutriție și Sănătate; Calitatea și Siguranța alimentelor | Prof. dr. ing. Gabriela Bahrim  | SC Italprod Râmnicu Sărat SRL             |             |               |   |
| 2017, 710/30.05.2017                                      | Obținerea de filme proteice comestibile biodegradabile                                                                                                                                                                            | Alimente, Nutriție și Sănătate; Calitatea și Siguranța alimentelor | Prof. dr. ing. Petru Alexe      | Marsal Group Filipești de Pădure, Prahova |             |               |   |



|                         |                                                                                        |                                                                                |                                    |                                   |  |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| 2017,<br>729/08.11.2017 | Studii privind obținerea<br>uleiului de cațina prin<br>extracția cu CO2<br>supercritic | Alimente, Nutriție<br>și Sănătate;<br>Calitatea<br>și Siguranța<br>alimentelor | Conf. dr. ing. Liliana<br>Mihalcea | SC PIF&LMS Company<br>SRL Vrancea |  |  |
| 2017,<br>730/08.11.2017 | Expertizarea fizico-chimică<br>și microbiologică a unui<br>produs cu suc de cătină     | Alimente, Nutriție<br>și Sănătate;<br>Calitatea<br>și Siguranța<br>alimentelor | Conf. dr. ing. Liliana<br>Mihalcea | SC Farmnet SRL<br>Ialomița        |  |  |



## Anexa 7. ARTICOLE INDEXATE ÎN BAZELE DE DATE WEB OF SCIENCE (2017)

| Nr. crt.                 | Nume, prenume autor(i) articol                                 | Titlu articol                                                                                                                                       | Titlu revistă cotate ISI                                            | Vol (nr.), Pagini, DOI                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>2017 (28 LUCRĂRI)</b> |                                                                |                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                             |
| 1                        | Apetrei, R.M., Bahrim, G.E., Carac, G.                         | Spectroelectrochemical characteristics of polypyrrole synthesized by different methods.                                                             | Bulgarian Chemical Communications                                   | 49, 74-83 IF 0,238                                                          |
| 2                        | Apostu, P.M., Mihociu T. E., Nicolau A. I.                     | Technological and sensory role of yeast $\beta$ - glucan in meat batter reformulations.                                                             | Journal of Food Science and Technology                              | 54(9), 2653-2660,<br>IF 1,241 DOI: 10.1007/s13197-017-2696-3.               |
| 3                        | Apostu, P.M., Nicolau, A.I., Mihociu, T.E. Catana L.           | Enzymatic Quantification of $\beta$ -glucan in a Finely Comminuted Meat Product System,                                                             | Food Analytical Methods                                             | 10(8), 2908-2912, IF 2,167<br>https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.017-0856-8 |
| 4                        | Aprodu I., Banu I.                                             | Milling, functional and thermo-mechanical properties of wheat, rye, triticale, barley and oat,                                                      | Journal of Cereal Science                                           | 77, 42-48, IF 2,223<br>https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.07.009            |
| 5                        | Aprodu I., Simon A.B., Banu I.                                 | Valorisation of the Brewers' Spent Grain Through Sourdough Bread Making,                                                                            | International Journal of Food Engineering                           | 13(10), 1-9, IF 0,685,<br>https://doi.org/10.1515/ijfe-2017-0195.           |
| 6                        | Aprodu I., Ursache F.M., Turturică M., Râpeanu G., Stănciuc N. | Thermal stability of the complex formed between carotenoids from sea buckthorn ( <i>Hippophae rhamnoides</i> L.) and bovine $\beta$ -lactoglobulin, | Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy | 173, 562-571, IF 2,536,<br>DOI:10.1016/j.saa.2016.10.010.                   |
| 7                        | Banu I., Macelararu I., Aprodu I.                              | Bioprocessing for Improving the Rheological Properties of Dough and Quality of the Wheat Bread Supplemented with Oat Bran,                          | Journal of Food Processing and Preservation                         | 41(5), 1-9, ISSN 1745-4549 IF 0,791. DOI: 10.1111/jfpp.13112                |



|           |                                                                                                      |                                                                                                                                            |                                                          |                                                                               |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8</b>  | Bolocan, A.S., Pennone, V., O'Connor, P.M., Coffey, A., Nicolau, A.I., McAuliffe, O., Jordan, K.     | Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> biofilms by bacteriocin-producing bacteria isolated from mushroom substrate                    | <i>Journal of Applied Microbiology</i>                   | 122(1), 279-293, <b>IF 2,099</b> ,<br>10.1111/jam.13337                       |
| <b>9</b>  | Buruiana C.T., Gomez B., Vizireanu C., Garrote, G.                                                   | Manufacture and evaluation of xylooligosaccharides from corn stover as emerging prebiotic candidates for human health.                     | <i>LWT - Food Science and Technology</i>                 | 77, 449-459, <b>IF 2,329</b><br>10.1016/j.lwt.2016.11.083                     |
| <b>10</b> | Bușilă C., Stuparu-Cretu M., Barna O., Balan G.                                                      | Dyslipidemia in children as a risk factor for cardiovascular diseases.                                                                     | <i>Biotechnology &amp; Biotechnological Equipment</i>    | 31(6), 1192-1197, <b>IF 1,059</b> DOI: 10.1080/13102818.2017.1376596.         |
| <b>11</b> | Horincar, G., Horincar, V. B., Gottardi, D., Bahrim G.                                               | Tailoring the potential of <i>Yarrowia lipolytica</i> for bioconversion of raw palm fat for antimicrobials production                      | <i>LWT - Food Science and Technology</i>                 | 80, 335 – 340, <b>IF 2,329</b><br>10.1016/j.lwt.2017.02.026.                  |
| <b>12</b> | Ionita E., Gurgu L., Aprodu I., Stanciu N., Dalmadi I., Bahrim G., Răpeanu G.                        | Characterization, purification, and temperature/pressure stability of polyphenol oxidase extracted from plums ( <i>Prunus domestica</i> ). | <i>Process Biochemistry</i>                              | 56, 177–185, <b>IF 2,497</b><br>10.1016/j.procbio.2017.02.014,                |
| <b>15</b> | Mihalcea, L., Turturică, M., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Cotârlet, M., Stănciuc, N.         | Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO2 supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices        | <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> | 42, 120–129, <b>IF 2,573</b><br>doi.org/10.1016/j.ifset.2017.06.008           |
| <b>16</b> | Nistor O.V., Seremet (Ceclu) L., Andronoiu D.G., Rudi L., Botez E.                                   | Influence of different drying methods on the physicochemical properties of red beetroot ( <i>Beta vulgaris</i> L. var. Cylindra)           | <i>Food Chemistry</i>                                    | 236, 59–67, <b>IF 4,529</b><br>doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.129         |
| <b>17</b> | Oancea, A.M., Aprodu, I., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Bahrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N. | A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using β-lactoglobulin as matrices.                                 | <i>Journal of Food Engineering</i>                       | 210, 83–90, <b>IF 3,099</b><br>https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.04.033 |
| <b>18</b> | Oancea, A.M., Turturică, M., Bahrim, G., Răpeanu, G., Stănciuc, N.                                   | Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract                              | <i>LWT - Food Science and Technology,</i>                | 82, 139-146, <b>IF 2,239</b><br>https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.04.026     |

|    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                              |                                               |                                                                                                                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Oniciuc, E. A., Nicolau, A.I., Hernández, M., Rodríguez-Lázaro, D.                                                                                                  | Presence of methicillin-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> in the food chain                                                             | Trends in Food Science & Technology           | 61, 49-59, IF 5.150<br>10.1016/j.tifs.2016.12.002                                                                                         |
| 20 | Patrascu, L., Banu, I., Vasilean, I., Aprodu, I.                                                                                                                    | Effect of gluten, egg and soy proteins on the rheological and thermo-mechanical properties of whole grain rice flour                         | Food Science and Technology International     | 23(2), 142-155, IF 0.991<br>10.1177/10820132166265722                                                                                     |
| 21 | Patrascu, L., Vasilean, I., Banu, I., Aprodu, I.                                                                                                                    | Functional properties of pulse flours and their opportunities in spreadable food products                                                    | Quality Assurance and Safety of Crops & Foods | 9(1), 67-78, IF 0.597<br>10.3920/QAS2015.0770                                                                                             |
| 22 | Rodríguez-Lázaro, D., Oniciuc, E.A., García, P.G., Gallego, D., Fernández-Natal, I., Dominguez-Gil, M., Eiros-Bouza, J.M., Wagner, M., Nicolau, A.I., Hernández, M. | Detection and Characterization of <i>Staphylococcus aureus</i> and Methicillin-Resistant <i>S. aureus</i> in Foods Confiscated in EU Borders | Front Microbiology                            | 21(8), 1344, IF 4.076 doi:<br>10.3389/fmicb.2017.01344                                                                                    |
| 23 | Stănciuc N., Turturică M., Oancea A. M., Barbu V., Ioniță E., Aprodu I., Râpeanu G.                                                                                 | Microencapsulation of anthocyanins from grape skins by whey protein isolates and different polymers                                          | Food and Bioprocess Technology                | 10(9), 1715-1726, IF 2.576<br><a href="https://doi.org/10.1007/s11947-017-1938-8">https://doi.org/10.1007/s11947-017-1938-8</a>           |
| 24 | Stoica M., Borda D.                                                                                                                                                 | Flexible Packaging Structures for High-Pressure Thermal Processing (HPTP)                                                                    | Reference Module in Food Science              | 1 - 8, IF 0.597<br>DOI:10.1016/B978-0-08-100596-5.21415-7                                                                                 |
| 25 | Tudose, C., Neagu, C., Borda, D., Alexe, P.                                                                                                                         | The Impact of Water Activity on Storage Stability of a Newly Reformulated Salami. A pilot scale study,                                       | Revista de Chimie                             | 68(4), 763-767, IF 0.963<br><a href="http://dx.doi.org/10.1080/10601325.2017.1294456">http://dx.doi.org/10.1080/10601325.2017.1294456</a> |
| 26 | Ursache F. M., Aprodu I., Nistor O.V., Bratu M., Botez E., Stănciuc N.                                                                                              | Probing the heat-induced structural changes in bovine serum albumin by fluorescence spectroscopy and molecular modelling                     | International Journal of Dairy Technology     | 70(3), 424-431, IF 0.813<br>10.1111/1471-0307.12351                                                                                       |
| 27 | Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodu, I.,                                                                                                             | Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn ( <i>Hippophae rhamnoides</i> L.) as                                      | Food Chemistry                                | 233, 442-449, IF 4.529<br>10.1016/j.foodchem.2017.04.107                                                                                  |

|    |                                                            |                                                                                                                               |                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|    | Răpeanu, G., Stănciuc, N.                                  | affected by heat treatment – Quantitative spectroscopic and kinetic approaches                                                |                                                                      |
| 28 | Ursache, F.M., Dumitrașcu, L.,<br>Aprodu, I., Stănciuc, N. | Screening the thermal stability of carotenoids- $\alpha$ lactalbumin complex by spectroscopic and molecular modeling approach | 54(5), 316-322, IF 0,963<br><u>10.1080/10601325.2017.129445</u><br>6 |

## Anexa 8. Lucrări științifice/tehnice în reviste indexate în baze de date internaționale 2017

| Nr.crt.                  | Nume, prenume autor(i) lucrare                             | Titlu lucrare științifică                                                                                                 | Revistă indexată BDI                                                             | Vol, Nr pagina                                                                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2017 – 16 lucrări</b> |                                                            |                                                                                                                           |                                                                                  |                                                                                                                                                                     |
| 1.                       | Aprodu I., Bolea C.A., Ștefănescu I., Banu I.              | Influence of tempering moisture on milling potential of some cereals                                                      | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology  | 41(2), 21-30.                                                                                                                                                       |
| 2.                       | Bolea C.A., Vizireanu C.                                   | Polyphenolic content and antioxidant properties of black rice flour                                                       | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology  | 41(2), 75-82.                                                                                                                                                       |
| 3.                       | Cercel, F., Stroiu, M., Ianitchi, D., Alexe P.             | Research on obtaining, characterization and use of edible films in food industry.                                         | AgroLife Scientific Journal                                                      | vol. 6, No. 1, 2017, ISSN 2285-5718,<br><a href="http://agrolifejournal.usamv.ro/pd/f/vol.VI_1/Art7.pdf">http://agrolifejournal.usamv.ro/pd/f/vol.VI_1/Art7.pdf</a> |
| 4.                       | Cotârleț M., Maftei N.-M., Vasile A.-M., Bahrin G.B.,      | Improvement of lactic acid fermentation with Lactobacillus paracasei ssp. paracasei MIUG BL5 on enriched rye flour medium | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology, | 41(2), 83-101.                                                                                                                                                      |
| 5.                       | Cotârleț M., Palade A.R., Bahrin G.B.                      | Testing some wild Bacillus spp. strains as potential biocontrol agents                                                    | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology, | 41(2), 51-61                                                                                                                                                        |
| 6.                       | Gamai M., Lupoae P., Borda D., Vizireanu C., Mihailescu L. | Temperature influence on the Tagetes erecta L. flowers dehydration process,                                               | Journal of Agroalimentary Processes and Technologies                             | 23 (1), 52-58.                                                                                                                                                      |
| 7.                       | Filimon V., Stoica D., Alexe P., Borda D., Stoica M.       | Preliminary studies on the activity of superoxide dismutase from different meat extracts                                  | Journal of Agroalimentary Processes and Technologies                             | 23 (3), 168-174.                                                                                                                                                    |

|     |                                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                 |                                                                                                                                      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | Horincar, G., Bahrim, G.                                                                    | The antimicrobial properties of enzymatic hydrolysates of goat milk fat                                                                                 | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology | 41(1), 30 – 40                                                                                                                       |
| 9.  | Mihalcea L., Bleoancă I., Mihai C. Borda D.                                                 | Osmotic pressure influence on the vegetable chips dehydration process                                                                                   | SCSCC6.                                                                         | 18 (1), 051 – 059                                                                                                                    |
| 10. | Patrașcu L., Aprodu I., Vasilean I., Banu I.                                                | Effect of transglutaminase and neutrase on the properties of protein enriched rice flour.                                                               | Scientific Papers. Series D. Animal Science,                                    | Vol LX, 291-299.                                                                                                                     |
| 11. | Stoica D., Alexe P., Gamai M., Filimon V., Stoica M. 2017.                                  | Linguistic strategies of food advertising. An overview                                                                                                  | Journal of Agroalimentary Processes and Technologies                            | 23(4) 194-197 ISSN 1453-1399                                                                                                         |
| 12. | Stoian C., Livadariu O., Turturică, M., Stanciuc, N., Mihalcea, L.                          | Emerging technologies for Mara sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) berries valorification,                                                          | Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies,                                 | Vol. XXI, 109-112                                                                                                                    |
| 13. | Tudose, C., Zgherea, G. Iordăchescu, G., Neagu, C., Andronoiu, D. G., Cercei, F., Alexe, P. | A study upon salt reduction in emulsified meat products,                                                                                                | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology | 41(2), 42-50                                                                                                                         |
| 14. | Ursache M.F., Botez E., Răpeanu G., Stănciuc N.                                             | pH induced structural changes of the complex formed between carotenoids from sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) and bovine $\beta$ -lactoglobulin, | Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology | 41(2), 62-74.                                                                                                                        |
| 15. | Vasile M. A., Metaxa I., Plăcintă S., Mogodan A., Petrea S. M., Platon C. 2017.             | Preliminary study on bacteriological and physicochemical water profile of cyprinid fish ponds.                                                          | AACL Bioflux                                                                    | 10(1):103-112<br>( <a href="http://www.bioflux.com.ro/home/volume-10-1-2017/">http://www.bioflux.com.ro/home/volume-10-1-2017/</a> ) |



ROMANIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE  
UNIVERSITATEA "DUNAREA DE JOS" DIN GALAȚI  
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

STR. DOMNEASCĂ NR. 111  
800201 - GALAȚI, ROMANIA  
Tel.: (+40) 336 - 130.177  
Fax: (+40) 236 - 460.165  
Web site: [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro) E-mail: [decanat.sia@ugal.ro](mailto:decanat.sia@ugal.ro)

### Anexa 9. LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE PUBLICATE ÎN VOLUMELE CONFERINTELOR INTERNAȚIONALE (2017)

| Nr. crt.         | Titlu                                                                                                         | Autori                                                                                                                  | Denumire volum conferință                           | Data conferința | Link-ul la site-ul conferinței                                                        |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2017 (23)</b> |                                                                                                               |                                                                                                                         |                                                     |                 |                                                                                       |
| 1.               | Glucose biosensor based on whole cells of <i>Aspergillus niger</i> MIUG 34 coated with polypyrrole            | Apetrei Roxana Mihaela, Carac Geta, Bahrim Gabriela, Țamurlu Pinar.                                                     | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croația | 25-27 Mai 2017  | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a> |
| 2.               | Impact of neutrase and transglutaminase treatment on the antigenicity of soy and wheat proteins               | Aprodu Iuliana, Patrascu Livia, Banu Iuliana.                                                                           | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croația | 25-27 Mai 2017  | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a> |
| 3.               | Comparative analysis of enzyme activity in wheat, rye, triticale, oat and barley,                             | Banu Iuliana, Bolea Carmen, Aprodu Iuliana.                                                                             | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croația | 25-27 Mai 2017  | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a> |
| 4.               | Comparison between low amplitude oscillatory shear and forced flow in determining honey rheological behavior, | Blaga Costea Giorgiana Valentina, Neculau Marian, Patrascu Livia, Vizireanu Camelia                                     | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croația | 25-27 Mai 2017  | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a> |
| 5.               | Structural and physicochemical properties of emulsified alginate-based film coatings for food products        | Neculau Marian, Ceoromila Alina, Blaga Valentina Giorgiana, Mustetea Gabriel, Vizireanu Camelia,                        | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croația | 25-27 Mai 2017  | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a> |
| 6.               | Application of ohmic heating on the bell pepper puree with added apple pectin                                 | Olaru Lucian Daniel, Nistor Oana Viorela, Andronoiu Doina Georgeta, Ghinea Ioana Otilia, Ionita Elena, Botez Elisabeta. | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croația | 25-27 Mai 2017  | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a> |



ROMANIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE  
UNIVERSITATEA "DUNAREA DE JOS" DIN GALAȚI  
Facultatea de ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR  
Tel.: (+40) 336 – 130.177  
Fax: (+40) 236 – 460.165  
STR. DOMNEASCĂ NR. 111  
800201 - GALAȚI, ROMANIA  
Web site: [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro) E-mail: [decanat.sia@ugal.ro](mailto:decanat.sia@ugal.ro)

|     |                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                                                         |                           |                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.  | Freeze-drying microencapsulation of anthocyanins from sour cherries in the $\beta$ -lactoglobulin matrices.                              | Stănciuc Nicoleta, Oancea Ana Maria, Ghinea Ioana Otilia, Barbu Vasilica, Bahrim Gabriela, Răpeanu Gabriela, Aprodul Iuliana. | European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia                                                                                                     | 25-27 Mai 2017            | <a href="http://eurobiotech2017.eu/?p=poster">http://eurobiotech2017.eu/?p=poster</a>                                                                                                                                    |
| 8.  | Research on obtaining, characterization and use of edible films in food industry                                                         | Cercel, F., Stroiu, M., Ianitchi, D., Alexe P                                                                                 | AgroLife Scientific Journal                                                                                                                             | 2017                      | vol. 6, No. 1, ISSN 2285-5718, ISSN CD-ROM 2285-5726, ISSN ONLINE 2286-0126, ISSN-L 2285-5718, <a href="http://agrolifejournal.usamv.ro/pdf/vo1.VI_1/Art7.pdf">http://agrolifejournal.usamv.ro/pdf/vo1.VI_1/Art7.pdf</a> |
| 9.  | Functional performance of various flours obtained through multigrain milling                                                             | Aprodul Iuliana, Banu Iuliana, Horincar Georgiana.                                                                            | 31 <sup>st</sup> EFFoST International Conference Food Science and Technology Challenges for the 21 <sup>st</sup> Century - Research to Progress Society | 13-16 November            | Melia Sitges, Sitges, Spain (poster) <a href="http://www.effostconference.com/default.asp">http://www.effostconference.com/default.asp</a>                                                                               |
| 10. | Quality Of Fruit Puree Obtained By Thermal, High-Pressure And High-Pressure-Mild-Thermal Treatments - A Comparative Study.               | Borda D., Bleoancă I.                                                                                                         | FOOD-3 International Conference, "The Challenges for Quality and Safety Along the Food Chain"                                                           | March 23-25 <sup>th</sup> | Sofia, Bulgaria                                                                                                                                                                                                          |
| 11. | Acceleration of <i>Listeria monocytogenes</i> inactivation rate in cheese by complementing High Pressure Processing with thyme extracts. | Borda D., Bleoancă I., Mihalcea L., Nicolau A.,                                                                               | Cornell University International Symposium- Validation of Nonthermal Technologies, Ithaca, USA                                                          | October 29-31             | -                                                                                                                                                                                                                        |
| 12. | Preservation of foods by combined technologies using high pressure processing: challenges and opportunities.                             | Borda Daniela                                                                                                                 | Plenary lecture at Food-3 international Conference "The challenges for quality and safety along the food chain"                                         | 23-25 March               | Sofia, Bulgaria                                                                                                                                                                                                          |
| 13. | The food texture a challenge for food scientists and consumers                                                                           | Iordachescu, G.                                                                                                               | 3rd Agriculture and Food Congress                                                                                                                       | 27-28 October             | Sivas Turkey, Invited speaker, <a href="http://www.targid.org.uk/index.php?t">http://www.targid.org.uk/index.php?t</a>                                                                                                   |





ROMÂNIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE  
UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI  
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

STR. DOMNEASCĂ NR. 111  
800201 - GALAȚI, ROMÂNIA

Tel.: (+40) 336 – 130.177  
Fax: (+40) 236 – 460.165  
Web site: [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro) E-mail: [decanat.sia@ugal.ro](mailto:decanat.sia@ugal.ro)

|    |                                                                                                                                                                        |                                                                                       |                                                              |                   | ask=showspeakers                                                                                                                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | The food texture a challenge for food scientists and consumers in past, present and future,                                                                            | Iordăchescu, G. 2017.                                                                 | TAGRID (3rd Middle Anatolian Food and Agriculture Congress)  | 26-28 oct 2017    | Sivas Turcia                                                                                                                                                    |
| 15 | Attitudes on farmers - meat processors – consumers chain on pig surgical castration versus entire male production or immunocastration.                                 | Mihalache AM., Iordăchescu G., Stoica M., Dumitrescu M., Pașca MD, Padure S.          | VIII International Agriculture Symposium "AGROSYM 2017"      | October 5-8, 2017 | Jahorina, Bosnia and Herzegovina.<br><a href="http://www.agrosym.rs.ba/index.php/en/">http://www.agrosym.rs.ba/index.php/en/</a>                                |
| 16 | Correlation between biofilm formation and composition and molecular aspects of Methicillin-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> ,                                    | Oniciuc E. A., Bucur F.I., Rodriguez-Lazaro D., Barbu V. Hernandez M., Nicolau A.I.,  | The 7th Congress of European Microbiologists (FEMS)          | 9-13 July 2017    | Valencia Spain                                                                                                                                                  |
| 17 | Effects of wheat grain decontamination by continuous UV-C light treatment on the prevention of bread rope spoilage,                                                    | Rumeus, I., Bogolubova D., Nicolau A.I., Turtoi, M.                                   | Validation of Nonthermal Technologies                        | 29-31 October     | Ithaca, NY, USA (poster)                                                                                                                                        |
| 18 | Effect of pulsed light on inactivation of moulds naturally present on grains,                                                                                          | Maftei N.M., Ramos-Villarreal A.Y., Martin-Beloso O., Soliva-Fortuny R., Nicolau A.I. | Validation of Nonthermal Technologies Symposium              | 29-31 October     | Ithaca, NY, USA (poster)                                                                                                                                        |
| 19 | Pulsed Light treatment used to inactivate <i>Penicillium expansum</i> on fresh-cut pears.                                                                              | Culeva I., Patrascu L., Nicolau A.I., Turtoi M.,                                      | Validation of Nonthermal Technologies Symposium              | 29-31 October     | Ithaca, NY, USA (poster)                                                                                                                                        |
| 20 | Optimization of Different Key Culture Conditions for Enhanced Biodegradation of a Refractory Emerging Pollutant by a Bacterial Isolate Through a Statistical Approach. | Ungureanu Claudia Popa, Lidia Favier, Gabriela Bahrim,                                | Euro-Mediterranean Conference for Environmental Integration, | 22-25 November    | Sousse, Tunisia                                                                                                                                                 |
| 21 | A General Computation Model Based On Inverse Analysis Principle Used For Rheological Analysis Of W/O Rapeseed And Soybean Oil Emulsions.                               | Vintila Iuliana, Adinel Gavrus.                                                       | The International ESAFORM Conference on Material Forming     | 26 – 28 April     | Dublin, Ireland,<br><a href="http://www.esaform2017.com/ehome/index.php?eventid=153382&amp;">http://www.esaform2017.com/ehome/index.php?eventid=153382&amp;</a> |

## **Prezentări în plen / Postere susținute la manifestări științifice internaționale organizate de instituții naționale**

**2017**

1. Aprodu Iuliana, Bolea Carmen, Ștefănescu Irina, Banu Iuliana. 2017. Influence of Tempering Moisture on Milling Potential of Some Cereals, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.1)
2. Banu Iuliana, Patrașcu Livia, Vasilean Ina, Aprodu Iuliana. 2017. Germination and Fermentation as Tools for Modulating Antigenicity and Rheological Behaviour of Soy Flour, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.17)
3. Baston Octavian, Pricop Eugenia M., Burluc Romulus M.. 2017. Quality of Bread with High Fiber Content, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.38)
4. Baston Octavian. 2017. Chicken Meat Cold Chain Analysis, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.37)
5. Blaga (Costea) Giorgia V., Dediu (Botezatu) Andreea V., Dinică Rodica, Vizireanu Camelia. 2017. Physicochemical Characteristics of Germinated Soryz, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P1.8)
6. Boat Bédiné Marie Ampère, Cudălbeanu Mihaela, Cotarlet Mihaela, Ghinea Ioana Otilia, Séverin Nguemezi Tchameni Lambert Modeste Sameza, Gabriela Bahrim, Daniela Borda, Rodica Mihaela Dinica. 2017. Composition chimique des métabolites secondaires de *Trichoderma gansii* et activité antimicrobienne contre deux phytopathogènes, *4 ème Colloque Franco-Roumain de Chimie Médicinale*, 05-07 Octobre 2017, Universitatea Al. I. Cuza, Iași (poster).
7. Boev Gaureanu Vera Monica, Nicoleta M. Maftai, Gabriela Bahrim, 2017. Sustain of the Metabolic Activity and Stability of Lactic Acid Bacteria by Bioactive Compounds from Aloe. *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7-8 September, Galați, Romania (poster P3.4).
8. Bolea Carmen, Gurgu Leontina, Aprodu Iuliana, Stanciuc Nicoleta, Vizireanu Camelia. 2017. Conformational Changes and Protein Content of Sifted Black Rice Flour Fractions, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P1.5)
9. Borda Daniela, Bleoancă Iulia, Mihalcea Liliana. 2017. The Influence of Homogenization on the Technological Characteristics of Goat Milk Butter, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P1.12)
10. Borda Daniela. 2017. Horizon 2020 SafeConsume Project – Focus on Consumer Behaviour to Improve Food Safety, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (**plen**)
11. Carp Mirela, Neagu Corina, Borda Daniela. 2017. A Comparative Kinetic Study of Tray and Fluidized Bed Drying Apply to Elderberry Skin. *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.40)
12. Constantin Oana E., Neagu Corina, Borda Daniela. 2017. The Influence of Fruit by-products on Lactic Acid Bacteria Growth – A Preliminary Study, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.44)

13. Cotârleş Mihaela, Maftai M. Nicoleta, Vasile M. Aida, Bahrim E. Gabriela. 2017. Lactic Acid Fermentation Improvement with *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* MIUG BL5 on Enriched Rye Flour Medium, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (**plen O3.4**)
14. Craciun Florina, Istrati Daniela, Constantin Oana E., Neagu Corina, Vizireanu Camelia. 2017. Condiments Added to Minced Meat: Effect on Storage Quality and Sensorial Characteristics, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.43)
15. Dima Cristian, Aprodu Iuliana, Barbu Viorica, Ionita Elena, Alexe Petru, Dima Stefan. 2017. Encapsulation of Folic Acid using Water-in-Oil-in Water Double Emulsions, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (**plen O1.3**)
16. Dragomir Cristian, Neculau Marian., Constantin Oana E, Patrascu Livia, Vasilean Ina. 2017. High Protein Bars from Soy Protein Isolate and Whey Protein Concentrate: Production and Characterization, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.18)
17. Dumitrașcu Loredana, Aprodu Iuliana, Stănciuc Nicoleta. 2017. pH and Heat Induced Structural Changes Upon Soy Protein Isolates: A Fluorescence Study, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P3.7)
18. Garnai Maria, Borda Daniela, Vizireanu Camelia, Mihalcea Liliana. 2017. Temperature influence on the *Tagetes erecta* l. flowers dehydration process, *The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology* Timisoara, May 25-26 (poster)
19. Ghenea Geanina, Scurtu Ana, Istrati Daniela, Dinica Rodica, Vizireanu Camelia. 2017. Influence of Water Extraction Temperature on Phenolic Content, Flavonoids and Antioxidant Activity of Rose Hip (*Rosa canina*) Fruits, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P1.22)
20. Horincar Georgiana, Bahrim Gabriela. 2017. Antimicrobial Potential of Hydrolysates Obtained by Solid State Hydrolysis of Goat Milk Fat with *Candida lipolytica*, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.27)
21. Horincar Georgiana, Bahrim Gabriela. 2017. Antimicrobial potential of fatty acids obtained by solid state enzymatic hydrolysis of mare milk fat with *Candida lipolytica*. *The International Conference Agri-Food 2017 "Agriculture and Food for the XXI Century"*, May 11-13, 2017, Sibiu, Romania. (poster).
22. Ioniță Elena, Turturică Mihaela, Gurgu Leontina, Aprodu Iuliana, Stănciuc Nicoleta, Râpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela. 2017. Preliminary Results on the Purification and Characterization of Polyphenol Oxidase and Peroxidase from Red Plums, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P1.10)
23. Iordăchescu Gabriela., Mihalache Augustin O, Stoica Maricica, Dumitrașcu Loredana, Popovici Cristina, Pașca Maria D. 2017. The Consumers Opinion on Pigs Castration, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P3.11)
24. Istrati Daniela, Hârșu (Grozavu) Camelia, Vizireanu Camelia. 2017. Studies on physico-chemical characteristics and antioxidant activity of cereal-based functional snack bars, *The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology*, Timisoara, May 25-26, 2017, [http://usab-tm.ro/USAMVBT\\_Manifestari-Stiintifice\\_ro\\_852.html](http://usab-tm.ro/USAMVBT_Manifestari-Stiintifice_ro_852.html) (poster)
25. Istrati Daniela, Hârșu (Grozavu) Camelia, Vizireanu Camelia. 2017. Studies on the acceptance of wheat germs snacks bars, *The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering &*

Technology Timisoara, May 25-26, 2017 [http://usab-tm.ro/USAMVBT\\_Manifestari-Stiintifice\\_ro\\_852.html](http://usab-tm.ro/USAMVBT_Manifestari-Stiintifice_ro_852.html) (poster)

26. Kaidi Fayrouz, Lidia Favier, Gabriela Bahrim, Mariana L. Pacala, Mohamed Wahib Naceur, Fatiha Bentah. 2017. Evaluating the Removal Efficiency of a *Pseudomonas* Strain in the Biodegradation of a Toxic Organic Pollutant. *8<sup>th</sup> International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7-8 September, Galați, Romania (poster P1.14).
27. Kukurová Kristína, Constantin Oana E., Dubová Zuzana, Daško Ľubomír, Ciesarová Zuzana, Rapeanu Gabriela. 2017. Formation of Contaminants in Thermally Processed Fruit and Vegetable, *The 8th International Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, September 7-8, 2017 - Galați, Romania, p. 87-88 (plen O2.1).
28. Maftai Nicoleta M., Ramos-Villaruel Ana Y., Găureanu (Boev) Monica, Chesaru Bianca I., Iancu Alina V, Paltenea Elpida, Nicolau Anca I.. 2017. The Inactivation Effect on Pulsed Light on *Aspergillus* spores, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P3.5)
29. Mbaïhougadóbe S., B. Furdui, N. C. L. Adolphe, T. Gouollaly, A. V. Dediu, D. Borda, Yaya Mahmoud, R.M. Dinică. 2017. Volatile constituents of *Hexalobus monopetalus* (A. Rich.) Engl. & Diels and *Securidaca longepedunculata* Fresen plants used in the treatment of gout in Chad, *4<sup>ème</sup> Colloque Franco-Roumain de Chimie Médicinale*, 05-07 Octobre 2017, Universitatea Al. I. Cuza, Iași (poster).
30. Mihalcea Liliana, Bleoancă Iulia, Constantin Oana E., Docan Angelica, Borda Daniela. 2017. A Comparative Study of Thyme Supercritical Fluid Extracts Applied as Fish Feed Supplements, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P1.15)
31. Mihalcea Liliana, Turturica Mihaela, Stanciuc Nicoleta. 2017, Microencapsulation of Carotenoids from Sea Buckthorn CO<sub>2</sub> Supercritical Extract to Whey Proteins Isolate, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (plen O1.4)
32. Mocanu Gabriel, Șolea Răzvan, Botez Elisabeta. 2017. Estimation of Some Thermo-Physical Properties of Reformulated Meatloaf, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P2.13)
33. Oancea Ana Maria, Stanciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, Rapeanu Gabriela, Bahrim Gabriela. 2017. Study of Binding Mechanism Between Sour Cherry Extract and  $\beta$ -Lactoglobulin Using Fluorescence Spectroscopy, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (plen)
34. Olaru Lucian D., Nistor Oana V., Andronoiu Doina G., Barbu Vasilica, Botez Elisabeta. 2017. Evaluation of Ohmic Heating Effects on Bell Pepper Puree with Added Citrus Pectin, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P3.1)
35. Pătrașcu Livia, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Banu Iuliana. 2017. Effect of transglutaminase and neutrase on the properties of protein enriched rice flour, *6<sup>th</sup> International Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture*, 8-10 Iunie 2017, București. <http://agricultureforlife.usamv.ro/index.php/en/> (Book of Abstract, 80, Ceres Publishing House, ISSN 2457-3221). (poster)
36. Pricop Eugenia M., Vizireanu Camelia, Burluc Romulus M., Baston Octavian, Gavril Mihaela. 2017. Rheological Characteristics of Biscuits Rice – Based Dough, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galați, Romania (poster P 2.36)
37. Scurtu Ana, Ghenea Geanina, Istrati Daniela, Dinica Rodica, Vizireanu Camelia. 2017.

- Characterization of aqueous extracts from Sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides*). *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania (poster P1.21)
38. Stanciuc Nicoleta, Padure Decebal. 2017. Identical Package - Different Composition. 2017. Fraud or Lack of morality. A Case Study, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania (**plen**)
39. Stoian Cătălin, Livadariu Oana, Turturică Mihaela, Stanciuc Nicoleta, Mihalcea Liliana. 2017. Emerging Technologies for Mara Sea Buckthorn Berries Valorification, *6<sup>th</sup> International Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture*, 8-10 Iunie 2017, București. <http://agricultureforlife.usamv.ro/index.php/en/> (Book of Abstract, p. 71 [http://agricultureforlife.usamv.ro/documents/2017/Section\\_6\\_Program.pdf](http://agricultureforlife.usamv.ro/documents/2017/Section_6_Program.pdf)). (poster)
40. Stoica Dimitrie, Alexe Petru, Borda Daniela, Stoica Maricica, Filimon Veronica. 2017. Preliminary studies on the activity of superoxide dismutase from different meat extracts. *The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology*, 25-26 mai 2017, Timișoara, Romania (poster)
41. Stoica, D., Stoica, M., Filimon, V., Garnai, M., Alexe, P. 2017. Visual and linguistic strategies of food advertising. An overview. *The 7<sup>th</sup> International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology*, May 25 – 26, 2017, Timișoara, Romania (poster)
42. Tanase Popa D., Barna I., Barna O. 2017. Green marketing and perception of ecological food in Romania , International U.A.B. – B.EN.A. *Conference Environmental Engineering and Sustainable Development*, Alba Iulia, Romania May 25-27th (poster)
43. Tanase Popa D., Barna O. , Serea C . 2017. The role of green marketing in promoting organic food products in Romania, International U.A.B. – B.EN.A. *Conference Environmental Engineering and Sustainable Development*, Alba Iulia, Romania May 25-27 (poster)
44. Turturica Mihaela, Oancea Ana Maria, Ionita Elena, Barbu Viorica, Bahrin Gabriela, Rapeanu Gabriela, Stanciuc Nicoleta. 2017. Microencapsulation of Grape Anthocyanins Extract in Whey Proteins Isolate, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania (**plen O1.2**)
45. Ursache, F.M., Stănciuc, N., Ghinea, I.O., Răpeanu G., Botez, E. 2017. Total carotenoids content degradation from *H. rhamnoides* on a kinetic basis. *8<sup>th</sup> International Symposium EuroAliment Mutatis Mutandis in Foods*, 8-9 September, Galati, Romania (poster P2.22)
46. Vasile M.A., I. Metaxa, Petrea Ș.M., A. Mogodan. 2017. Parazitological investigation on the cyprinids from the traditional system versus IMTA system fish farming, *The 16th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture"* University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine from Cluj-Napoca, Romania, 28-30 September 2017 (poster) (<http://symposium.usamvcluj.ro/wp-content/uploads/2017/09/brosura-simpozion-2017.pdf>)
47. Vasilean Ina, Aprodu Iuliana, Neculau Marian, Patrascu Livia. 2017. Germination as a Tool for Enhancing the Nutritional Value of Pulses, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania (poster P1.23)

### BREVETE ÎNREGISTRATE ÎN PERIOADA 2017

| Nr. crt.    | Titlu brevet                                                                                                                                                                                                                 | Inventator(i)                                                                                     | Nr. / Hotarare OSIM         |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>2017</b> |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                   |                             |
| 1.          | Compozitie de aluat pentru biscuiti aperitiv aglutenici                                                                                                                                                                      | Bolea Carmen, Vizireanu Camelia, Burluc Romulus Marian, Istrati Daniela Ionela                    | OSIM - A/00158/15.03.2017   |
| 2.          | Appetizing biscuits with sea buckthorn extract obtained by extraction with supercritical fluids and appetizing biscuits with sea buckthorn extract micro-encapsulated in whey proteins and technologies for their production | Stănciuc, N., Mihalcea, L., Râpeanu G.                                                            | OSIM - A/00289/2017         |
| 3.          | Produs lactat tip desert pe bază de concentrat proteic din zer și cătină albă și tehnologie de obținere                                                                                                                      | Ursache, F.M., Botez, E., Stănciuc, N., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Turturică, M., Râpeanu, G.  | OSIM - A/00045/2017         |
| 4.          | Brioșe cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer și tehnologie de obținere a acestora                                                                                                                         | Ursache, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Dumitrașcu, L., Râpeanu, G. | OSIM A/00509/2017           |
| 5.          | Procedeu de obținere a unei băuturi fermentate limpezi slab alcoolice din soia germinată și băutura astfel obținută                                                                                                          | Livia Patrașcu, Iuliana Aprodu, Ina Vasilean, Iuliana Banu                                        | OSIM. - A 00164/20.03.2017  |
| 6.          | Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit                                                                                                                                                             | Mihalcea Liliana, Stoica Maricica, Dima Cristian, Alexe Petru                                     | OSIM – A/01169 / 22.12.2017 |
| 7.          | Obținerea filmelor comestibile biodegradabile din proteine miofibrilare /                                                                                                                                                    | Cercel, F., Alexe, P., Stroiu, M.,                                                                | OSIM - A/00242/2017         |

**Anexa 12. TEZE DE DOCTORAT SUSTINUTE PUBLIC ȘI ÎN DERULARE**

| Nr. crt.              | Titlul tezei                                                                                                                                       | Doctorand       |                    | Conducator de doctorat |            | Sustinere publica |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|------------------------|------------|-------------------|
|                       |                                                                                                                                                    | Nume            | Prenume            | Nume                   | Prenume    |                   |
| 2017                  |                                                                                                                                                    |                 |                    |                        |            |                   |
| 1.                    | Caracterizarea tulpinilor de <i>Staphylococcus aureus</i> metilino-rezistente izolate din produsele alimentare"                                    | Oniciuc         | Elena Alexandra    | Nicolau                | Anca Ioana | August 2017       |
| 2.                    | Utilizarea derivatelor din drojdii privind reformularea unui preparat din carne                                                                    | Apostu          | Paul Mihai         | Nicolau                | Anca Ioana | Iulie 2017        |
| 3.                    | Studii privind caracterizarea și funcționalitatea complexului antociani-proteine din zer                                                           | Ursache         | Florentina Mihaela | Botez                  | Elisabeta  | Februarie 2018    |
| In derulare           |                                                                                                                                                    |                 |                    |                        |            |                   |
| Inginerie industrială |                                                                                                                                                    |                 |                    |                        |            |                   |
| 4.                    | Cercetări privind alergiile alimentare                                                                                                             | Moroianu        | Daniela            | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 5.                    | Cercetări privind obținerea unor produse încapsulate pentru nutriția peștilor.                                                                     | Valsame         | Mihaela            | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 6.                    | Cercetări privind obținerea de produse din carne funcționale în sistem integrat                                                                    | Paraschiv       | Carmina            | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 7.                    | Cercetarea privind optimizarea produselor din carne privind condimentarea, reducerea colesterolului și obținerea de alimente funcționale           | Tepșanu         | Andreea-Elena      | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 8.                    | Studiul privind utilizarea de markeri biologici pentru evaluarea tratamentelor termice în industria cărnii                                         | Cărădan (Turcu) | Simona             | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 9.                    | Cercetări privind realizarea unor produse de panificație îmbogățite cu diverse adausuri vegetale pentru o alimentație sănătoasă                    | Ungureanu       | Roxana             | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 10.                   | Elaborarea unui program de etichetarea nutrițională                                                                                                | Radu (Balaban)  | Adriana Elena      | Alexe                  | Petru      | -                 |
| 11.                   | Optimizarea procesului de tratare la presiuni înalte în vederea obținerii de produse alimentare de toleranță zero la <i>Listeria monocytogenes</i> | Bucur           | Florentina         | Nicolau                | Anca Ioana | -                 |
| 12.                   | Contribuții la implementarea conceptului de integritate alimentară în România                                                                      | Gafitianu       | Dana               | Nicolau                | Anca Ioana | -                 |
| 13.                   | Evaluarea risipei alimentare în Romania                                                                                                            | Curea (Dinu)    | Elena-Clementina   | Nicolau                | Anca Ioana | -                 |
| Biotehnologii         |                                                                                                                                                    |                 |                    |                        |            |                   |
| 14.                   | Composite funcționale pe baza de proteine din zer și extracte vegetale bogate în antociani                                                         | Oancea          | Ana Maria          | Bahrim                 | Gabriela   | -                 |
| 15.                   | Comportamentul cinetic al antocianilor din fructe în sisteme model și                                                                              | Turturică       | Mihaela            | Bahrim                 | Gabriela   | -                 |

|                                        |                                                                                                                                                             |                |                     |           |           |                 |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-----------|-----------|-----------------|
|                                        | alimentare                                                                                                                                                  |                |                     |           |           |                 |
| 16.                                    | Formularea și caracterizarea chimică și funcțională a unor produse farmaceutice pentru uz extern, pe bază de compuși naturali bioactivi și bacterii lactice | Boev           | Monica              | Bahrim    | Gabriela  | -               |
| 17.                                    | Obținerea și caracterizarea polimerilor din clasa polihidroxicarbohidraților biosintetizați de bacterii selecționate în condiții biotehnologice controlate  | Stoica         | Irina               | Bahrim    | Gabriela  | -               |
| 18.                                    | Cercetări privind obținerea și caracterizarea fitoterapeutică a unui supliment alimentar pentru detoxifiere                                                 | Musat (Baba)   | Daniela             | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 19.                                    | Cercetări privind obținerea și caracterizarea fitoterapeutică a unui supliment alimentar destinat afecțiunilor respiratorii                                 | Musat          | Viorica Elena       | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 20.                                    | Cercetări biotehnologice privind utilizarea mierii în industria alimentară                                                                                  | Blaga (Costea) | Giorgiana-Valentina | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 21.                                    | Studiul condițiilor biotehnologice de obținere a polipirului, prin polimerizare <i>in situ</i> , cu microorganisme selecționate                             | Apetrei G.     | Roxana-Mihaela      | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 22.                                    | Cercetări biotehnologice privind obținerea și caracterizarea filmelor funcționale bioedibile                                                                | Neculau        | Marian              | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 23.                                    | Cercetări privind obținerea de produse funcționale destinate persoanelor cu intoleranțe alimentare                                                          | Bolea          | Carmen              | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 24.                                    | Cercetări biotehnologice privind obținerea unui aliment funcțional din cereale și leguminoase                                                               | Mișu           | Cosmin              | Vizireanu | Camelia   | -               |
| 25.                                    | Cercetări biotehnologice privind valorificarea zerului                                                                                                      | Enache         | Iuliana             | Vizireanu | Camelia   | -               |
| <b>Ingineria produselor alimentare</b> |                                                                                                                                                             |                |                     |           |           |                 |
| 26.                                    | 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 | Septembrie 2020 |
| 27.                                    | Tehnici de procesare termică: Aspecte științifice și tehnologice                                                                                            | Olaru          | Lucian              | Botez     | Elisabeta | Septembrie 2018 |
| 28.                                    | Compozite funcționale pe bază de oleoresine și proteine pentru utilizări în industria alimentară                                                            | Gheonea (Dima) | Ionica              | Stănciuc  | Nicoleta  | Septembrie 2020 |
| 29.                                    | Calitatea produselor agroalimentare românești în context european                                                                                           | Pădure         | Decebal Ștefăniță   | Stănciuc  | Nicoleta  | Septembrie 2019 |
| 30.                                    | Caracterizarea în compuși bioactivi a unor plante în vederea utilizării în industria alimentară                                                             | Radu (Lupoae)  | Daniela             | Stănciuc  | Nicoleta  | Septembrie 2019 |



Web of Science

|        |                |          |                |             |
|--------|----------------|----------|----------------|-------------|
| Search | Search Results | My Tools | Search History | Marked List |
|--------|----------------|----------|----------------|-------------|

Citation report for 226 results from Web of Science Core Collection between 1975 and 2018 Go

You searched for: ADDRESS: (dunarea de jos) ...More

This report reflects citations to source items indexed within Web of Science Core Collection. Perform a Cited Reference Search to include citations to items not indexed within Web of Science Core Collection.

Export Data: Save to Excel File

Total Publications

226

*h*-index

15

Sum of Times Cited

967

Citing articles

890

Average citations per item

4.28

Without self citations

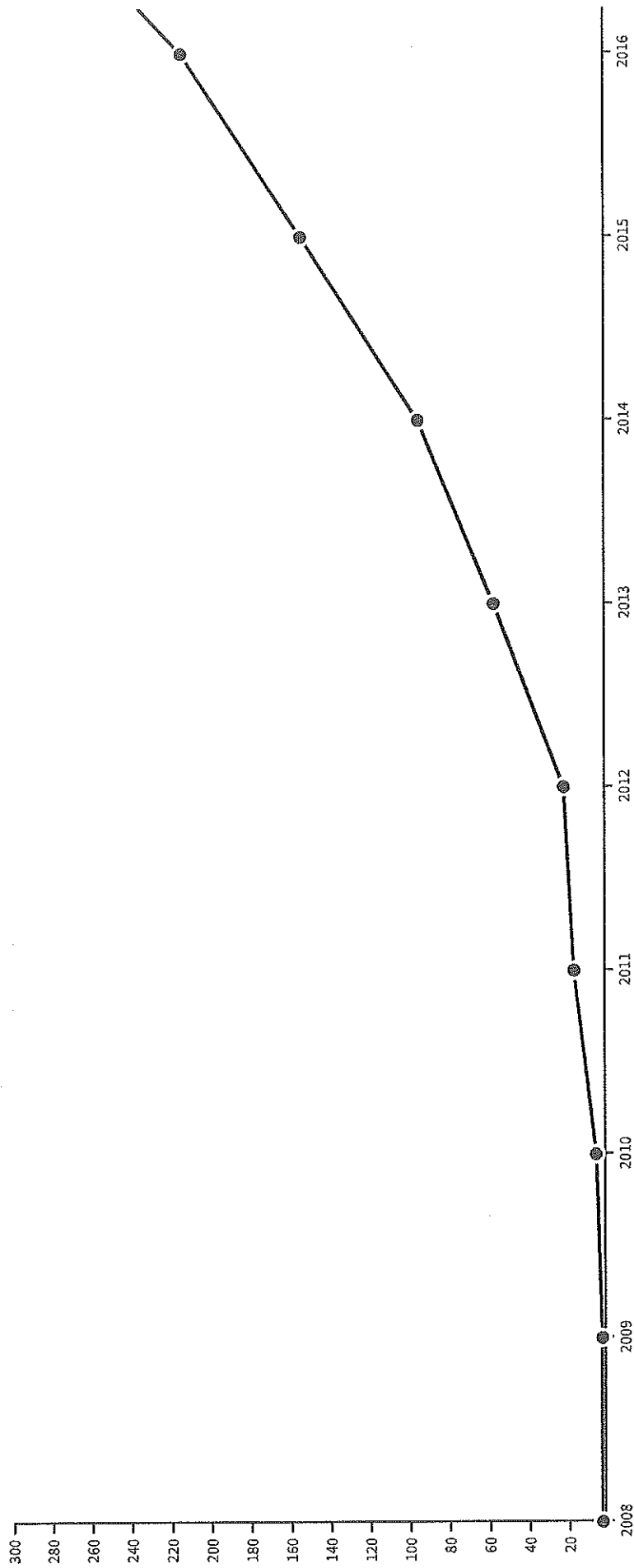
877

Without self citations

831

Sum of Times Cited per Year





Page 1 of 23

Sort by: Times Cited Date More

| 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | Total | Average Citations per Year |
|------|------|------|------|------|-------|----------------------------|
| 95   | 154  | 214  | 299  | 97   | 967   | 87.91                      |

Use the checkboxes to remove individual items from this Citation Report

☐ or restrict to items published between 1975 and 2018

Go

|                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |    |    |     |       |      |
|--------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|-----|-------|------|
| <input type="checkbox"/> | 1. | <b>Current Situation of Mycotoxin Contamination and Co-occurrence in Animal Feed-Focus on Europe</b><br><br>By: Streit, Elisabeth; Schatzmayr, Gerd; Tassis, Panagiotis; et al.<br>TOXINS Volume: 4 Issue: 10 Pages: 788-809 Published: OCT 2012                                                                     | 44 | 51 | 41 | 8  | 188 | 26.86 |      |
| <input type="checkbox"/> | 2. | <b>Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/k-carrageenan complex coacervation method</b><br><br>By: Dima, Cristian; Cotarlet, Mihaela; Alexe, Petru; et al.<br>INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES Volume: 22 Pages: 203-211<br>Published: APR 2014        | 4  | 5  | 16 | 8  | 39  | 7.80  |      |
| <input type="checkbox"/> | 3. | <b>The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules</b><br><br>By: Dima, Cristian; Patrascu, Livia; Cantaragiu, Alina; et al.<br>FOOD CHEMISTRY Volume: 195 Pages: 39-48 Published: MAR 15 2016                    | 0  | 0  | 8  | 15 | 5   | 28    | 9.33 |
| <input type="checkbox"/> | 4. | <b>Environmental factors affecting Phragmites australis litter decomposition in Mediterranean and Black Sea transitional waters</b><br><br>By: Sangiorgio, F.; Basset, A.; Pinna, M.; et al.<br>AQUATIC CONSERVATION-MARINE AND FRESHWATER ECOSYSTEMS Volume: 18 Supplement: 1<br>Pages: S16-S26 Published: AUG 2008 | 3  | 3  | 2  | 4  | 0   | 27    | 2.45 |
| <input type="checkbox"/> | 5. | <b>Environmental sampling for Listeria monocytogenes control in food processing facilities reveals three contamination scenarios</b><br><br>By: Muhterem-Uyar, Meryem; Dalmasso, Marion; Bolocan, Andrei Sorin; et al.<br>FOOD CONTROL Volume: 51 Pages: 94-107 Published: MAY 2015                                  | 0  | 2  | 7  | 11 | 6   | 26    | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> | 6. | <b>DETERMINATION OF HEAVY METALS IN SOILS USING XRF TECHNIQUE</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | 0  | 4  | 3  | 9  | 0   | 22    | 2.44 |

By: Ene, Antoaneta; Bosneaga, Alina; Georgescu,

ROMANIAN JOURNAL OF PHYSICS Volume: 55 Issue: 7-8 Pages: 815-820 Published: 2010

- ☐ 7. **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**
- By: Chitescu, Carmen Lidia; Kaklamanos, George; Nicolau, Anca Ioana; et al.  
SCIENCE OF THE TOTAL ENVIRONMENT Volume: 532 Pages: 501-511 Published: NOV 1 2015
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 0 | 1 | 9 | 7 | 4 | 21 | 5.25 |
|---|---|---|---|---|----|------|
- ☐ 8. **Analysis of the Thermally Induced Structural Changes of Bovine Lactoferrin**
- By: Stanciu, Nicoleta; Aprudu, Iuliana; Rapeanu, Gabriela; et al.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY Volume: 61 Issue: 9 Pages: 2234-2243  
Published: MAR 6 2013
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 5 | 2 | 6 | 4 | 3 | 20 | 3.33 |
|---|---|---|---|---|----|------|
- ☐ 9. **Optimization of corn stover biorefinery for coproduction of oligomers and second generation bioethanol using non-isothermal autohydrolysis**
- By: Buruiana, Cristian-Teodor; Vizireanu, Camelia; Garrote, Gil; et al.  
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS Volume: 54 Pages: 32-39 Published: MAR 2014
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 1 | 7 | 2 | 7 | 1 | 18 | 3.60 |
|---|---|---|---|---|----|------|
- ☐ 10. **Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety**
- By: Ciuciu Simion, Ana Maria; Vizireanu, Camelia; Alexe, Petru; et al.  
FOOD CONTROL Volume: 35 Issue: 1 Pages: 123-131 Published: JAN 2014
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 1 | 5 | 5 | 7 | 0 | 18 | 3.60 |
|---|---|---|---|---|----|------|

☐ Select Page



Save to Excel File



Sort by: Times Cited

Date

More



226 records matched your query of the 60,754,919 in the data limits you selected.  
Key: \* = Structure available.

Web of Science

|        |                |          |                |             |
|--------|----------------|----------|----------------|-------------|
| Search | Search Results | My Tools | Search History | Marked List |
|--------|----------------|----------|----------------|-------------|

Citation report for 238 results from All Databases between 1950 and 2018 Go

You searched for: ADDRESS: (dunarea de jos) ...More

This report reflects citations to source items indexed within All Databases.

Export Data: Save to Excel File

Total Publications 

238

*h*-index

17



Sum of Times Cited

1,247



Citing articles

1,133



Average citations per item

5.24



Without self citations

1,121

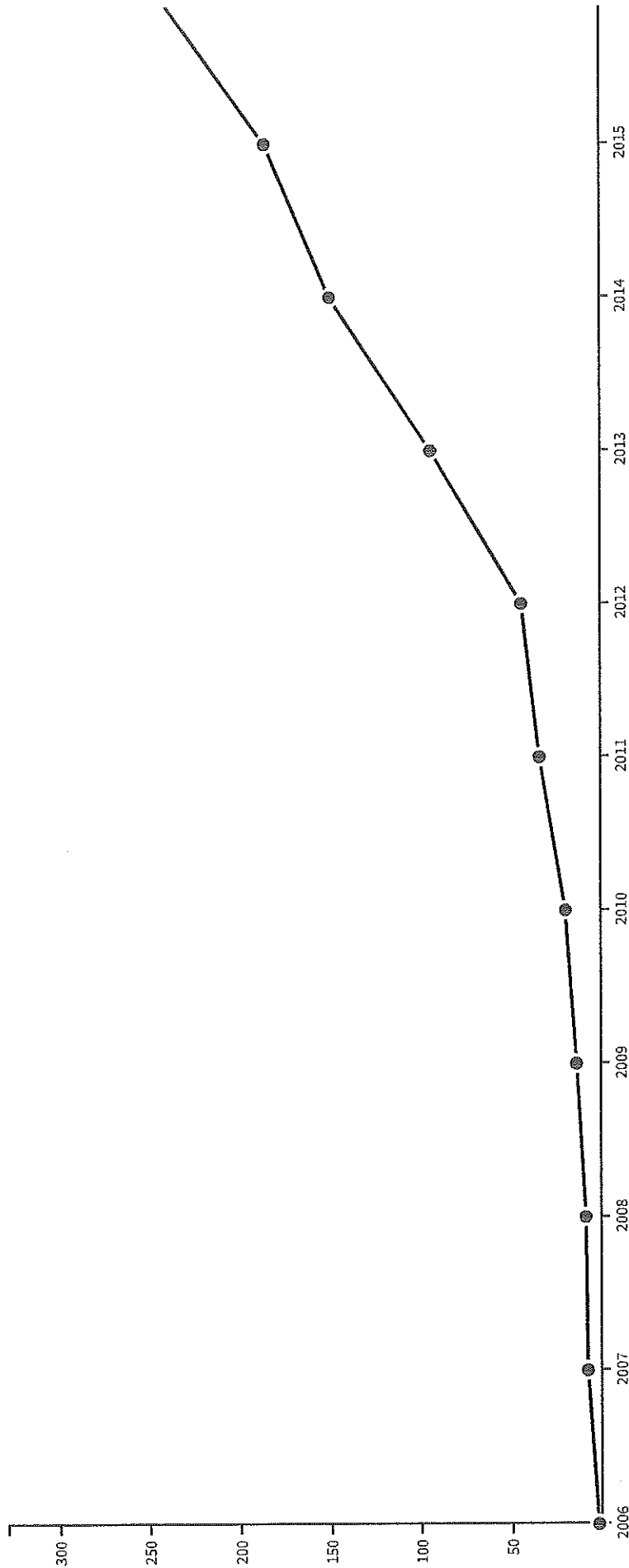


Without self citations

1,064



Sum of Times Cited per Year



Sort by: Times Cited Date More

| 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | Total | Average Citations per Year |
|------|------|------|------|------|-------|----------------------------|
| 150  | 186  | 246  | 328  | 112  | 1247  | 95.92                      |

Use the checkboxes to remove individual items from this Citation Report

or restrict to items published between 1950 and 2018 Go

|                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |    |    |    |     |       |      |
|--------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|-----|-------|------|
| <input type="checkbox"/> | 1. | <b>Current Situation of Mycotoxin Contamination and Co-occurrence in Animal Feed-Focus on Europe</b><br><br>By: Streit, Elisabeth; Schatzmayr, Gerd; Tassis, Panagiotis; et al.<br><b>TOXINS</b> Volume: 4 Issue: 10 Pages: 788-809 Published: OCT 2012                                                               | 45 | 52 | 43 | 8  | 195 | 27.86 |      |
| <input type="checkbox"/> | 2. | <b>Biochemical characterization and process stability of polyphenoloxidase extracted from Victoria grape (Vitis vinifera ssp Sativa)</b><br><br>By: Rapeanu, G; Van Loey, A; Smout, C; et al.<br><b>FOOD CHEMISTRY</b> Volume: 94 Issue: 2 Pages: 253-261 Published: JAN 2006                                         | 7  | 4  | 9  | 6  | 2   | 86    | 6.62 |
| <input type="checkbox"/> | 3. | <b>Chemical composition of bioactive pressurized extracts of Romanian aromatic plants</b><br><br>By: Miron, T. L.; Plaza, M.; Bahr m, G.; et al.<br><b>JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A</b> Volume: 1218 Issue: 30 Pages: 4918-4927 Published: JUL 29 2011                                                                 | 7  | 8  | 3  | 9  | 2   | 43    | 5.38 |
| <input type="checkbox"/> | 4. | <b>Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/k-carrageenan complex coacervation method</b><br><br>By: Dima, Cristian; Cotarlet, Mihaela; Alexe, Petru; et al.<br><b>INNOVATIVE FOOD SCIENCE &amp; EMERGING TECHNOLOGIES</b> Volume: 22 Pages: 203-211 Published: APR 2014 | 4  | 6  | 17 | 8  | 6   | 41    | 8.20 |
| <input type="checkbox"/> | 5. | <b>The effects of transglutaminase on the functional properties of the myofibrillar protein concentrate obtained from beef heart</b><br><br>By: Ionescu, Aurelia; Aprodu, Iuliana; Daraba, Aura; et al.<br><b>MEAT SCIENCE</b> Volume: 79 Issue: 2 Pages: 278-284 Published: JUN 2008                                 | 5  | 6  | 3  | 3  | 1   | 35    | 3.18 |
| <input type="checkbox"/> | 6. | <b>The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules</b><br><br>By: Dima, Cristian; Patrascu, Livia; Cantaragiu, Alina; et al.                                                                                       | 0  | 0  | 8  | 15 | 5   | 28    | 9.33 |



FOOD CHEMISTRY Volume: 195 Pages: 39-48 Published: MAR 15 2016

- ☐ 7. **Environmental sampling for *Listeria monocytogenes* control in food processing facilities reveals three contamination scenarios**  
By: Muhterem-Uyar, Meryem; Dalmaso, Marion; Bolocan, Andrei Sorin; et al.  
**FOOD CONTROL** Volume: 51 Pages: 94-107 Published: MAY 2015
- |   |   |   |    |   |    |      |
|---|---|---|----|---|----|------|
| 0 | 2 | 7 | 12 | 6 | 27 | 6.75 |
|---|---|---|----|---|----|------|
- ☐ 8. **Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine beta-lactoglobulin**  
By: Stanciu, Nicoleta; Aprodu, Iuliana; Rapeanu, Gabriela; et al.  
**INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES** Volume: 15 Pages: 50-56  
Published: JUL 2012
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 3 | 8 | 5 | 6 | 2 | 27 | 3.86 |
|---|---|---|---|---|----|------|
- ☐ 9. **Uptake of oxytetracycline, sulfamethoxazole and ketoconazole from fertilised soils by plants**  
By: Chitescu, Carmen Lidia; Nicolau, Anca Ioana; Stolker, Alida Adriana Maria  
**FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT** Volume: 30 Issue: 6 Special Issue: SI Pages: 1138-1146 Published: JUN 1 2013
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 3 | 7 | 7 | 3 | 3 | 24 | 4.00 |
|---|---|---|---|---|----|------|
- ☐ 10. **Optimization of xylanase production by *Streptomyces* sp P12-137 using response surface methodology and central composite design**  
By: Coman, Gigi; Bahrim, Gabriela  
**ANNALS OF MICROBIOLOGY** Volume: 61 Issue: 4 Pages: 773-779 Published: DEC 2011
- |   |   |   |   |   |    |      |
|---|---|---|---|---|----|------|
| 1 | 5 | 2 | 7 | 0 | 24 | 3.00 |
|---|---|---|---|---|----|------|

☐ Select Page   Save to Excel File 

Sort by: Times Cited Date More  Page 1 of 24

238 records matched your query of the 115,130,416 in the data limits you selected.