



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031

ANEXĂ LA HOTĂRÂREA SENATULUI  
NR. 3831 DIN 25.07.2024



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

## RAPORT DE ACTIVITATE

(01.07.2020–30.06.2024)

### I. Datele de identificare ale centrului:

#### DENUMIREA CENTRULUI DE CERCETARE:

*CENTRUL DE CERCETĂRI ÎN BIOTEHNOLOGII ȘI INGINERII ALIMENTARE*

#### DENUMIREA CENTRULUI DE CERCETARE IN LIMBA ENGLEZA:

*RESEARCH CENTER FOR BIOTECHNOLOGY AND FOOD ENGINEERING*

*Acronim: CCBIA*

website: <http://centers.ulbsibiu.ro/ccbia/>; <https://www.erris.gov.ro/CCBIA>

#### DATA ȘI NUMĂRUL DECIZIEI DE ÎNFIINȚARE A CENTRULUI:

- ✚ *Ordinul nr. 34 / 29.01.2007, Ședința de Senat 20.12.2006 și*
- ✚ *Reacreditare - Decizia nr. 81/1/10.02.2014 privind recunoașterea Centrelor de Cercetare existente în cadrul Universității Lucian Blaga din Sibiu, anexa 1, Ședință Senat din 26.02.2014*
- ✚ *Ședința de Senat din 29.-5.2020, Art. 17*

*Facultatea în subordinea căreia se află CCBIA: Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului*

*Tipul de cercetare pe care îl desfășoară CCBIA:*

- ✚ *Cercetare fundamentală: Științele vieții aplicate și Biotehnologii*
- ✚ *Cercetare aplicativă: Agricultură, siguranță și securitate alimentară; Biotehnologii;*

#### *Domeniile de cercetare ale CCBIA:*

Domeniile de cercetare alese **Agricultură, siguranță și securitate alimentară** și respectiv **Biotehnologii** reprezintă două domenii complementare de o mare însemnătate în ceea ce privește producția de alimente comune (propriu-zise), dietetice, pentru efort, cu rol funcțional, pentru nutriție particulară, alimente nutraceutice sau cu rol de medicament/farmaceutice.



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Procesele biotehnologice guvernează cea mai mare parte dintre procesele care stau la baza obținerii acestor produse alimentare, plecând de la materia primă și până la produsul finit capabil să satisfacă cerința/cerințele de bază pentru care a fost produs.

O importanță majoră o prezintă continuarea și dezvoltarea cercetării științifice destinată fundamentării și dezvoltării biotehnologiilor moderne și realizării de bioproduse, prin promovarea în diferite sectoare de activitate precum industria alimentară, a rezultatelor teoretice și experimentale obținute prin:

- ✓ Izolarea și obținerea culturilor pure (culture starter) de microorganisme (bacterii drojdii și mucegaiuri) în laborator. Selecționarea și îmbunătățirea proprietăților fermentative și de biosinteză ale culturilor pure de microorganisme.
- ✓ Caracterizarea morfologică și fiziologică a unor tulpini de microorganisme cu importanță în industria alimentară.
- ✓ Realizarea de studii privind utilizarea culturilor pure în biotehnologii agroalimentare pentru obținerea unor produse cu calitate constantă
- ✓ Biotehnologii de obținere a enzimelor microbiene
- ✓ Dezvoltarea și integrarea biotehnologiilor în procesul de re tehnologizare a industriei alimentare românești cu scopul modernizării și generării unei baze tehnice și tehnologice proprii.
- ✓ Dezvoltarea acelor direcții de creștere științifică din diverse sectoare de activitate (industria alimentară, agricultură, zootehnie, medicină, industria chimică, energetică etc.) ale căror aplicații în practică (produse, servicii) pot contribui direct la creșterea calității vieții.
- ✓ Studiarea proprietăților biotehnologice ale drojdiilor fermentative (de bere, vin, spirt, panificație) utilizate industrial la fabricarea berii, vinului, spirtului și pâinii
- ✓ Studiarea capacității de multiplicare și de fermentare a unor tulpini de drojdii industriale.
- ✓ Studii privind optimizarea activității fiziologice a drojdiilor (de bere, vin, spirt, panificație).
- ✓ Influența factorilor fizici, chimici și biologici la activizarea drojdiilor industriale în biotehnologiile alimentare.
- ✓ Studiarea compoziției chimice a drojdiilor industriale reziduale și obținerea de biomasă de drojdie utilizată ca sursă de proteine în alimentația umană și alimentară
- ✓ Obținerea din drojdii reziduale a extractelor de drojdii (autolizate, plasmolizate, enzimolizate, hidrolizate), folosite ca aditivi alimentari și pentru îmbunătățirea în substanțe azotate a mediilor de cultură destinate fermentațiilor sau a cultivării microorganismelor selecționate valoroase.
- ✓ Studiarea unor tulpini selecționate de mucegaiuri folosite industrial pentru obținerea de produse valoroase și utile omului (enzime, acizi organici, antibiotice, vitamine).
- ✓ Studiarea unor mucegaiuri selecționate folosite în industria brânzeturilor și în industria produselor din carne.



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

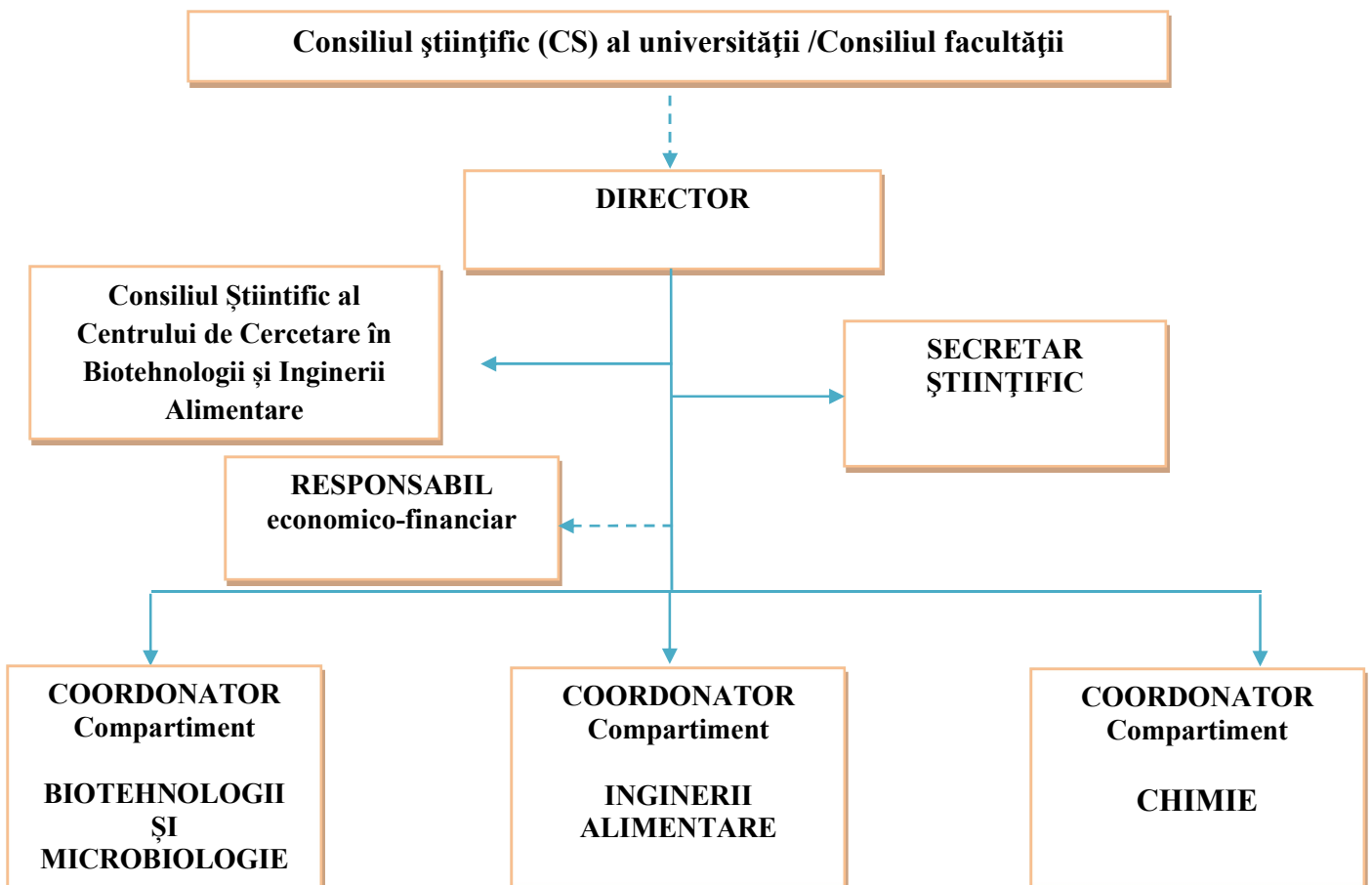
Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

- ✓ Cunoașterea posibilităților de folosire a microorganismelor în diferite procese tehnologice ale producției de bunuri materiale (microbiologia și biochimia fermentațiilor); evidențierea caracteristicilor biotehnologice și biochimice precum și condițiile optime de activitate ale microorganismelor care produc transformări chimice în diferite substraturi cu formarea unor cantități relativ mari de substanțe de valoare utilitară sau economică.
- ✓ Studierea proceselor fermentative alimentare: monitorizarea procesului de fermentație alcoolică a mustului (de struguri și de malț) din punctul de vedere al conținutului în substanțe azotate; monitorizarea proceselor fermentative folosind biosenzori enzimatici; enzime imobilizate și preparate enzimatic-cinetică enzimatică.
- ✓ Obținerea de principii active naturale și diversificarea pe această bază a produselor destinate industriilor chimico-farmaceutică, alimentară, cosmetică, sănătate etc.:
- ✓ Folosirea unor metode moderne de izolare și purificare a compușilor organici (taninuri, uleiuri volatile etc.).
- ✓ Autentificarea produselor alimentare
- ✓ Obținerea uleiurilor volatile și posibilității de utilizare a acestora în obținerea de produse alimentare.

## II. Structura și organigrama centrului (la momentul raportării).





**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

1. **Director CCBIA:** Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Ovidiu**
2. **Secretar științific:** Prof.univ.dr.biolog **OANCEA Simona**
3. **Coordonator departament Ingineria alimentelor:** Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Mihaela Adriana**
4. **Coordonator departament Biotehnologie și microbiologie:** Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**
5. **Coordonator departament Cimie aplicată:** Conf.univ.dr.ing. **TURTUREANU Adrian**

### **III Lista membrilor centrului (la momentul raportării).**

6. Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Ovidiu**
7. Prof.univ.dr.ing. **OANCEA Simona**
8. Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Mihaela Adriana**
9. Prof.univ.dr.ing. **Șipoș Anca**
10. Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**
11. Conf.univ.dr.ing. **GEORGESCU Cecilia**
12. Conf.univ.dr.ing. **TURTUREANU Adrian**
13. Conf.univ.dr.ing. **CREȚU Monica**
14. Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**
15. Șef lucrări dr. ing. **OTTO Ketney**
16. Șef lucrări dr. ing. **OGNEAN Mihai**
17. Șef lucrări dr. ing. **IANCU Maria**
18. Șef lucrări dr. ing. **DRĂGHICI Olga**
19. Șef lucrări dr. ing. **PĂCALĂ Mariana**
20. Șef lucrări dr. ing. **CRISTEA Ramona**
21. Șef lucrări dr. ing. **OGNEAN Claudia**
22. Șef lucrări dr. ing. **DANCIU Cristina**
23. Șef lucrări dr. ing. **CONSTANTINESCU Adelina**
24. Șef lucrări dr. **FRUM Adina**



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginierii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

**✚ Membrii afiliați - doctoranzi:**

- 1. \_Anca ONACHE**
- 2. \_Tiberius OPRIȚA**
- 3. \_Mădălina MOGA**
- 4. \_Oana POPA**
- 5. \_Claudia SAS**
- 6. \_Maria Viorela CODOI**
- 7. \_Denisa MARICA**
- 8. \_Iulia BĂNUȚĂ LAZĂR**
- 9. \_Cristina POP BIRDA**
- 10. \_Alexandra Monica STANCIU**
- 11. \_Denisa COCÎRLEA**
- 12. \_Lucia POPOVICI**

**IV. Planul de activități al centrului în perioada 2020-2024:**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Obiective</b>	<b>Activități</b>	<b>Indicatori de rezultat</b>	<b>Pondere obiectivului în activitatea centrului</b>
<b>1.</b>	<b>O1:</b> Dezvoltarea infrastructurii și a facilităților oferite de centru de cercetare	<b>A1:</b> Aplicații de proiecte care prin componenta de <i>achiziții infrastructură</i> să ofere o completare a infrastructurii existente; <b>A2:</b> Atragerea de fonduri din sponsorizări, colaborări cu parteneri din industrie privind dotarea laboratoarelor și achiziție de consumabile;	<b>R1:</b> Implementarea a peste 30 proiecte; <b>R2:</b> Achiziționarea a peste 5 aparate/ instalații noi de analiză; <b>R3:</b> Minimum 10 noi parteneriate și colaborări;	25 %
<b>2.</b>	<b>O2:</b> Diseminarea rezultatelor cercetării realizate de membrii colectivului CCBIA	<b>A1:</b> Articole publicate în fluxul principal de publicații; <b>A2:</b> Creșterea vizibilității revitei Centrului de cercetare - <i>Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology</i> prin indexarea în baze de date internaționale de referință; <b>A3:</b> Organizarea de conferințe,	<b>R1:</b> Diseminarea a cel puțin 50 de lucrări ale membrilor CCBIA în fluxul principal de publicații (Web of Science/ Scopus/ ERIH+/ alte baze de date internaționale); <b>R2:</b> Indexarea revitei <i>Acta Universitatis</i>	25 %



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehno­logii și  
In­giner­ii Alimen­tare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

		congrese, workshops, sesiuni științifice studențești, naționale și internaționale;	<i>Cibiniensis. Series E: Food Technology</i> în cel puțin 20 de baze de date internaționale; <b>R3:</b> Organizarea a cel puțin 3 conferințe/congrese internaționale. <b>R4:</b> Cel puțin 5 teze de doctorat finalizate și susținute de doctoranzi sub coordonarea științifică a conducătorilor de doctorat membri ai CCBIA; <b>R5:</b> Participarea a cel puțin 100 de studenți la sesiunile științifice dedicate acestora sub coordonarea membrilor CCBIA;	
3.	<b>O3:</b> Atragerea de specialiști capabili să contribuie la creșterea vizibilității CCBIA	<b>A1:</b> Alegerea unor teme de maximă importanță pentru doctoranzi și monitorizarea activității acestora sub îndrumarea coordonatorilor științifici și ai colectivelor de îndrumare; <b>A2:</b> Creșterea gradului de complementaritate a activității CCBIA prin atragerea de specialiști din domenii conexe; <b>A3:</b> Creșterea gradului de internaționalizare privind activitatea CCBIA	<b>R1:</b> Cel puțin 10 teme noi de doctorat propuse și coordonate; <b>R2:</b> Atragerea a cel puțin 10 noi membrii/afiliați în cadrul CCBIA; <b>R3:</b> Minim 7 studenți din străinătate cu teme de cercetare/stagii în laboratoarele CCBIA <i>Incoming students</i> ; <b>R4:</b> Minim 15 cadre didactice din străinătate cu stagii și prezentări la CCBIA <i>Incoming mobility staff and teaching</i> ; <b>R5:</b> Minimum 10 studenți coordonați de cadrele didactice membre a CCBIA în stagii în universități din străinătate <i>Outgoing students</i> ;	25 %



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnoologii și  
Inginierii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

			<b>R6:</b> Minimum 15 cadre didactice membre CCBIA la universități din străinătate <i>Outgoing mobility staff and teaching</i> ;	
4.	<b>O4:</b> Inițierea și/sau continuarea relațiilor de cooperare și colaborărilor cu organizații științifice, profesionale etc. din țară și străinătate.	<b>A1:</b> Atragerea partenerilor din țară și străinătate în depunerea și derularea proiectelor majore de cercetare în cadrul CCBIA;  <b>A2:</b> Alegerea unor oportunități privind rezolvarea unor probleme majore ale mediului de afaceri și de producție prin asigurarea de asistență de specialitate, alegerea unor teme de interes privind partea experimentală a proiectelor de licență, disertație sau teze de doctorat;	<b>R1:</b> Minimum 15 parteneriate din țară și străinătate în cadrul proiectelor derulate de membrii CCBIA;  <b>R2:</b> Minimum 80 de teme de licență/ disertație/ doctorat sub coordonarea membrilor CCBIA vizând rezolvare unor probleme majore ale mediului de producție și cercetare;	25 %

#### IV. Rezultatele activității de cercetare 2020-2024:

##### a) Proiecte CDI câștigate în perioada 2020-2024 (internaționale/ naționale/ locale/ individuale);

###### 🚩 2020-2021:

*Cercetări privind obținerea unor sortimente de produse lactate fermentate cu adaos de deșeuri vegetale*, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2841 din 16 iulie 2020 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Mihaela Adriana**

*Cercetări privind obținerea unor produse alimentare cu valoare nutritivă ridicată și cu siguranță sporită față de toxiiinfecțiile alimentare, utilizând compuși activi din produse vegetale*, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2842 din 16 iulie 2020 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Ovidiu**

###### 🚩 2021 – 2022:

*Ecological and sustainable starch-based active film to be used as advanced food packaging*, PED <https://uefiscdi.gov.ro/proiect-experimental-demonstrativ-ped>. - Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

*Modeling and simulation environment for investigating complex systems*, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2929, din 26 iulie 2021 – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

***Green design of novel packaging materials***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2930, din 26 iulie 2021 – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

***Exploiting the antioxidant activity of natural extracts obtained from sustainable resources for producing quality food ingredients***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2934, din 26 iulie 2021 – Director: Prof.univ.dr.ing. **OANCEA Simona**

***A knowledge-based system as sustainable software application for supervision and intelligent control of a food process***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2945, din 26 iulie 2021 – Director: Prof.univ.dr.ing. **Șipoș Anca**

***Cercetări privind creativitatea și inovarea în procesarea produselor lactate acide***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2947, din 26 iulie 2021 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Mihaela Adriana**

***Studii privind obținerea unor produse alimentare sigure și conforme pentru consumatori plecând de la principiul transabilității și autenticității acestora***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2946, din 26 iulie 2021 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Ovidiu**

**Profesionalizarea carierei didactice – PROF POCU/904/6/25**, cod SMIS 146587, 2021-2023  
Responsabil blended learning, Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

**CNFIS-FDI-2021-027, Digi-Edu21**, 2021, Inginer de sistem și online trainer Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

EEA Grant “**Modernizing agricultural practice using Internet of Things**” MAPIoT, ANPCDEFP 20-COP-0019 ESAYEP nr. F-SEE-026/17.06.2021,  
<http://digifof.omilab.ulbsibiu.ro/psm/content/mapiot/info?view=activities>. Member international project Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

🚦 **2022 – 2023:**

***Proiect de cercetare-Grant de excelență LBUS-HPI-ERG-2023-04 Exploring the pharmacological potential of plant species with economic impact and the influence of some biocompatible nanoparticles on plant development*** - Director: Prof.univ.dr.ing. **OANCEA Simona**



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

***Potențialul terapeutic al unoruleiuri volatile extrase din plante aromatice din zona montană,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2912, din 18 iulie 2022 – Director: Conf.univ.dr.ing. **GEORGESCU Cecilia**

***Studiul comportamentului reologic și structuarul al cremelor și gelurilor alimentare,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2918, din 18 iulie 2022 – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

***Cercetări cu privire la obținerea, caracterizarea și valorificarea superioară a unor produse bazate pe miere și produse ale stupului,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2919, din 18 iulie 2022 – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

***Investigation on flora resources for obtaining bioactive products with health benefits,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2925, din 18 iulie 2022 – Director: Prof.univ.dr.ing. **OANCEA Simona**

***Fuzzy approach in a decisional process of consignment stock program,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2938, din 18 iulie 2022 – Director: Prof.univ.dr.ing. **Șipoș Anca**

***Studii privind proiectarea de produse alimentare utilizând tehnologii capabile să minimizeze impactul asupra mediului,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2946, din 18 iulie 2022 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TÎȚA Ovidiu**

***Proiectarea de produse lactate acide din lapte de iapă și măgăriță care să respecte condițiile de calitate,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 12.000 lei, 2947, din 18 iulie 2022 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TÎȚA Mihaela Adriana**

🚩 **2023 – 2024:**

PN-IV-P8-8.3-ROMD-2023-0113 - Innovative dairy products with bioactive compounds from plant resources – Director: Conf.univ.dr.ing. **GEORGESCU Cecilia**

PN-IV-P6-6.1-CoEx-2024-0231 - Protein Nexus: Centru de excelență pentru securitate alimentară durabilă și nutriție biomimetică – Responsabil proiect din partea ULBS: Conf.univ.dr.ing. **GEORGESCU Cecilia**

***Investigarea sistemelor complexe folosind medii de modelare și simulare,*** Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 15.000 lei, 3545, din 24 iulie 2023 – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

***Dezvoltarea gamei de produse alimentare locale prin valorificarea superioară a reziduurilor***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 15.000 lei, 3546, din 24 iulie 2023 – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

***Valorificarea zerului fortificat cu subproduse vegetale în contextul aplicării economiei circulare și al sustenabilității***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 15.000 lei, 3569, din 24 iulie 2023 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Mihaela Adriana**

***Cercetări privind fundamentarea teoretică și practice în obținerea de produse alimentare având la bază principiul sustenabilității și al economiei circulare***, Granduri individuale pentru cercetare științifică, competiție internă, valoare 15.000 lei, 3570, din 24 iulie 2023 – Director: Prof.univ.dr.ing. **TIȚA Ovidiu**

***Adaptarea pedagogică la tehnologiile și schimbările industriale în era 5.0***, 2024 - CNFIS-FDI-2024-F-0624 denumit "Educația 5.0 pentru Industria 5.0 - Manager proiect: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

***Platformă digitală pentru dezvoltarea și adaptarea proceselor educaționale la contextul actual, cu respectarea eticii și deontologiei academice***, 2023, CNFIS-FDI-2023-F-0408, Manager proiect: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

- b) **Alte categorii de activități prin care s-au atras finanțări (proiecte Erasmus+, alte tipuri de proiecte, contracte cu terții, donații, sponsorizări etc.);**

**🚦 2020-2021:**

***Cercetări privind optimizarea producției și asigurarea calității în unitățile de procesare a mierii***, Finanțator: Asociația Procesatorilor și Exportatorilor de Miere din România APEMAR 01.01.2021-31.03.2021, valoare 11000 lei – Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

***PHoEBUS - Development of Professional competencies and competencies through Higher Education and BUSiness cooperation***- Erasmus+ KA2 – Cooperation for innovation and the exchange of good practices – Capacity Building in the field of Higher Education [https://www.eacea.ec.europa.eu/grants\\_en/17.08.2020](https://www.eacea.ec.europa.eu/grants_en/17.08.2020), Responsabil ULBS: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehologii și  
Ingineria Alimentară**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

***Entrepreneurship and E-Learning as New Practices for Promoting Tunisian Higher Education Graduates Employability (4EDU-PRO)*** - Erasmus+ KA2 – Cooperation for innovation and the exchange of good practices – Capacity Building in the field of Higher Education  
[https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/selection-results/capacity-building-in-field-higher-education-2020\\_en](https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/selection-results/capacity-building-in-field-higher-education-2020_en) 17.08.2020, Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Monica**

Erasmus+ Knowledge Alliances, named "The FoF Designer: **Digital Design Skills for Factories of the Future**", January 2019-december 2021, EPP RO-EPPKA2-KA RO,  
<https://www.digifof.eu/> , <https://docplayer.net/103948253-Erasmus-knowledge-alliances-selection-list-of-organisations-in-selected-projects.html>,

Member international project Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

✚ **2022 – 2023:**

***E-learning tools for Food technology and development education" E-FOOD*** - Erasmus+ KA2 Cooperation partnerships in higher education, code project 2022-1-BG01-KA220-HED-000085089 <http://www.e-food.uft-plovdiv.bg/>, valoare: 220000, Director: Conf.univ.dr.ing. **MIRONESCU Ion**

Cooperation partnerships in higher education, code project 2022-1-BG01-KA220-HED-000085089

✚ **2023 – 2024:**

Strategii eficiente pentru gestionarea și eliminarea sigură a deșeurilor din saloanele de cosmetică și centrele de înfrumusețare: O abordare responsabilă pentru sănătatea umană și protecția mediului, SC Green Consult SRL, perioada de desfășurare iulie 2023-iulie 2024, valoare 50000 lei. - Director: Șef lucrări dr. ing. **CRISTEA Ramona**

Cercetări privind optimizarea consumului de energie la mărunțirea cerealelor și a fracțiunilor intermediare, obținute în procesul de măcinare, proiecte de cercetare cu terți, 2023, finanțator SC MOARA CIBIN SA, beneficiar ULB SIBIU, valoare 50.485 LEI. - Director: Șef lucrări dr. ing. **DANCIU Cristina**

c) **Reviste editate de către centrul de cercetare;**

✚ **Acta universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology**  
<https://content.sciendo.com/view/journals/aucft/aucft-overview.xml>  
<https://sciendo.com/journal/AUCFT>

*Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology* este indexată în:



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

- AGRICOLA (National Agricultural Library)
- Baidu Scholar
- CABI (over 50 subsections)
- Chemical Abstracts Service (CAS) - Cplus
- Chemical Abstracts Service (CAS) - SciFinder
- CNKI Scholar (China National Knowledge Infrastructure)
- Dimensions
- DOAJ (Directory of Open Access Journals)
- EBSCO
- Elsevier - Ei Compendex
- Elsevier - Reaxys
- Elsevier - Engineering Village
- ExLibris
- FSTA - Food Science & Technology Abstracts
- Google Scholar
- Japan Science and Technology Agency (JST)
- J-Gate
- JournalTOCs
- KESLI-NDSL (Korean National Discovery for Science Leaders)
- MIAR
- MyScienceWork
- Naver Academic
- Naviga (Softweco)
- ReadCube
- ScienceON/AccessON
- SCILIT
- Scite
- Semantic Scholar
- Sherpa/RoMEO
- TDNet
- Ulrich's Periodicals Directory/ulrichsweb
- WanFang Data
- WorldCat (OCLC)
- X-MOL

*În plus, jurnalul este înregistrat și indexat în baza de date Crossref.*

- d) Articole publicate reviste de specialitate din țară și străinătate (cu precizarea categoriilor: Web of Science/ Scopus/ ERIH+/ alte baze de date internaționale);**

 **2020-2021**



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Țița Ovidiu, Constantinescu Maria Adelina, Țița Mihaela Adriana, Georgescu Cecilia, Use of Yoghurt Enhanced with Volatile Plant Oils Encapsulated in Sodium Alginate to Increase the Human Body's Immunity in the Present Fight Against Stress, International Journal of Environmental Research and Public Health, ISSN: 1661-7827, DOI: 10.3390/ijerph17207588, WOS:000585597700001, pp. 1-17, Data publicării: 19 octombrie 2020, IF: 4,61, Q1. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7589738/>

Monica Mironescu, Andrada Lazea-Stoyanova, Marcela Elisabeta Barbinta-Patrascu, Lidia-Ioana Virchea, Diana Rexhepi, Endre Mathe and Cecilia Georgescu - Green Design of Novel Starch-Based Packaging Materials Sustaining Human and Environmental Health, Polymers, 2021, 13, 1190. <https://doi.org/10.3390/polym13081190>

Andreea-Adriana Neamtu, Rita Szoke-Kovacs, Eموke Mihok, Cecilia Georgescu, Violeta Turcus, Neli Kinga Olah, Adina Frum, Ovidiu Tita, Carmen Neamtu, Zsombor Szoke-Kovacs, Zoltan Cziaky, Endre Mathe - Bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) Extracts Comparative Analysis Regarding Their Phytonutrient Profiles, Antioxidant Capacity along with the In Vivo Rescue Effects Tested on a *Drosophila melanogaster* High-Sugar Diet Model, Antioxidants, 9(11), 2020, Q1, FI 5.014, WOS:000592780600001 <https://doi.org/10.3390/antiox9111067>

Țița Ovidiu, Lengyel Ecaterina, Stegăruș Diana Ionela, Săvescu Petre, Ciubara Alexandru Bogdan, Constantinescu Maria Adelina, Țița, Mihaela Adriana, Rață Diana, Ciubara Anamaria, Identification and Quantification of Valuable Compounds in Red Grape Seeds, Applied Sciences, ISSN: 2076-3417, DOI: 10.3390/app11115124, WOS: 000659579500001, pp. 1-15, Data publicării: 31 Mai 2021, IF: 2,9, Q2 <https://doi.org/10.3390/app11115124>

Mihaela Adriana Țița, Cristina Popovici, Loreta Tamošaitienė, Vijole Bradauskiene, Biological active compounds from native food sources for fermented dairy products, Ukrainian Food Journal.2020. Volume9. Issue1, DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-1-4, WOS:000528264700002, ISSN: 2304-974X. , p.36-46. <http://www.ufj.ho.ua/>

Solomatina, E. A.; Solomatin, N. M.; Sorokopudov, V. N.; Sorokopudova, O. A.; Myachikova, N.I.; Frum, A.; Georgescu C. Development and analysis of fruit beverages with antioxidant properties. Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2020, 21 (4), 555-561. [https://www.researchgate.net/publication/348575980\\_DEVELOPMENT\\_AND\\_ANALYSIS\\_OF\\_FRUIT\\_BEVERAGES\\_WITH\\_ANTI-OXIDANT\\_PROPERTIES](https://www.researchgate.net/publication/348575980_DEVELOPMENT_AND_ANALYSIS_OF_FRUIT_BEVERAGES_WITH_ANTI-OXIDANT_PROPERTIES). WOS:000596118000010 .

Shamtsyan, M.; Kolesnikov, B.; Pushkarev, M.; Gaceu, L.; Oprea, O. B.; Iatco, I.; Mnerie, D.; Mnerie, G.; Tita, O.; Tita, M.; Georgescu, C.; Mironescu, M.; Stefanov, S.; Damianova, S. Study of Awareness of Food Labeling among Consumers in North-West Russia. E3S Web of Conf., 2020, 215, 01002. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202021501002>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentară

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Anca Sipos; A Knowledge-Based System as a Sustainable Software Application for the Supervision and Intelligent Control of an Alcoholic Fermentation Process; Sustainability; vol. 12 (23); pg. 10205-10221; 2020; <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/23/10205>

Anca Sipos; Sustainable Method Using Filtering Techniques for a Fermentation Process State Estimation; Sustainability; vol. 12 (17); pg. 7105-7119; 2020; <https://doi.org/10.3390/su12177105>

Iancu Maria Lidia, Evaluation of the Amount of CO<sub>2</sub> in the Fermentation of Gluten Free Dough with Potato and Sauerkraut Juice, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology vol 178, nr.1, WOS:000654044600005, 2021, pp. 41-47, <http://dx.doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:2020.0031>

Ovidiu Țița- Lucian Blaga University of Sibiu, Sibiu, Romania; Cristina Popovici- Technical University of Moldova, Chisinau, Moldova; Loreta Tamošaitienė - Klaipeda State University of Applied Sciences, Klaipeda, Lithuania; Vijole Bradauskiene- Kaunas University of Technologie, Food Institute, Kaunas, Lithuania; Mihaela Adriana Țița - Lucian Blaga University of Sibiu, Sibiu, Romania, Effect of chufa flour addition on characteristics of yoghurt quality, in Ukrainian Food Journal, 9(3), p. 624-635, 2020, ISSN 2313–5891 (Online) ISSN 2304–974X (Print), DOI: 10.24263/2304-974X-2020-9-3-11, <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/3/11.pdf>

Onache Petronela Anca – INCDBH Stefanesti, Arges; Sumedrea Dorin Ioan - INCDBH Stefanesti, Arges; Tita Ovidiu – Universitatea “Lucian Blaga” Sibiu; Nicolescu Eugen – VITIS SA Babadag, Study of the chemical composition and antioxidant activity of some varieties of young red wines from different vineyards in southern Romania, in Scientific Papers. Series B, Horticulture, LXIV(1), 307-315, 2020, Print ISSN 2285-5653, CD-ROM ISSN 2285-5661, Online ISSN 2286-1580, ISSN-L 2285-5653

[https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2020/issue\\_1/Art46.pdf](https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2020/issue_1/Art46.pdf)

Tita Ovidiu, Ensuring sustainability in dairy processing for a circular economy, in Journal of EcoAgriTourism, 16(20), p. 72-76, 2020, ISBN:1844-8577,

[https://rosita.ro/jeat/archive/2\\_2020.pdf](https://rosita.ro/jeat/archive/2_2020.pdf)

Cristina POPOVICI, Mihaela Adriana ȚIȚA, Anatolii CARTASEV, Vladislav RESITCA, Nina BOGDAN, Olga MIGALATIEV, Biochemical approaches for goat milk yogurt production, Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, Vol. XXIV, No. 2, 2020, ISSN 2285-1364, p.49-50, [http://biotechnologyjournal.usamv.ro/pdf/2020/issue\\_2/Art6.pdf](http://biotechnologyjournal.usamv.ro/pdf/2020/issue_2/Art6.pdf)

Moga, Valentina Mădălina, Țița, Mihaela Adriana, Marketing aspects of yoghurt enhanced with tapioca, Management of Sustainable Development Sibiu, Romania, Volume 12, No. 2, December 2020, p.12-20, <https://doi.org/10.54989/msd-2020-0007>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

M. Tița, O.Popa, Sensory, physico-chemical and microscopic analysis of some sorts of buttermilk, Journal of EcoAgriTourism ISSN: 1844-8577 Vol. 16, no.2, 2020, p.64-71, [http://rosita.ro/jeat/archive/2\\_2020.pdf](http://rosita.ro/jeat/archive/2_2020.pdf)

M. Păunoiu, M. Tița, Studies on the implementation of an innovative "fatty" dairy product with bioactive components, Journal of EcoAgriTourism ISSN: 1844-8577 Vol. 16, no.2, 2020, p.56-63, [http://rosita.ro/jeat/archive/2\\_2020.pdf](http://rosita.ro/jeat/archive/2_2020.pdf)

Mihaela Adriana Tița, Butoi Laurențiu, Research on the evolution of sensory and physico-chemical characteristics of butter with the addition of mint and peppermint, Management of Sustainable Development, Volume 12, No.1, ISSN:2247-0220, 2020, p.19-20 <https://doi.org/10.54989/msd-2020-0003>

Iancu Maria Lidia, Edible flowers in novel foods: primary studies in the manufacture of flower compote of acacia (*Robinia pseudoacacia*), rose (*Rosa damascena*) and elder (*Sambucus nigra*), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, vol 27, nr.2, 2021pp:164-171 <https://journal-of-agroalimentary.ro/issues/journal-of-agroalimentary-processes-and-technologies-2021-27-2>

## 2021-2022

Mironescu M. (ULBS), Lazea-Stoyanova, A. (INFLPR), Barbinta-Patrascu, M.E. (Univ. Bucuresti), Virchea, L.-I. (ULBS), Rexhepi, D. (Debrecen Univ.), Mathe, E. (Debrecen Univ.), Georgescu, C. (ULBS), Green Design of Novel Starch-Based Packaging Materials Sustaining Human and Environmental Health, Polymers, p. 1190, vol. 13(3), 2021

Ovidiu Tita (ULBS), Ecaterina Lengyel(ULBS), Diana Ionela Stegărus (ICSI R. Vâlcea), Petre Săvescu (Universitatea din Craiova), Alexandru Bogdan Ciubara (Universitea Dunarea de jos Galați) , Maria Adelina Constantinescu (ULBS), Mihaela Adriana Tita (ULBS), Diana Rată ( SC ADEFARM Plus SRL), Anamaria Ciubara (Universitatea DunareadejosGalati) Identification and Quantification of Valuable Compounds in Red Grape Seeds, in Applied Sciences , 11(11), 1-15, 2021, Q2, F.I. 2.679, ISSN: 2076-3417, doi.org/10.3390/app11115124, WOS:000659579500001, <https://doi.org/10.3390/app11115124>, [www.mdpi.com/2076-3417/11/11/5124](http://www.mdpi.com/2076-3417/11/11/5124)

Tița Mihaela Adriana, Constantinescu Maria Adelina, Tița Ovidiu, Mathe Endre, Tamošaitienė Loreta, Brađauskienė Vijolė, Food Products with High Antioxidant and Antimicrobial Activities and Their Sensory Appreciation, Applied Sciences, ISSN: 2076-3417, <https://doi.org/10.3390/app12020790> , WOS:000746835300001, pp. 1-13, Data publicării: 13 Ianuarie 2022, IF: 2,9, Q2.



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Danciu Cristina-Anca, QUALITY MANAGEMENT OF THE WHEAT BLENDING, to IMPROVE THE TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF THE FLOURS OBTAINED IN THE MILLING PROCESS OF THE ROMANIAN WHEAT VARIETIES Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development, vol. 21/4, ISSN 2285-3952, [http://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.21\\_4/volume\\_21\\_4\\_2021.pdf](http://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.21_4/volume_21_4_2021.pdf) , PAG. 171-174, an apariție 2021, zona gri Q3.

Bradauskiene Vijole, Vaiciulyte-Funk Lina, Shah Bakht Ramin, Cernauskas Darius, Tita Mihaela Adriana, Recent advances in biotechnological methods for wheat gluten immunotoxicity abolishment – a review, Polish journal of food and nutrition sciences. Olsztyn: Polish academy of sciences. 2021, vol. 71, no. 1, p. 5-20. ISSN 1230-0322, eISSN 2083-6007, doi: 10.31883/pjfn/132853, WOS: 000628751200001, FI=2.111, Q3; <https://epubl.ktu.edu/object/elaba:86231870/>

Tița Mihaela A., Constantinescu Maria A., Georgescu Cecilia, Popa Oana, Tița Ovidiu, Tamošaitienė Loreta, Bradauskienė Vijolė, Obtaining of a Milk Drink with Mushrooms and Bioactive Compounds, Bulletin of the Transilvania University of Brașov Series II: Forestry • Wood Industry • Agricultural Food Engineering • Vol. 14 (63), No. 2 – 2021, ISSN 2065-2143, DOI: 10.31926/but.fwiafe.2021.14.63.2.15, DOI: <https://doi.org/10.31926/but.fwiafe.2021.14.63.2.15> pp. 157-172, Data publicării: 22 decembrie 2021.

Knyazeva, I. V.; Dorokhov, A. S.; Vershinina, O. V.; Myachikova, N. I.; Grishin, A. A.; Gudimo, V. B.; Georgescu C. The effect of amber acid on the productivity and chemical composition of tomatoes grown in a climatic chamber. Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2021, 22 (3), 311-319. [https://www.researchgate.net/publication/357831819\\_THE\\_EFFECT\\_OF\\_AMBER\\_ACID\\_ON\\_THE\\_PRODUCTIVITY\\_AND\\_CHEMICAL\\_COMPOSITION\\_OF\\_TOMATOES\\_GROWN\\_IN\\_A\\_CLIMATIC\\_CHAMBER](https://www.researchgate.net/publication/357831819_THE_EFFECT_OF_AMBER_ACID_ON_THE_PRODUCTIVITY_AND_CHEMICAL_COMPOSITION_OF_TOMATOES_GROWN_IN_A_CLIMATIC_CHAMBER)

Mironescu, M.; Lazea-Stoyanova, A.; Barbinta-Patrascu, M. E.; Virchea, L.-I.; Rexhepi, D.; Mathe, E.; Georgescu, C. Green Design of Novel Starch-Based Packaging Materials Sustaining Human and Environmental Health. Polymers, 2021, 13 (8), 1190. <https://doi.org/10.3390/polym13081190>.

Pompilica Iagăru, Pompiliu Pavel, Romulus Iagăru, Anca Șipoș; Using drone technology for preserving the economic sustainability of the agricultural holdings; International Journal of Advanced Statistics and IT&C for Economics and Life Sciences; vol. 11 (1); pg. 85-90; 2021; <https://doi.org/10.2478/ijasitels-2021-0005>



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehno­logii și  
In­ginerie­ri Alimen­tare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Anca Sîpos, Adrian Florea, Maria Arsin and Ugo Fiore; Using Neural Networks to Obtain Indirect Information about the State Variables in an Alcoholic Fermentation Process; Processes; vol. 9(1); pg. 74-92; 2021; <https://doi.org/10.3390/pr9010074>

Iancu Maria Lidia, COMPARATIVE ANALYSIS OF THE QUALITY INDICATORS OF ORANGE JUICE OBTAINED BY DIFFERENT EXTRACTION METHODS, Carpathian Journal of Food Science and Technology vol14 nr.4, pp:64-78, 2022, [http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian\\_journal/](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/) [http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian\\_journal/Papers\\_14\(4\).html](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Papers_14(4).html) <https://doi.org/10.34302/crpjfst/2022.14.4.5>

Mark Shamtsyan ( Saint-Petersburg State Institute of Technology), Boris Kolesnikov ( Saint-Petersburg State Institute of Technology), Mikhail Pushkarev ( Saint-Petersburg State Institute of Technology), Liviu Gaceu ( Transilvania University of Brasov, ), Oana Bianca Oprea ( Transilvania University of Brasov, ), Iulia Iatco (3 Institute of Microbiology and Biotechnology-Republica Moldova), Dumitru Mnerie, ( Politehnica University of Timisoara, ) Gabriela Mnerie ( Politehnica University of Timisoara, ), Ovidiu Tita ( Politehnica University of Timisoara, ), Mihaela Tita (ULBS), Checilia Georgescu ULBS), Monica Mironescu (ULBS), Stefan Stefanov ( University of Food Technologies,-Bulgaria), Stanka Damianova (University of Ruse “Angel Kanchev) Study of awareness of food labeling among consumers in North-West Russia, in E3S Web of Conferences-"International Scientific Conference on Biotechnology and Food Technology", 2021, DOI: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202021501002>

Inna V. Knyazeva , Aleksei S. Dorokhov , Oksana V. Vershinina, Nina I. Myachikova, Andrei A. Grishin, Vladimir B. Gudimo, Cecilia Georgescu - THE EFFECT OF AMBER ACID ON THE PRODUCTIVITY AND CHEMICAL COMPOSITION OF TOMATOES GROWN IN A CLIMATIC CHAMBER, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 22 (3), p. 311-319, 2021

FLOREA Adrian, MIRONESCU Ion, CRACIUNEAN Cristian Daniel, MORARIU Ionel Daniel, VOLOVICI Daniel, Design Methodology and Tools in Factory of the Future, International Journal of Advanced Statistics and IT&C for Economics and Life Sciences, vol 11, nr1, ISSN / ISBN: 2559-365X, 2021 <https://magazines.ulbsibiu.ro/jjasitels/index.php/IJASITELS/article/view/53>

Popa Oana, Constantinescu Adelina, Quality Management System To Improve The Quality And Efficiency Of The Production Of Buttermilk With Mushrooms, The Management of Sustainable Development (MSD) Volume 13, No.2, December 2021, DOI: <https://doi.org/10.54989/msd-2021-0018> , ISSN: 2066 – 9380, cod CNCSIS B+, revistă indexată De Gruyter Open, Sibiu, pp. 80-86.



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

M. MOGA, M. A. TIȚA, The evolution of the maturation process of hard cheeses processed in different periods of the year, Journal of EcoAgriTourism, Vol. 17, no.2, 2021, ISSN: 1844-8577, p.35-39, [https://rosita.ro/jeat/archive/2\\_2021.pdf](https://rosita.ro/jeat/archive/2_2021.pdf)

M. A. TIȚA, V. M. MOGA, Research on the implementation of a fermented dairy product with the addition of native vegetable product, Journal of EcoAgriTourism, Vol. 17, no.2, 2021, ISSN: 1844-8577, p.18-27, [https://rosita.ro/jeat/archive/2\\_2021.pdf](https://rosita.ro/jeat/archive/2_2021.pdf)

### 2022-2023

Racuciu, M ; Tecucianu, A; Oancea, S, Impact of Magnetite Nanoparticles Coated with Aspartic Acid on the Growth, Antioxidant Enzymes Activity and Chlorophyll Content of Maize, in ANTIOXIDANTS, 11(6), Q1, p. 1193, 2022 <https://doi.org/10.3390/antiox11061193>

Stoia M, Oancea S, Low-Molecular-Weight Synthetic Antioxidants: Classification, Pharmacological Profile, Effectiveness and Trends, in ANTIOXIDANTS, 11(4), Q1, p. 638, 2022 <https://doi.org/10.3390/antiox11040638>

Georgescu, Cecilia (ULBS), Adina Frum (ULBS), Lidia-Ioana Virchea (ULBS), Anastasiia Sumacheva (Univ. Saint Petresburg), Mark Shamtsyan (Univ. Saint Petresburg), Felicia-Gabriela Gligor (ULBS), Neli Kinga Olah (Univ. Arad), Endre Mathe (Univ. Arad, Univ. Debrecen), Monica Mironescu (ULBS) Geographic Variability of Berry Phytochemicals with Antioxidant and Antimicrobial Properties, Molecules, vol. 27(15), p. 4986, ISSN: 1420-3049, DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules27154986>, WOS:000839901800001, 2022

Tița Mihaela Adriana, Constantinescu Maria Adelina, Opruța Tiberius Ilie, Bătușaru Cristina, Rusu Lăcrămioara, Tița Ovidiu, Kefir Enriched with Encapsulated Volatile Oils: Investigation of Antimicrobial Activity and Chemical Composition, Applied Sciences, ISSN: 2076-3417, DOI: <https://doi.org/10.3390/app13052993>, WOS:000947172900001, pp. 1-21, Data publicării: 26 Februarie 2023, IF: 2,9, Q2

Tița Ovidiu, Constantinescu Maria Adelina, Tița Mihaela Adriana, Opruța Tiberius Ilie, Dabija Adriana, Georgescu Cecilia, Valorization on the Antioxidant Potential of Volatile Oils of Lavandula angustifolia Mill., Mentha piperita L. and Foeniculum vulgare L. in the Production of Kefir, Applied Sciences, ISSN: 2076-3417, DOI: <https://doi.org/10.3390/app122010287>, WOS:000874307700001, pp. 1-14, Data publicării: 13 Octombrie 2022, IF: 2,9, Q2.

Popa, MF ; Cocirlea, MD ; Miclaus, S ; Oancea, S; Influence of Convective and Vacuum-Type Drying on Quality, Microstructural, Antioxidant and Thermal Properties of Pretreated Boletus edulis Mushrooms, in MOLECULES, 27(13), p. 4063, Q2, 2022 <https://doi.org/10.3390/molecules27134063>



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehno­logii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Oancea S., Popa, M., Socaci, S.A., Dulf, F.V.: Comparative Study of Raw and Dehydrated *Boletus edulis* Mushrooms by Hot Air and Centrifugal Vacuum Processes: Functional Properties and Fatty Acid and Aroma Profiles, in *Applied Sciences*, 13(6), Q2, p. 3630, 2023  
<https://doi.org/10.3390/app13063630>

Onache, Petronela Anca, Elisabeta-Irina Geana, Corina Teodora Ciucure, Alina Florea, Dorin Ioan Sumedrea, Roxana Elena Ionete, Ovidiu Țița. Bioactive Phytochemical Composition of Grape Pomace Resulted from Different White and Red Grape Cultivars. *Separations* 2022, 9, 395, Q2  
<https://doi.org/10.3390/separations9120395>

Corina Teodora Ciucure, Elisabeta-Irina Geana, Claudia Sandru, Ovidiu Tita, Mihai Botu, Phytochemical and Nutritional Profile Composition in Fruits of Different Sweet Chestnut (*Castanea sativa* Mill.) Cultivars Grown in Romania. *Separations* 2022, 9, 66, Q2  
<https://doi.org/10.3390/separations9030066> WOS:000774485800001

Vijole Bradauskiene, Lina Vaiciulyte-Funk, Darius Cernauskas, Reda Dzingeleviciene, Joao P. M. Lima, Aida Bradauskaite, Mihaela Adriana Tita, The Efficacy of Plant Enzymes Bromelain and Papain as a Tool for Reducing Gluten Immunogenicity from Wheat Bran, *Processes* 2022, 10 (10), 1948;p.1-14, WOS:000873653700001, FI=3.352, SRI=0.405, Q2;  
<https://doi.org/10.3390/pr10101948>

Danciu Cristina-Anca , STUDY ON THE IMPORTANCE OF USING THE GRADING SYSTEM IN WHEAT BLEND QUALITY MANAGEMENT *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, vol. 22/4, ISSN 2284-7995, ISSN Online 2285-3952, Pag. 193-198, an apariție 2022, zona gri Q3  
[https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22\\_4/Art21.pdf](https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.22_4/Art21.pdf), WOS:000906080800021 ,

M. Stanciu, I. Antonie , C. Danciu , A. Tulbure , I. Bratu , E. Gaspar , G. Moise , C. Sava, I. Vlad, SUSTAINABILITY OF EXTENSIVE SHEEP FARMING PRACTICES: PASTORALISM AND TRADITIONAL USE OF MEDICINAL PLANTS, CASE STUDY ON THE MĂRGINIMEA SIBIULUI AREA, ROMANIA, *Journal of Animal & Plant Sciences*, 33(1), ISSN (print): 1018-7081; ISSN (online): 2309-8694, <https://www.thejaps.org.pk/Volume/2023/33-01/05.php>,  
<https://doi.org/10.36899/JAPS.2023.1.0592> , WOS:000940506500005, an apariție 2023, zona gri/Q3.

Tulbure Anca, Danciu Cristina-Anca, QUALITY IMPROVEMENT FOR THE PRODUCT GINGERBREAD, CORELATIONS BETWEEN THE PRODUCT'S PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES AND THE RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS OF DOUGH *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, vol. 22/4, ISSN 2284-7995, ISSN Online 2285-3952, WOS:000747313000020, pag. 761-766, an apariție 2022, zona gri Q3.



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Popa, MF ; Cocirlea, MD ; Miclaus, S ; Oancea, S, THE INFLUENCE OF MICROWAVE EXPOSURE OF BOLETUS MUSHROOM-SOLVENT MIXTURES ON THE EXTRACTABILITY OF PHENOLICS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY, in SCIENTIFIC STUDY AND RESEARCH-CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING BIOTECHNOLOGY FOOD INDUSTRY, 2(3), Q4, p. 243-254, 2022 [https://www.researchgate.net/publication/364277822\\_THE\\_INFLUENCE\\_OF\\_MICROWAVE\\_EXPOSURE\\_OF\\_BOLETUS\\_MUSHROOM](https://www.researchgate.net/publication/364277822_THE_INFLUENCE_OF_MICROWAVE_EXPOSURE_OF_BOLETUS_MUSHROOM_SOLVENT_MIXTURES_ON_THE_EXTRACTABILITY_OF_PHENOLICS_AND_ANTIOXIDANT_ACTIVITY)

[SOLVENT MIXTURES ON THE EXTRACTABILITY OF PHENOLICS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY](https://www.researchgate.net/publication/364277822_THE_INFLUENCE_OF_MICROWAVE_EXPOSURE_OF_BOLETUS_MUSHROOM_SOLVENT_MIXTURES_ON_THE_EXTRACTABILITY_OF_PHENOLICS_AND_ANTIOXIDANT_ACTIVITY)

Frum, A.; Dobrea, C. M.; Rus, L. L.; Virchea, L.-I.; Morgovan, C.; Chis, A. A.; Arseniu, A. M.; Butuca, A.; Gligor, F. G.; Vicas, L. G.; Tița, O.; Georgescu C.. Valorization of Grape Pomace and Berries as a New and Sustainable Dietary Supplement: Development, Characterization, and Antioxidant Activity Testing. *Nutrients*, 2022, 14 (15), 3065. <https://doi.org/10.3390/nu14153065>

Georgescu, C.; Frum, A.; Virchea, L.I.; Sumacheva, A.; Shamtsyan, M.; Gligor, F.G.; Olah, N. K.; Mathe, E.; Mironescu, M. Geographic Variability of Berry Phytochemicals with Antioxidant and Antimicrobial Properties. *Molecules*, 2022, 27 (15), 4986.

<https://doi.org/10.3390/molecules27154986>

Tița, O.; Constantinescu, M. A.; Tița, M. A.; Opruța, T. I.; Dabija, A.; Georgescu, C. Valorization on the Antioxidant Potential of Volatile Oils of *Lavandula angustifolia* Mill., *Mentha piperita* L. and *Foeniculum vulgare* L. in the Production of Kefir. *Applied Sciences*, 2022, 12 (20), 10287. <https://doi.org/10.3390/app122010287>.

Adrian Florea, Anca Sipos and Melisa-Cristina Stoisor; Applying AI Tools for Modeling, Predicting and Managing the White Wine Fermentation Process; *Fermentation*; vol. 8(4), 137, pp. 1-22; 2022; <https://doi.org/10.3390/fermentation8040137>

Iancu Maria Lidia, RESEARCH ON OBTAINING A SOFT DRINK WITH NUTRACEUTICAL POTENTIAL, BASED ON COCA COLA AND ORANGE JUICE, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Q4, vol 24, nr.4, 2023, WOS:001130181800007, pp. 317-327

<https://www.webofscience.com/wos/woscc/summary/1dcf1bd9-cfb7-4adc-aa2d-5be662767942-eb294475/relevance/1>

<https://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=202304&vol=4&aid=5603>




**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031

 **2023-2024**



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Diana Popescu, Oana Botoran, Ramona Cristea, Cristina Mihaescu, Nicoleta Sutan, 2023, Effects of Geographical Area and Harvest Times on Chemical Composition and Antibacterial Activity of *Juniperus communis* L. Pseudo-Fruits Extracts: A Statistical Approach, *Horticulturae*, 2023,9(3), 325, p:1-15, FI: 2,923, <https://doi.org/10.3390/horticulturae9030325>

Danciu, C.-A.; Tulbure, A.; Stanciu, M.-A.; Antonie, I.; Capatana, C.; Zerbeș, M.V.; Giurea, R.; Rada, E.C., OVERVIEW OF THE SUSTAINABLE VALORIZATION OF USING WASTE AND BY-PRODUCTS IN GRAIN PROCESSING, *Foods* 2023, 12(20), <https://www.mdpi.com/2518692>, <https://doi.org/10.3390/foods12203770> , an apariție 2023, zona rosie/Q1.

Tița Ovidiu, Constantinescu Maria Adelina, Rusu Lăcrămioara, Tița Mihaela Adriana, / Natural Polymers as Carriers for Encapsulation of Volatile Oils: Applications and Perspectives in Food Products, *Polymers*, ISSN: 2073-4360, DOI: <https://doi.org/10.3390/polym16081026> , pp. 1-17, Data publicării: 9 Aprilie 2024, IF: 5,0, Q1.

Tița Ovidiu, Constantinescu Maria Adelina, Tița Mihaela Adriana, Bătușaru Cristina, Mironescu Ion, Sensory, Textural, Physico-Chemical and Enzymatic Characterization of Melted Cheese with Added Potato and Carrot Peels, *Frontiers in Nutrition*, ISSN: 2296-861X, DOI: 10.3389/fnut.2023.1260076 , pp. 1-13, Data publicării: 09 Ianuarie 2024 , IF: 5,0, Q1

Ramona Cristea, Camelia Sava, Ciprian Capatana, Anastasia Kanellou, 2024, Phytochemical Analysis and Specific Activities of Bark and Flower Extracts from Four Magnolia Plant Species, *Horticulturae*, 10(2), p: 141-165, FI: 3,1, <https://doi.org/10.3390/horticulturae10020141>

Tarapoulouzi, M. (University of Cyprus); Mironescu, M. (ULBS); Drouza, C. (University of Cyprus); Mironescu, I.D. (ULBS); Agriopoulou, S. (University of the Peloponnese, Grecia), Insight into the Recent Application of Chemometrics in Quality Analysis and Characterization of Bee Honey during Processing and Storage, in *Foods*, <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000929713900001> , 41 p, 2023

Petronela Anca Onache, Alina Florea, Elisabeta-Irina Geana, Corina Teodora Ciucure, Roxana Elena Ionete, Dorin Ioan Sumedrea, Ovidiu Tița, Assessment of bioactive phenolic compounds in musts and the corresponding wines of white and red grape varieties, *Applied Sciences*, 13(9):5722. <https://doi.org/10.3390/app13095722>

Diana Ionela Popescu (Stegarus), Adina Frum, Carmen Maximiliana Dobrea, Ramona Cristea, Felicia Gabriela Gligor, Laura Gratiela Vicas, Roxana Elena Ionete, Nicoleta Anca Sutan, Cecilia Georgescu, 2024, Comparative Antioxidant and Antimicrobial Activities of Several Conifer



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehno­logii și  
Ingineria Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Needles and Bark Extracts, *Pharmaceutics* 2024, 16(1), 52, p: 1-14, FI: 5,4,  
<https://doi.org/10.3390/pharmaceutics16010052>

Ramona Cristea, Daniela Sandru, 2023, Investigating the Polyphenolic Profile and the Antioxidant and Antibacterial Activity of Tarragon (*Artemisia dracunculus* L) cultivated in Central Romania, *Acta Chimica Slovenica* 70 (3), p:345-352, FI: 1,2, <http://dx.doi.org/10.17344/acsi.2023.8225>

Mădălina Valentina Moga (ULBS), Mihaela Țița (ULBS), Ovidiu Țița (ULBS), The application of haccp for the development of risk management in the production of yogurt with the addition of vegetable by-products, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, UDC 637.146.3:006.73(498), eISSN: 1857-8489 UDC 637.146.3:006.73(498), <https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2024/02/11.-Full-paper-Madalina-Valentina-Moga.pdf>

Moga Valentina, Țița Mihaela, Țița Ovidiu, Constantinescu Adelina, Development of an Assortment of Semi-Hard Cheese with the Addition of Za`Atar as a Functional Ingredient, *Bulletin of the Transilvania University of Brașov Series II: Forestry • Wood Industry • Agricultural Food Engineering • Vol. 16 (65)*, ISSN 2065-2143, DOI: <https://doi.org/10.31926/but.fwiafe.2023.16.65.2.11>, pp. 153-164, Data publicării: 20 Decembrie 2023

Elena-Iulia Lazăr (ULBS), Ovidiu Țița (ULBS), The importance of wheat conditioning in the production of wholemeal flours, *Journal of Engineering & Processing Management*, 15(1), 2023, ISSN 1840-4774 (Online), DOI: <https://doi.org/10.61458/jepm2301013L>

Oana-Maria Popa (ULBS), Ovidiu Țița (ULBS), Practical results regarding the use of mushrooms in dairy products, *Journal of Engineering & Processing Management*, 15(1), 2023, ISSN 1840-4774 (Online), DOI: 10.61458/jepm2301009p

Popescu (Stegarus), Diana Ionela, Adina Frum, Carmen Maximiliana Dobreă, Ramona Cristea, Felicia Gabriela Gligor, Laura Gratiela Vicas, Roxana Elena Ionete, Nicoleta Anca Sutan, and Cecilia Georgescu. 2024. "Comparative Antioxidant and Antimicrobial Activities of Several Conifer Needles and Bark Extracts" *Pharmaceutics* 16, no. 1: 52. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics16010052>

Opruța Tiberius, Țița Mihaela, Constantinescu Adelina, Rusu Lăcrămioara, Țița Ovidiu, Characterization of *Juniperus Communis* L. essential oil obtained from berries harvested from the balkan area, *Scientific Study & Research - Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, ISSN: 1582-540X, pp. 91-99, Data publicării: 27 Martie 2024.

Țița Ovidiu, Popa Oana-Maria, Țița Mihaela-Adriana, Constantinescu Maria Adelina, Effects of the addition of *Cantharellus Cibarius* mushrooms on the rheological properties of buttermilk,



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Scientific Study & Research - Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry,  
ISSN: 1582-540X, pp. 249-259, Data publicării: 27 Septembrie 2023.

Mironescu I.D. (ULBS), Popa M.C. (ULBS), Berntzen L. (Univ Norway), A Pilot Study:  
Assessing the Synergy of Student Multidisciplinary Teamwork in Collaborative Projects, *Educatie*  
21, ISBN / ISSN: 2247-8671, pag. 18-27, <https://doi.org/10.24193/ed21>

A.M. IRIMINĂ (Samuel von Brukenthal National College, Sibiu), M.A. TIȚA (ULBS) Research  
on obtaining a dietary-hyperprotein dairy product with different additions, *Journal of  
EcoAgriTourism*, Vol. 19, no. 1, 2023, p.21-27, ISSN: 1844-8577 ,  
<https://jeat.rosita.ro/archive.html>

VM MOGA, M TIȚA, ML IANCU, O TIȚA, The effects of Fetească Neagră wine on the  
ripening process of the cheese, *Journal of EcoAgriTourism*, ISSN: 1844 – 8577, pp:53-58,  
<http://jeat.rosita.ro/>

Ramona Cristea, Daniela Sandru, Phytochemical profile, antioxidant and antibacterial potential of  
*Lycopodium Clavatum L.* extracts, *Acta Oecologica Carpatica* vol. XXVI, ISSN 2065-7064, p:  
13-24 <https://magazines.ulbsibiu.ro/actaoc/archive.html>, 2024

Ovidiu Tița, Maria Adelina Constantinescu, Mihaela Adriana Tița, Cristina Bătușaru, Ion  
Mironescu, Sensory, textural, physico-chemical and enzymatic characterization of melted cheese  
with added potato and carrot peels, *Frontiers in Nutrition*, vol. 10, pag. 1260076, Publisher  
Frontiers Media SA, 2024/1/9 <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1260076>

Tiberius Opruța<sup>1</sup>, Mihaela Tița<sup>2</sup>, Adelina Constantinescu<sup>2</sup>, Lăcrămioara Rusu<sup>3</sup>, Ovidiu Tița<sup>2\*</sup>,  
CHARACTERIZATION OF JUNIPERUS COMMUNIS L. ESSENTIAL OIL OBTAINED  
FROM BERRIES HARVESTED FROM THE BALKAN AREA, *Scientific Study & Research*,  
2024, 25 (1), pp. 091 – 099, ISSN 1582-540X

STUDIES ON THE POSSIBILITIES OF AUTHENTICATING THE GEOGRAPHICAL  
ORIGIN OF WINES, Sas Wilhelmine Claudia Nicoleta , Ovidiu Tița, *Journal of Hygienic  
Engineering & Design*, 2024/1/1, vol. 46, issue 1, [https://keypublishing.org/jhed/wp-  
content/uploads/2024/03/04.-Full-paper-Sas-Wilhelmine-Claudia-Nicoleta.pdf](https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2024/03/04.-Full-paper-Sas-Wilhelmine-Claudia-Nicoleta.pdf)

Ovidiu Tița, Anamaria Ciubara, Mihaela Adriana Tița, Maria Adelina Constantinescu, Alexandru  
Bogdan Ciubara, 2024/2/6 . The Influence of Bioactive Compounds in Food Products. *BRAIN.  
Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience*, 15(1), 480-497.  
<https://doi.org/10.18662/brain/15.1/563>

Tița, Ovidiu, Maria Adelina Constantinescu, Lăcrămioara Rusu, and Mihaela Adriana Tița. 2024.  
"Natural Polymers as Carriers for Encapsulation of Volatile Oils: Applications and Perspectives in  
Food Products" *Polymers* 16, no. 8: 1026. <https://doi.org/10.3390/polym16081026>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

JinJin Pei, Chella Perumal Palanisamy, Selvaraj Jayaraman, Prabhu Manickam Natarajan, Vidhya Rekha Umopathy, Jeane Rebecca Roy, Dwarakesh Thalamati, Rathi Muthaiyan Ahalliya, Gopalakrishnan Velliyur Kanniappan, Monica Mironescu, Proteomics Profiling of Extracellular Vesicle for Identification of Potential Biomarkers in Alzheimer's Disease: A Comprehensive Review, *Ageing Research Reviews*, 2024/5/29, pag. 102359, Publisher Elsevier, <https://doi.org/10.1016/j.arr.2024.102359>

JinJin Pei, Chella Perumal Palanisamy, Guru Prasad Srinivasan, Mani Panagal, Sathish Sundar Dhilip Kumar, Monica Mironescu, A comprehensive review on starch-based sustainable edible films loaded with bioactive components for food packaging, *International Journal of Biological Macromolecules*, pag. 133332, Publisher Elsevier, 2024/6/22, <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.133332>

JinJin Pei, Yuqiang Yan, Selvaraj Jayaraman, Ponnulakshmi Rajagopal, Prabhu Manickam Natarajan, Vidhya Rekha Umopathy, Sridevi Gopathy, Jeane Rebecca Roy, Janaki Coimbatore Sadagopan, Dwarakesh Thalamati, Chella Perumal Palanisamy, Monica Mironescu, A review on advancements in the application of starch-based nanomaterials in biomedicine: Precision drug delivery and cancer therapy, *International Journal of Biological Macromolecules*, pag. 130746, Publisher Elsevier, 2024/3/10, <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.130746>

JinJin Pei, Yuqiang Yan, Chella Perumal Palanisamy, Selvaraj Jayaraman, Prabhu Manickam Natarajan, Vidhya Rekha Umopathy, Sridevi Gopathy, Jeane Rebecca Roy, Janaki Coimbatore Sadagopan, Dwarakesh Thalamati, Monica Mironescu, Materials-based drug delivery approaches: Recent advances and future perspectives, *Green Processing and Synthesis*, vol. 3, issue 1, pag. 20230094, Publisher De Gruyter, 2024/2/21, <https://doi.org/10.1515/gps-2023-0094>

Cocîrlea, Maria Denisa, Natalia Simionescu, Anca Roxana Petrovici, Mihaela Sillion, Barbara Biondi, Luana Lastella, and Simona Oancea. 2024. "In Vitro Screening of Ecotoxic and Cytotoxic Activities of *Ailanthus altissima* Leaf Extract against Target and Non-Target Plant and Animal Cells" *International Journal of Molecular Sciences* 25, no. 11: 5653. <https://doi.org/10.3390/ijms25115653>

Relevance of amphiphilicity and helicity on the antibacterial action of a histatin 5-derived peptide, Cristina Peggion, Valeria Panetta, Luana Lastella, Fernando Formaggio, Antonio Ricci, Simona Oancea, Geta Hilma, Barbara Biondi, *Journal of Peptide Science*, 2024/4/27, pag. e3609 <https://doi.org/10.1002/psc.3609>

Marin, Florian, Felicia Bucura, Violeta-Carolina Niculescu, Antoaneta Roman, Oana Romina Botoran, Marius Constantinescu, Stefan Ionuț Spiridon, Eusebiu Ilarian Ionete, Simona Oancea, and Anca Maria Zaharioiu. 2024. "Mesoporous Silica Nanocatalyst-Based Pyrolysis of a By-Product of Paper Manufacturing, Black Liquor" *Sustainability* 16, no. 8: 3429. <https://doi.org/10.3390/su16083429>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentară

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Răcuciu, Mihaela, Simona Oancea, Lucian Barbu-Tudoran, Olga Drăghici, Anda Agavriiloaei, and Dorina Creangă. 2024. "A Study of Hyaluronic Acid's Theoretical Reactivity and of Magnetic Nanoparticles Capped with Hyaluronic Acid" *Materials* 17, no. 6: 1229. <https://doi.org/10.3390/ma17061229>

Niță, Narcis-Teodor, Elena-Mirela Suceveanu, Florin Marian Nedeff, Ovidiu Tița, and Lăcrămioara Rusu. 2024. "Biocomposite Material Based on *Lactococcus lactis* sp. Immobilized in Natural Polymer Matrix for Pharmaceutical Removal from Aqueous Media" *Polymers* 16, no. 13: 1804. <https://doi.org/10.3390/polym16131804>

Cristea, Ramona Maria (Iancu), Camelia Sava, Ciprian Căpățână, and Anastasia Kanellou. 2024. "Phytochemical Analysis and Specific Activities of Bark and Flower Extracts from Four Magnolia Plant Species" *Horticulturae* 10, no. 2: 141. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10020141>

Anca TULBURE, Cristina-Anca DANCIU, QUALITY IMPROVEMENT FOR THE PRODUCT GINGERBREAD, A STUDY REGARDING THE INFLUENCE OF DOUGH MATURATION TIME AND OF THE AERATION FORMULA ON THE PRODUCT'S TEXTURAL CHARACTERISTICS, Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture & Rural Development, 2024/1/1, vol. 24, issue 1, pag. 991-998, PRINT ISSN 2284-7995, E-ISSN 2285-3952, [https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24\\_1/Art100.pdf](https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24_1/Art100.pdf)

Chis, Adriana Aurelia, Carmen Maximiliana Dobrea, Anca Maria Arseniu, Adina Frum, Luca-Liviu Rus, Gabriela Cormos, Cecilia Georgescu, Claudiu Morgovan, Anca Butuca, Felicia Gabriela Gligor, and et al. 2024. "Antibody–Drug Conjugates—Evolution and Perspectives" *International Journal of Molecular Sciences* 25, no. 13: 6969. <https://doi.org/10.3390/ijms25136969>

Morgovan, Claudiu, Carmen Maximiliana Dobrea, Anca Butuca, Anca Maria Arseniu, Adina Frum, Luca Liviu Rus, Adriana Aurelia Chis, Anca Maria Juncan, Felicia Gabriela Gligor, Cecilia Georgescu, and et al. 2024. "Safety Profile of the Trastuzumab-Based ADCs: Analysis of Real-World Data Registered in EudraVigilance" *Biomedicines* 12, no. 5: 953. <https://doi.org/10.3390/biomedicines12050953>

Romulus Iagaru, Anca Sipos, Pompilica Iagaru, A Strategic Approach to the Identification and Durable Valuation of Endogenous Resources in the Mountainous Region of Romania, Preprints, 2024, 2024021465. <https://doi.org/10.20944/preprints202402.1465.v1>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

**e) Cărți (de autor/editate/traduse) și capitole în cărți;**

**2020-2021**

Șipoș Anca; *Matlab-Simulink: Interfețe grafice - exemple și aplicații (Graphical interfaces - examples and applications)*; “Lucian Blaga” University from Sibiu Publishing House; 978-606-12-1804-2; 2020; pg.145

Mironescu I., Crăciunean DC., Florea A., Bondrea I., *Capitol "Improving the Training Methods for Designers of Flexible Production Cells in Factories of the Future"* in: Boosting Collaborative Networks 4.0, ed. SpringerLink, ISBN: 978-3-030-62412-5, Nov. 2020

Moga Valentina Madalina, Tita Mihaela Adriana, *IMPROVING THE CONSISTENCY OF COW'S MILK YOGURT By adding tapioca powder*, ISBN 978-620-3-19796-9, p.216, 2020-12-19, Editura Lap Lambert Academic Publishing, categoria technology

**2021-2022**

Șipoș Anca; *Optimizarea proceselor tehnologice: aplicații în industria alimentară (Optimization of the technological processes: applications in food industry)*; “Lucian Blaga” University from Sibiu Publishing House; ISBN 978-606-12-1908-7; 2021; pg.200.

**2022-2023**

Cristea Ramona, *Descoperă-ți adevărata esență*, Ed. Siono, 2023, p:143, ISBN 978-606-26-0358-8, 2023

**2023- 2024**

Constantinescu Maria Adelina, Tița Mihaela Adriana, Tița Ovidiu, *Beneficiile și utilizarea uleiurilor volatile în obținerea produselor lactate*, Editura Performantica, Iași, 2023, ISBN: 978-630-328-040-0, 297 p.

Ovidiu TIȚA, Maria Adelina CONSTANTINESCU, Adrian RIVIȘ, Ion MIRONESCU, Teodor Ioan TRĂȘCĂ, Mihaela Adriana TIȚA, Cristina Maria BĂTUȘARU, Liliana TUDOREANU, *Book Iseky*, Editura Universității „Lucian Blaga— din Sibiu, 2023, ISBN (online) 978-606-12-1997-1

Iancu Maria Lidia, *Vegetale între recoltare și consum*, Editura ULBS, 2024,

**f) Lucrări publicare în proceedingurile conferințelor (indexate/neindexate);**



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031

 **2020-2021**



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Opruța Tiberius, Constantinescu Adelina, Amza Mădălin Marian, Moga Valentina Mădălina, Țița Ovidiu, ***The Antioxidant and Preservative Potential of Foods Essential Oils***, International Scientific Conference “Biotechnology and Food Technology” BFT – 2020, Dedicated to 45 years of biotechnological education in Russia, Volume 215, 01001-06003, pp. 81.

Țița Mihaela Adriana, Tamošaitienė Loreta, Bradauskiene Vijole, Constantinescu Adelina, Moga Mădălina, ***Research on the Production of Cream Cheese from Buffalo Milk with the Addition of Pumpkin Peel***, International Scientific Conference “Biotechnology and Food Technology” BFT – 2020, Dedicated to 45 years of biotechnological education in Russia, Volume 215, 01001-06003, pp. 107.

Constantinescu Adelina, Onache Anca, Rată Diana, Opruța Tiberius, Amza Mădălin Marian, Moga Valentina Mădălina, Țița Ovidiu, ***Identification and Quantification of Grape Terpenic Compounds, Wine Authentication Marker***, International Scientific Conference “Biotechnology and Food Technology” BFT – 2020, Dedicated to 45 years of biotechnological education in Russia, Volume 215, 01001-06003, pp. 127.

M. Faur, A. Sipos, C. Bungau and C.I. Gherghea; ***Overcoming the barriers of consignment stock policy implementation in a manufacturing company***; Annual Session of Scientific Papers - IMT Oradea 2020, IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering; 2020; [https://imt.uoradea.ro/conference/Proceedings\\_2020.pdf](https://imt.uoradea.ro/conference/Proceedings_2020.pdf),

Mark Shamtsyan, Boris Kolesnikov, Mikhail Pushkarev - SIT-Russia, Liviu Gaceu, Oana Bianca Oprea Universitatea Transilvania din Brasov, Iulia Iatco rep Moldova, Dumitru Mnerie, Gabriela Mnerie Timisoara, Ovidiu Tita, Mihaela Tita, Cecilia Georgescu, Monica Mironescu, - ULBS, Stefan Stefanov and Stanka Damianova, Bulgaria, ***Study of awareness of food labeling among consumers in North-West Russia*** - E3S Web of Conf. Volume 215, 2020 International Scientific Conference on Biotechnology and Food Technology (BFT-2020), eISSN: 2267-1242, p 1-8, DOI: 10.051/e3sconf/202021501002, <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202021501002>

Lidia-Ioana Virchea, Felicia Gabriela Gligor, Adina Frum, Monica Mironescu, Cecilia Georgescu - Biotechnology and Food Biotechnology Conference, ***A comparative study on the chemical composition and antioxidant activity of two species of herbs Melissa officinalis L. and Melittis melissophyllum L.*** 27-29 Octombrie 2020 <http://bft-conf.com/scientific-committee/>

Mironescu Monica, Danil Terentyev, Georgescu Cecilia, Mark Shamtsyan, Biotechnology and Food Biotechnology Conference, ***Designing novel bioactive hard candy enriched with beta-glucans and essential oils*** 27-29 Octombrie 2020, <http://bft-conf.com/scientific-committee/>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehologii și  
Ingineria Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Monica Mironescu, Nina I. Myachikova and Cecilia Georgescu, ***Comparative analysis and antimicrobial action of some essential oils from plants*** INNOVATIONS IN LIFE SCIENCES, INNOVATIONS IN LIFE SCIENCES

Corina CIUCURE, Diana RAȚĂ, Anca ONACHE, Ovidiu TIȚA ***Priorities in ensuring quality wines***, in International Scientific Conference “Biotechnology and Food Technology” BFT – 2020, 27-29 October, 2020 Saint Petersburg, Russia <https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/75/contents/contents.html>

Adelina CONSTANTINESCU, Anca ONACHE, Diana RAȚĂ, Tiberius OPRȚA, Mădălin Marian AMZA, Valentina Mădălina MOGA, Ovidiu TIȚA, ***IDENTIFICATION AND QUANTIFICATION OF GRAPE TERPENIC COMPOUNDS, WINE AUTHENTICATION MARKER***, in International Scientific Conference “Biotechnology and Food Technology” BFT – 2020 27-29 October, 2020 Saint Petersburg, Russia, <https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/75/contents/contents.html>

#### ✚ 2021-2022

Moga Valentina Mădălina, Mihaela Tița, Ovidiu Tița, Constantinescu Adelina, ***Senzorial, Physico-Chemical Characterization and Consumer Acceptability of Ayran with Lime and Mint***, Sustainable Environmental Development: Innovative Technologies, 23 Septembrie 2021.

Cristea Ramona Maria, 16th International Week “INNOVATIVE EDUCATION” Lituania, <https://www.kvk.lt/en/event/16th-international-week/#>, 25.04.2022

Mironescu Ion Dan, ***Knowledge triangle for food innovation by harnessing the tradition and assuring sustainability*** - an European project sustaining the collaboration and good practices in the agrifood area - Connecting and empowering LOCAL authorities with Research capacities to unlock the full potential of CIRCular economy COLORCIRCLE <https://projects2014-2020.interregeurope.eu/colorcircle/> 25-26.11. 2021

Mironescu Monica, Mironescu Ion Dan, ***Natural versus chemical biocides in assuring food hygiene and in other applications***, Conferinta ZIM Bucuresti, 17.09.2021

Mironescu Io, Mironescu Monica, Beyond the Horizon Europe and Green-Deal: How the «FORTHM Food Science Lab» could contribute to EU goals Online + Palermo, Italia [https://www.unipa.it/redazioneweb/.content/documenti/Programma\\_Beyond-the-Horizon-Europe-and-Green-Deal.pdf](https://www.unipa.it/redazioneweb/.content/documenti/Programma_Beyond-the-Horizon-Europe-and-Green-Deal.pdf) , March 14th-16th, 2022, Moga Valentina Mădălina, Mihaela Tița, Ovidiu Tița, Constantinescu Adelina, Senzorial, Physico-Chemical Characterization and Consumer

Acceptability of Ayran with Lime and Mint, Sustainable Environmental Development: Innovative Technologies, 23 Septembrie 2021



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

## 2022-2023

Tița Ovidiu, Moga Valentina-Mădălina, Bunescu Viorela Maria, Tița Mihaela-Adriana, Constantinescu Adelina, ***Use of by-products from different food industries in obtaining and diversifying yogurt***, Conference proceedings 22nd International Multidisciplinary Scientific Geoconference: Ecology, Economics, Education and Legislation, SGEM 2022Albena, DOI: 10.5593/sgem2022/5.1/s20.064 , pp. 505 – 512, Data publicării: 10 Iulie 2022.

Tița O., Opruța T., Sas W.C.N., Constantinescu A., ***CHARACTERIZATION OF ESSENTIAL OILS AND AROMATIC COMPOUNDS WITH POSSIBILITY OF USE IN FOOD PRODUCTION***, 6th International Conference on Chemical Engineering (ICCE 2022), 7 Octombrie 2022

Tița O., Moga M., Tița M., Constantinescu A., ***Development and characterization of fortified cultured buttermilk with vegetable ingredients***, 6th International Conference on Chemical Engineering (ICCE 2022), 7 Octombrie 2022

Tița O., Codoi V., Opruța T., Sas W.C.N., Constantinescu A., ***Studies on the possibility of using by-products from the wine industry and their introduction into the manufacturing process of food and pharmaceutical products using technologies environmentally friendly***, 6th International Conference on Chemical Engineering (ICCE 2022), 7 Octombrie 2022

Georgescu Cecilia, Constantinescu Adelina, Tița Mihaela Adriana, Mironescu Monica, Tița Ovidiu, ***Uleiurile volatile componente bioactive valoroase la obținerea de alimente inovative***, Actualități și perspective în cercetarea farmaceutică, 17 decembrie 2022

Ramona Cristea; Claudia Sandru; Diana Ionela Popescu, ***Analysis of pesticide and heavy metal residues in honey by GC/ECD and GF-AAS: Comparison of different production areas from Romania***, Proceedings of 22nd International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2022, Vol. 22, Iss. 5.1, pg: 19-29, DOI: 10.5593/sgem2022/5.1/s20.003

ISEKI E-conference Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective, Online + Thessaloniki, Grecia + Timisoara, Romania, <https://www.iseki-food.net/iseki-e-conference-2022>,

Mironescu, M.; Actualități și perspective în cercetarea farmaceutică, Romania, 2022, <https://sites.google.com/view/apcf2022>

Mironescu, M.; Beyond the Horizon Europe and Green-Deal: How the «FORTHEN Food Science Lab» could contribute to EU goals, Online + Palermo, Italia,



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentară

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

[https://www.unipa.it/redazioneweb/.content/documenti/Programma\\_Beyond-the-Horizon-Europe-and-Green-Deal.pdf](https://www.unipa.it/redazioneweb/.content/documenti/Programma_Beyond-the-Horizon-Europe-and-Green-Deal.pdf)

Tăban, C.I.; Benedek, A.M.; Stoia, M.; Cocîrlea, M.D.; Oancea, S. A Multivariate Model of Drinking Water Quality Based on Regular Monitoring of Radioactivity and Chemical Composition. Appl. Sci. 2023, 13,Q2 10544. <https://doi.org/10.3390/app131810544>

Popescu, D.I.; Botoran, O.R.; Cristea, R.; Mihăescu, C.; Șuțan, N.A. Effects of Geographical Area and Harvest Times on Chemical Composition and Antibacterial Activity of Juniperus communis L. Pseudo-Fruits Extracts: A Statistical Approach. Horticulturae 2023, 9, Q1, 325. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9030325>

#### 2023-2024

Opruța Tiberius, Tița Ovidiu, Tița Mihaela, Constantinescu Adelina, ***Studies on industrial manufacturing of essential oils used as flavorings in sauces production***, 6th ISEKI-Food e-conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy" 24 Noiembrie 2023.

Moga Valentina Madalina, Tița Mihaela, Tița Ovidiu, Constantinescu Adelina, Batusaru Cristina, ***The development and characterization of fortified yogurt with the addition of carrot peels and celery peels as by-products from the vegetable industry***, 6th ISEKI-Food e-conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy" 24 Noiembrie 2023

Moga Valentina Madalina; Tița Mihaela; Tița Ovidiu, ***The effects of Fetească Neagră wine on the ripening process of the cheese***, 6th ISEKI-Food e-conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy" 24 Noiembrie 2023, ISBN (online) 978-606-12-1997-1

Opruța Tiberius, Tița Mihaela, Tița Ovidiu, Constantinescu Adelina, ***CHARACTERIZATION OF JUNIPERUS COMMUNIS L. ESSENTIAL OIL OBTAINED FROM BERRIES HARVESTED IN BALKANS AREAS***, 6th ISEKI-Food e-conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy" 24 Noiembrie 2023.

Denisa Marica (Sopîrlă), Maria Lidia Iancu, Ovidiu Tița, ***THE INFLUENCE OF APPLE VARIETIES AND THE ENZYMES ROHAPECT PTE-100 AND PECTINASE ON THE OBTAINING OF APPLE JUICES***, Proceedings of 23rd International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2023



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentară

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

**g) Manifestări științifice organizate de către centrul de cercetare;**

- ✚ **6<sup>th</sup> edition of the ISEKI E-conferences! "Food production based on food safety, sustainable development and circular economy"**

<https://isekieconf23.meetinghand.net/en/#>

<https://isekieconf23.meetinghand.net/en/4562-conference-programme>

**Universitatea Lucian Blaga din Sibiu** a fost organizatorul principal al evenimentului.

Co-organizatori ai acestui eveniment științific au fost: **ISEKI Food Association**

<https://www.iseki-food.net/> și **Universitatea de Științe Vietii "Regele Mihai I" din**

**Timisoara** <https://www.usab-tm.ro/>



**6th ISEKI-Food e-conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy"**

The 6th edition of our traditional e-conference took place this year on 22nd to 24th November bringing together five [invited speakers](#), over 290 authors and, for the first time, [six representatives of three private food companies and one professional NGO](#).

The E-conference "[Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy](#)" was supported by the **ISEKI-Food Association** and had as main organiser the **University Lucian Blaga from Sibiu** (Romania) and as co-organiser the **University of Life Sciences "King Mihai I"** from Timisoara, (Romania), Covering topics such as: New methods of processing raw materials, waste and by-products in food production, Bioprocessing and bio-refining for the conversion of food waste and by-products into value-added foods, Development of new foods and food packaging innovation, Development of sustainable business models in the food sector, Sustainable ecodesign for food, Food safety & Risk assessment, Consumer perception and market needs, Health and Nutrition.

During the three days of the e-conference we enjoyed participating to the discussions generated by the over 85 research subjects from 21 countries, presented orally or presented as posters in their dedicated Zoom poster's breakout-rooms.



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**



The traditional Student Competition took place during the 2nd day of the conference and 22 Student candidates presented their researches. The 6 winners received a 1-year ISEKI Food Association membership and prizes, sponsored by [RAURENI Company](#) (Romania) and [ASIAR](#) (Romania) for best Oral presentations, and the [ISEKI - Food Association](#) (IFA) for the best *Posters & short oral presentations* :

#### Oral presentations' winners:

1. First prize (200 euros & one year IFA membership): **Diana Pinto (Portugal)** title of presentation: "Exploring the nutraceutical potential of antioxidants extracted from chestnut shells through in-vitro digestion and intestinal permeability models"
2. Second prize (125 Euros & one year IFA membership): **Ana Sofia Ferreira (Portugal)**; Title of presentation: "Chestnut shells bioactive compounds as an ingredient to delivery systems for the prevention/treatment of oral mucositis"
3. Third prize (75 Euros & one year IFA membership): **Valentina Madalina Moga (Romania)**; Title of the presentation: "The development and characterization of fortified yogurt with the addition of carrot peels and celery peels as by-products from the vegetable industry"

#### Posters & short oral presentation

1. First prize (200 euros & one year IFA membership): **Diana Pinto (Portugal)**; Title of the presentation; "In-vitro bioaccessibility and pro-healthy properties of phenolic compounds from chestnut shells extract-enriched cookies"
2. Second prize (125 Euros & one year IFA membership): **Liege Aguiar Pascoalino (Portugal)** Title of the presentation: "Recovery of phenolic compounds in the apple production chain following a circular approach",
3. Third prize (75 Euros & one year IFA membership): **Valentina Madalina Moga (Romania)**; Title of the presentation: "The effects of Fetească Neagră wine on the ripening process of the cheese"



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehologii și  
Inginerii Alimentare**

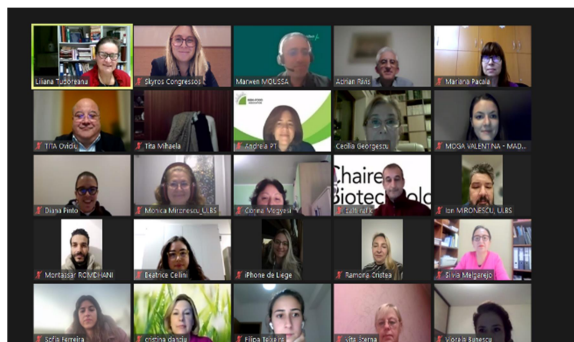
Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**



The three days of the ISEKI E-conference were full of interesting up to date information and debates which generated new scientific collaborations and persuaded researchers to join our organisation and become members of the beautiful ISEKI scientific family. We are addressing a warm welcome to all the new members (researchers and students) of the ISEKI Food Association! Moreover, two researches presented during the e-conference have been already submitted for publication to the [International](#)

[Journal of Food Studies.](#)

- ✚ **11th Central European Congress on Food and Nutrition “Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment“**

<https://cefood2022.si/> <https://cefood2022.si/news/>

- ✚ **Simposioane studențești:**

- ✓ ***Lucrările Simpozionului Cercurilor Științifice Studențești, Specializarea Industrie Alimentară Ediția a XX-a, 2020***

10.00-10.15 **Deschiderea Simpozionului Cercurilor Științifice Studențești – domeniul ALIMENTAR**

10.15-10.30 **Cercetări privind obținerea laptelui bătut cu adaos de gălbiori**

Student: Popa Oana student , ACSA II

Coodonator: Prof.dr.ing. Tița Mihaela

10.30-10.45 **Analiza influenței scorțișoarei (*Cinnamom verum*) asupra valorilor indicatorilor de calitate la dulceața de mere**

Student: Licoiu Paraschiva Ștefana, ACSA I

Coodonator: Șef lucrări dr. ing. Iancu Maria Lidia

10.45-11.00 **Particularități la obținerea vinurilor de Bordeaux**

Student: Carmocanu Ileana Violeta ACSA II

Coordonator: Prof.dr.ing. Tița Ovidiu

11.00-11.15 **Mierea - aliment sau medicament**

Studenti: Nicoară Alexandra Elena, Curileac Violeta Constantina, Țuicu Carla Narcisa, IPA II

Coodonator: Conf. dr. Georgescu Cecilia

11.15-11.30 **Preparate tradiționale de porc**

Studenti: Toma Alexandru Emanuel, Incău Claudiu Florin, CEPA II

Coodonator: Conf. dr. Georgescu Cecilia

11.30-11.45 **Inovație la obținerea preparatelor de porc, folosind resurse sustenabile locale**

Student: Ibrac Ioana-Roxana, CEPA III



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

	Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
11.45-12.00	<b>Reinterpretarea alimentelor, cu aplicație practică la obținerea turtei dulci</b> Student: Dură-Muraru Mihaela, CEPA III Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
12.00-12.15	<b>Proiectarea produselor noi prin aplicarea conceptului "lactose-free"</b> Studenti: Ienciu Raluca-Maria, Gergely Andreea-Larisa, CEPA III Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
12.15-12.30	<b>Aplicație practică a conceptelor de "gluten-free" și "sugar-free"</b> Student: Pîrvu Alexandra-Ștefania, CEPA III Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
12.30-12.45	<b>Proiectarea și realizarea unui produs inovativ de tip snack cu caracteristici senzoriale și nutritive îmbunătățite</b> Student: Bîrsoianu Ion-Alexandru, CEPA III Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
12.45-13.00	<b>Cercetări privind obținerea unui sortiment de brânză cu adaos vegetal</b> Student: Matei Adina, CEPA IV Coodonator(i): Prof.dr.ing. Tița Mihaela
13.00-13.15	<b>Inovații în industria alimentară</b> Student: Ureche Pavel-Nicolae, CEPA III Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
13.15-13.30	<b>Făina de insecte, o alternativă pentru proteinele de origine animală</b> Student: Marcu Georgiana, CEPA IV Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
13.30-13.45	<b>Resurse natural cu potențial antioxidant – Fructele de pădure</b> Studenti: Bălșan Maria Andreea, Cristea Bianca Liliana, ACSA I Coodonator: Conf. dr. Georgescu Cecilia
13.45-14.00	<b>Cercetări privind obținerea unui lapte de consum cu extracte naturale</b> Student: Lazăr Mirela, ACSA II Coodonator: Prof.dr.ing. Tița Mihaela
14.00-14.15	<b>Analiza caracteristicilor microbiologice ale glucozei solide la creșterea conținutului de apă</b> Student: Moraru Ionela, ACSA II Coodonator: Conf.dr.ing. Mironescu Monica
14.15-14.30	<b>Închiderea Simpozionului Cercurilor Științifice Studentești – domeniul ALIMENTAR</b>

✓ **Lucrările Simpozionului Cercurilor Științifice Studentești - Specializarea Industrie Alimentară, Ediția a XXI-a, 26 mai 2022**

Nr crt	Denumire lucrare științifică	Studenti	An de studii	Cadru didactic coordonator
1.	Obținerea și caracterizarea fizico-chimică a unui produs inovativ pe bază de hrișcă	Anghel Andra	CEPA IV	Conf. dr. ing. Monica Mironescu
2.	Aspecte comparative privind analiza senzorială și texturală a diferitelor tipuri	Pristav Ioana Andreea	CEPA III	Prof.univ.dr.ing. Tița Mihaela, Asist.univ.dr.ing. Constantinescu



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

	de brânzeturi cu pastă semitare	Incău Claudiu Florin		Adelina
3.	Evoluția parametrilor fizico-chimici a brânzei proaspete de vaci cu adaos de pudră de struguri	Folea Daniela Chivuța Radu Viorica	CEPA III	Prof.univ.dr.ing. Tița Ovidiu Prof.univ.dr.ing. Tița Mihaela Asist.univ.dr.ing. Constantinescu Adelina
4.	Dezvoltarea unui produs pe bază de agar și studiul comportamentului reologic	Ciobanu Alin	CEPA IV	Conf. dr. ing. Ion Dan Mironescu, Conf. dr. ing. Monica Mironescu
5.	Hygienic analysis in a food factory	Noraz Chloe	IUT Lyon, II	Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Assoc. prof. PhD eng. Khaoula Belguith
6.	Studiul comportamentului la uscare a <i>Allinum ursinum</i> (Leurda)	Parastie Andreea, Usturoi Emil	IPA III	Conf. dr. Cecilia Georgescu; Șef lucrari dr. ing. Maria Iancu
7.	Solution for plastic replacement	Fabregoule Julia	IUT Lyon, II	Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Assoc. prof. PhD eng. Khaoula Belguith, Conf. dr. Cecilia Georgescu
8.	Obtaining and characterising essential oils with an application in a cosmetic product	Cuzel Lea	IUT Lyon, II	Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Assoc. prof. PhD eng. Khaoula Belguith, Conf. dr. Cecilia Georgescu
9.	Determinarea curbei granulometrice a loturilor de grâu prelucrate într-o curățătoare cu capacitatea de 60 t/24 h	Ciprian Josan	IPA IV	Șef lucrări dr. ing. Cristina-Anca Danciu
10.	Valorificarea proteinei de mazăre la realizarea de produse ready-to-eat	Jianu Diana	CEPA IV	Conf. dr. ing. Monica Mironescu
11.	Valorificarea potențialului tehnologic al meiului ( <i>Panicum miliaceum</i> L) în industria berii	Stoian Ana-Maria-Cristiana	Master MPMA, an II	Șef lucr.dr.ing. Mariana-Liliana Păcală, Prof.Dr.Ing. Anca Șipoș
12.	Determinarea gradului final de fermentare al mustului de bere pentru obținerea rezultatelor planificate ale procesului de producție	Petrescu Mihaela-Valentina	Master ACSA, an II	Șef lucr.dr.ing. Mariana-Liliana Păcală
13.	Obținerea unui produs funcțional adresat persoanelor cu anemie	Dură-Muraru Mihaela; Bîrsioanu Ion-Alexandru	CEPA IV	Șef lucr. dr. Mihai Ognean; Șef lucr. dr. ing. Claudia Felicia Ognean
14.	Obținerea unui produs funcțional adresat persoanelor cu diabet	Adam Loredana-Nicoleta; Ionescu Maria-Denisa; Pîrvu Alexandra-Ștefania	CEPA IV	Șef lucr. dr. Mihai Ognean; Șef lucr. dr. ing. Claudia Felicia Ognean
15.	LOR Fish burger	Adam Loredana-Nicoleta	CEPA IV	Ș.I.dr.ing. Olga Draghici



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnoologii și  
Inginierii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

✓ **Lucrările Simpozionului Cercurilor Științifice Studențești- Specializarea Industrie Alimentară  
Ediția a XXII-a, 26 mai 2023**

Denumire lucrare: Obtaining and characterisation of starch-based films to be used as food packaging

Student: Tabarot Cassie

An de studiu: II Institute Universitaire de Technologie, Universite Claude Bernard de Lyon, France, Erasmus training mobility

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica

Denumire lucrare: Application of the Zero Waste principle: Biotechnological valorization of an industrial residue to be used as organic product

Student: Tabarot Leonie + Gargouli Nour

An de studiu: II Institute Universitaire de Technologie, Universite Claude Bernard de Lyon, France, Erasmus training mobility

+ IV Institute de Biotechnologie, UNiversity of Sfax, Tunisia

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica

Denumire lucrare: Aspecte privind creativitatea și inovarea în procesarea brânzeturilor cu pasta moale

Student: Mădălina Iuliana TETEA

An de studiu: MPMA anul 2

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: *Analiza fizico-chimică și evaluarea senzorială a calității cafelei: factori care influențează calitatea și selecția procesului optim de prăjire*

Student: Chirilov Iulian

An de studiu: ACSA II

Coordonatori *Olga , Șef lucrari dr. ing. Ketney Otto, Șef lucrari dr. ing. Dragici*

Titlu: Caracterizarea proteinelor obținute din *Acheta domesticus*

Masterand: Marcu Georgiana - 2ACSA

Coordonator: șl. dr. ing. Drăghici Olga

Denumire lucrare: Cercetări privind procesarea brânzei topite triunghi "Mixtett Formaggi cu adaos de semințe de lotus uscate"

Student: Chertes Floarea-Emilia

An de studiu: ACSA anul 2

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: Cercetări privind obținerea brânzei cu pastă filată cu adaos de quinoa roșie

Student: Mădălina-Alexandra FILIP

An de studiu: ACSA anul 2

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Prof. dr.ing. Tita Ovidiu, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: – Evaluarea calitativă a piperului în funcție de origine

Student: Paraștie Andreea

An de studiu: IPA IV

Coordonatori: Conf. dr. Cecilia Georgescu

Denumire lucrare: Analiza caracteristicilor calitative ale brânzei telemea cu adaos de aronia

Student: Radu Viorica

An de studiu: CEPA IV

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: Evoluția parametrilor fizico-chimici și senzoriali ai urdei cu adaos de ierburi de Provence

Student: Folea Daniela

An de studiu: CEPA IV



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

Denumire lucrare: Valorificarea superioară a deșeurilor de la prelucrarea mierii pentru reducerea deșeurilor aplicând principiul Zero Waste

Student: Dospina Roxana-Elena, Stanciu Monica Alexandra, Popa Cosmin

An de studiu: ACSA II, ACSA II, IPA IV

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica

Denumire lucrare: Asigurarea și controlul calității produselor alimentare în zona de producție

Student: Bârsan Ioana Cătălina

An de studiu: IPA IV

Coordonatori: Prof. dr. ing. Mihaela TIȚA, Conf. dr. Cecilia Georgescu

Denumire lucrare: Evaluarea senzorială a condimentelor și ingredientelor alimentare

Student: Gherman Vlad

An de studiu: IPA IV

Coordonatori: Conf. dr. ing. Monica Mironescu

Denumire lucrare: Cercetari privind obtinerea unei creme de branză tip aperitiv cu adaos de Camu-Camu

Student: Gouit Adeline, Scrob Larisa

An de studiu: ACSA II

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Conf.dr.ing. Mironescu Monica, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: Cercetări privind caracteristicile fizico-chimice ale iaurtului din lapte de bivoliță cu adaos de sumac

Student: Incău Claudiu

An de studiu: CEPA IV

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: Folosirea plantelor aromatice la obținerea de produse dulci inovative

Student: Buiculescu Ioana Roxana

An de studiu: IMAPA IV

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica, Prof. dr. ing. Șipoș Anca

Denumire lucrare: Realizarea unui produs inovativ denumit Corn apple pie folosind resurse sustenabile

Student: Roșca Doriana, Tănăsioiu Natalia

An de studiu: IMAPA III

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica

Denumire lucrare: Valorificarea potențialului fructelor de pădure la obținerea unor dulciuri clasice

Student: Ionescu Evelin Ioan, Covaci Radu

An de studiu: IMAPA III

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica

Denumire lucrare: Folosirea resurselor locale la obținerea unui produs dulce inovativ

Student: Onete Teodora, Olteanu Roxana

An de studiu: IMAPA III

Coordonator: Conf. dr. ing. Mironescu Monica

Denumire lucrare: Obținerea unui chefir din lapte de oaie cu adaos de nucă și zahăr din flori de cocos

Student: Pristav Andreea

An de studiu: CEPA IV

Coordonatori: Prof. dr.ing. Tita Mihaela, Asist.dr.ing. Constantinescu Adelina

Denumire lucrare: Contaminarea cu microorganisme patogene asupra condimentului scorțișoară

Student: Curiliac Violeta



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Ingineria Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031

An de studiu: IPA IV

Coordonatori: Conf. dr. ing. Monica Mironescu, Prof. dr. ing. Mihaela TIȚA

Denumire lucrare: Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, Oregano

Student: Nicoară Alexandra

An de studiu: IPA IV

Coordonatori: Conf. dr. Cecilia Georgescu, Prof. dr. ing. Mihaela TIȚA

Denumire lucrare: Cercetări privind utilizarea tratamentului cu ultrasunete a plămezilor pe bază de mei și hrișcă pentru industria berii

Student: Carla Narcisa ȚUICU, Iliuță Iulian GRIGORIE Alexandru Emanuel TOMA

An de studiu: IPA IV, CEPA IV

Coordonatori: Șef lucrări dr.ing. Mariana Liliana PĂCALĂ

Denumire lucrare: Cercetări privind utilizarea tratamentului cu ultrasunete a plămezilor pe bază malțuri de orz de culoare pentru industria berii

Student: Carla Narcisa ȚUICU, Iliuță Iulian GRIGORIE Alexandru Emanuel TOMA

An de studiu: IPA IV, CEPA IV

Coordonatori: Șef lucrări dr.ing. Mariana Liliana PĂCALĂ



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

**✓ *Lucrările Simpozionului Cercurilor Științifice Studentești, Specializarea Industrie Alimentară,  
Ediția a XXIII-a, 2024***

No	Denumire lucrare	Nume Prenume studenți	An de studiu, specializare	Coordonator(i)
1	Learning physics through games by using a sketchy approach	Namani Samuel	III, Universite Claude Bernard de Lyon 1, France	Conf. dr. ing. Mironescu Ion Dan
2	Learning physics through games by using a realistic approach	Ayala Sebastian	III, Universite Claude Bernard de Lyon 1, France	Conf. dr. ing. Mironescu Ion Dan
3	Controlul stării de igienă a ambalajelor alimentare	Groza Răzvan Alexandru Preda Vasilica Roxana Fuiorea Nicoleta Andreea Sdira Ana - Maria	III IPA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica
4	Obținerea și aprecierea calității unor paste pe bază de fistic	Dancu Antonia Ioana Ionescu Bianca Giorgiana	III IPA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica Conf. dr. ing. Mironescu Ion Dan
		Ciobanu Alin	II ACSA	
5	Hygiene aspects in the food industry. Case study in a honey processing plant	D'Antonio Giovanni Leone Gaia Maria Pia	III, University of Molise, Italy	Conf. dr. ing. Mironescu Monica Conf. dr. Georgescu Cecilia
		Dedrie Victor	III, Universite Claude Bernard de Lyon 1, France	
6	Utilizarea inovativă a făinurilor din sămburi grași la obținerea produselor dulci	Mir Izabela - Gabriela	IV CEPA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica
7	Proiectarea unui produs inovativ - ciocolată de casă cu miere – și a unui laborator de control al	Dandu Andreea - Raluca	IV CEPA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnoologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

	calității acestuia			
8	Aspecte privind obținerea brânzei de burduf din lapte de oaie cu adaos de finchen	Cotoară Claudia	IV CEPA	Prof. univ. dr. ing. Țița Mihaela Ș. I. dr. ing. Constantinescu Adelina
9	Cercetări privind caracteristicile fizico-chimice ale brânzei telemea din lapte de capră cu adaos de hamei	Drașovean Andreea - Simona	IV CEPA	Prof. univ. dr. ing. Țița Mihaela Ș. I. dr. ing. Constantinescu Adelina
10	Physico-chemical and sensory profile of some red wines from Drăgășani vineyard	Paumier Léo	II, Universite Claude Bernard de Lyon 1, France	Prof. univ. dr. ing. Țița Ovidiu, Conf. dr. ing. Mironescu Monica, Ș. I. dr. ing. Constantinescu Adelina
		Dură - Muraru Mihaela	II ACSA	
11	Managementul procesului tehnologic de obținere a bomboanelor de ciocolată cu interior marțipan	Piciu Ioana	II MPMA	Conf. dr. ing. Mironescu Ion Dan
12	Studiu comparativ al gradului de dulce pentru îndulcitori naturali folosiți în industria alimentară	Jianu Diana - Florina	II ACSA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica
13	Influența granulației făinii și a tipului de zaharuri asupra comportamentului amestecului pentru aluaturi moi	Cătănoiu Ștefania	II ACSA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica, Conf. dr. ing. Mironescu Ion Dan, Ș. I. dr. ing. Ognean Mihai
14	Obținerea în laborator a aluaturilor moi pe bază de făină de cânepă și aprecierea caracteristicilor senzoriale ale acestora în produse dulci	Brad Iulia - Elena Hadăr Antonia - Andreea	III IMAPA	Drd. ing. Stanciu Monica Conf. dr. ing. Mironescu Monica
15	Cercetări experimentale privind diversificarea gamei de produse pe bază de făină de porumb	Dragoș Denisa - Maria Tăvală Ioana - Diana	III IMAPA	Drd. ing. Stanciu Monica Conf. dr. ing. Mironescu Monica
16	Cercetări experimentale privind dezvoltarea de produse inovative vegane pe bază de făină de migdale	Bogățan Georgiana - Mihaela Luca Ana - Maria Popelca Georgiana - Denisa	III IMAPA	Drd. ing. Stanciu Monica Conf. dr. ing. Mironescu Monica
17	Cercetări experimentale privind potențialul fermentativ al unui must de bere tip Schwarzbier	Cicic Igor	IV CEPA	Ș. I. dr. ing. Păcală Mariana-Liliana Prof. univ. dr. ing. Șipoș Anca Ș. I. dr. ing. Căpățână Ciprian
18	Valorificarea caracterului versatil al clătitelor la diversificarea gamei de produse de tip desert	Dumitru Bianca - Gabriela Moldovan Andrei - Sebastian	III IMAPA	Drd. ing. Stanciu Monica Conf. dr. ing. Mironescu Monica



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnoologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

19	Valorificarea caracterului versatil al clătitelor la diversificarea gamei de produse de tip mic dejun	Iosa Adela - Bianca Mohanu Maria - Cristina	III IMAPA	Drd. ing. Stanciu Monica Conf. dr. ing. Mironescu Monica
20	Valorificarea superioară a deșeurilor din industria piscicolă	Adam Loredana	II ACSA	Ș. I. dr. ing. Drăghici Olga Ș. I. dr. ing. Ketney Otto
21	Cercetări referitoare la obținerea unui sortiment de pâine cu conținut crescut de proteine	Bobăilă Ioana - Emilia	IV IPA	Ș. I. dr. ing. Ognean Mihai Ș. I. dr. ing. Ognean Claudia Felicia
22	Cercetări referitoare la obținerea cozonacului cu nucă	Moghină Robert Ștefan	IV CEPA	Ș. I. dr. ing. Ognean Mihai Ș. I. dr. ing. Ognean Claudia Felicia
23	Cercetări referitoare la obținerea unui aliment funcțional de tip jeleu pe bază de cătăină și propolis	Moghină Robert Ștefan Panainte Laurențiu Marian Mija Maria - Cristina	IV CEPA	Ș. I. dr. ing. Ognean Mihai Ș. I. dr. ing. Ognean Claudia Felicia
24	Proiectarea și caracterizarea unui produs inovativ – Napolitane cu cremă de semințe din cânepă	Budiană Gabriel Alexandru	IV CEPA	Conf. dr. ing. Mironescu Monica

#### Activități de internaționalizare:

##### ✓ Activitatea de internaționalizare în anul 2020-2021

A fost continuat proiectul de tip Erasmus Capacity building intitulat *Strategic Platform for Ameliorating Tunisian Higher Education on Food Sciences and Technology SPAAT4FOOD*, coordonat de University of Sfax, Tunisia, la care ULBS este partener. Proiectul va fi finalizat în 20.10.2021. În cadrul acestui proiect au fost organizate întâlniri online periodice între membrii proiectului.

A fost depus un proiect nou, intitulat *Online sustainable and collaborative approach for high education in food innovation OSCAR FOOD*, de tip Erasmus KA226 - Partnerships for Digital Education Readiness, dar care nu a fost acceptat spre finanțare.

Pandemia de Covid a afectat cel mai mult activitățile legate de mobilități ale studenților și cadrelor didactice. În semestrul I al anului universitar 2020-2021 am avut o mobilitate de tip incoming practică (1 student de la Institute of Technology, Sankt-Petersburg, Rusia).

În semestrul II au fost începute șapte mobilități outgoing de practică (4 studenți la Universitatea din Perugia, Italia și 3 studenți la Karlsruhe Institute of Technology, Germania); au fost finalizate trei mobilități (2 mobilități la Karlsruhe Institute of Technology, care s-au desfășurat online, și o mobilitate la Universitatea din Perugia). A fost inițiată o mobilitate de practică incoming a unui student de la Universitatea din Debrecen, Ungaria, fără a fi finalizată; alte patru mobilități incoming de practică programate ale studenților de la Universitatea din Lyon, Franța, nici nu au început.

Au fost realizate două mobilități ale cadrelor didactice, una de tip Teaching și una de tip Staff, celelalte mobilități fiind amânate, conform limitărilor impuse de pandemia de Covid.



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

- **Incoming students:**

1. Mathilde DEFAUX, Institute national superieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement AGROSUP Dijon, Franța, traineeship mobility, April-June 2021
2. Eloise PRETCEILLE, Institute national superieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement AGROSUP Dijon, Franța, traineeship mobility, April-June 2021
3. Elif KARABAG, University Erciyes, Turcia, study mobility, Oct. 2021-feb. 2022
4. Cassie DEFOURS, Institute Universitaire de Technologie, Universite Claude Bernard Lyon, Franța, traineeship mobility, April-June 2023
5. Leonie TABAROT, Institute Universitaire de Technologie, Universite Claude Bernard Lyon, Franța, traineeship mobility, April-June 2023
6. Adeline GOUIT, Polytech Chartres, University of Orleans, France, traineeship mobility, April-June 2023
7. Panagiota KALOGEROPOULOU, University of West Attica, Greece, study mobility, February-June, 2023
8. Nour Elhouda GARGOURI, Higher institute of Biotechnology, Sfax, Tunisia, study mobility, February-June, 2023

- **Outgoing students:**

1. Ciprian JOSAN, master ACSA, study mobility la Klaipeda State University, Lituania, Oct. 2021-feb. 2022
2. Karla Ariana CRISTEA, licență IPMA, study mobility la University of Perugia, Italy, Oct. 2021-feb. 2022
3. Ioan TURCU, licență IPMA, study mobility la University of Perugia, Italy, Oct. 2021-feb. 2022
4. Ciprian JOSAN, master ACSA, study mobility la University of Debrecen, Hungary, Oct. 2022-June 2023 (1 study year)
5. Alexandru BREAZ, master MPMA, study mobility la University of Palermo, Italy, Oct. 2022-June 2023 (1 study year)
6. Andreea-Raluca DANDU, licență CEPA, study mobility la Higher institute of Biotechnology, Sfax, Tunisia, February-June, 2023
7. Robert-Ștefan MOGHINĂ, licență CEPA, study mobility la Higher institute of Biotechnology, Sfax, Tunisia, February-June, 2023
8. Denisa-Adina MĂRGINEAN, licență CEPA, study mobility la Higher institute of Biotechnology, Sfax, Tunisia, February-June, 2023
9. Izabela-Gabriela MIR, licență CEPA, study mobility la Higher institute of Biotechnology, Sfax, Tunisia, February-June, 2023
10. Sorin-Gabriel PALAMARIU, licență CEPA, study mobility la Higher institute of Biotechnology, Sfax, Tunisia, February-June, 2023



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

- **Visiting professors:**

1. Prof. dr. ing. Slim ABDELKAFI, University of Sfax, Tunisia, 19-21.10.2021 Prof. dr. Khaoula BENGUITH, University of Tunis, Tunisia, dec. 2021-june 2022

- **Incoming mobility staff and teaching:** 8 teaching + 6 training:

2. Prof. dr. Archontoula CHATZILAZAROU, University of West Attica, Atena, Grecia, training mobility în perioada 13-17 feb. 2023
3. Androula PANAGI, University of West Attica, Atena, Grecia, training mobility în perioada 13-17 feb. 2023
4. Artemisia MARKESINI, University of West Attica, Atena, Grecia, training mobility în perioada 13-17 feb. 2023
5. Aikaterini XIROGIANNI, University of West Attica, Atena, Grecia, training mobility în perioada 13-17 feb. 2023
6. Assist.Prof. Petar NEDYALKOV, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, teaching mobility în perioada 22-26 May 2023
7. Assoc. Prof. Nikolay STOYANOV, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, teaching mobility în perioada 22-26 May 2023
8. Prof. Maya IGNATOVA, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria, training mobility în perioada 22-26 May 2023
9. Prof. Velislava LYUBENOVA, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria, teaching mobility în perioada 22-26 May 2023
10. Assoc. prof. Olympia ROEVA, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria, training mobility în perioada 22-26 May 2023
11. Lect. Dr. Hoang HAI, University of Danang, Danang, Vietnam, teaching mobility în perioada 22-26 May 2023
12. María Cruz López Escalante, Facultad de Ciencias, Universidad de Málaga, Spain, teaching mobility în perioada 22-26 May 2023
13. Assoc. prof. Rositsa DENKOVA-KOSTOVA, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, teaching mobility în perioada 31 July-5 August 2023
14. Prof. Georgi KOSTOV, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, teaching mobility în perioada 31 July-5 August 2023
15. Assoc. prof. Vesela SHOPSKA, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, teaching mobility în perioada 31 July-5 August 2023

- **Outgoing mobility staff and teaching:** teaching EU + 5 teaching non-EU , 10 training EU:



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehno­logii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

1. Assoc. prof. Monica MIRONESCU, teaching mobility la University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, în perioada 24-28 Oct. 2022
2. Ș.L. Mihai OGNEAN, teaching mobility la University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, în perioada 24-28 Oct. 2022
3. Assoc. prof. Cecilia GEORGESCU, teaching mobility la University of Debrecen, Debrecen, Hungary, în perioada 29 nov-5 dec. 2022
4. Ș.L. Mihai VĂDUVA, teaching mobility la Universidade Católica Portuguesa-Faculty of Biotechnology, Porto, Portugal, în perioada 27-31 Mar. 2023
5. Ș.L. Claudia-Felicia OGNEAN, teaching mobility la Università degli Studi di Palermo, Palermo, Italia, în perioada 26 martie – 2 aprilie 2023
6. Assoc. prof. Ion Dan MIRONESCU, teaching mobility la Università degli Studi di Palermo, Palermo, Italia, în perioada 26 martie – 2 aprilie 2023
7. Assoc. prof. Monica MIRONESCU, teaching mobility la University of Valencia în cadrul summer school Gastronomic sciences for the humanity, în perioada 4-8 September 2023
8. Assoc. prof. Monica MIRONESCU, teaching mobility la University of Sfax, Sfax, Tunisia, în perioada 4 – 11 iulie 2023
9. Assoc. prof. Ion Dan MIRONESCU, teaching mobility la University of Sfax, Sfax, Tunisia, în perioada 4 – 11 iulie 2023
10. Ș.L. Ramona Maria CRISTEA, teaching mobility la University of Sfax, Sfax, Tunisia, în perioada 4 – 11 iulie 2023
11. Ș.L. Mihai OGNEAN, teaching mobility la Daffodil International University, Dhaka, Bangladesh, în perioada 1-20 mai 2023
12. Ș.L. Claudia-Felicia OGNEAN, la Daffodil International University, Dhaka, Bangladesh, în perioada 1-20 mai 2023
13. Ș.L. Mihai OGNEAN, training mobility la Università degli Studi di Palermo, Palermo, Italia, în perioada 26 martie – 2 aprilie 2023
14. Assoc. prof. Monica MIRONESCU, training mobility la Università degli Studi di Palermo, Palermo, Italia, în perioada 26 martie – 2 aprilie 2023
15. Assoc. prof. Cecilia GEORGESCU, training mobility la University of Valencia, Valencia, Spain, în perioada 8-12 mai 2023
16. Prof. Simona OANCEA, training mobility la Universidade Católica Portuguesa-Faculty of Biotechnology, Porto, Portugal, în perioada 26-28 apr. 2023
17. Ș.L. Ramona Maria CRISTEA, teaching mobility la University of West Attica, Atena, Grecia, în perioada 23-27 Oct. 2022

 **Doctoranzii care își desfășoară activitatea în cadrul centrului de cercetări:**

1. \_Anca ONACHE
2. \_Tiberius OPRIȚA



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

3. \_Mădălina MOGA
4. \_Oana POPA
5. \_Claudia SAS
6. \_Maria Viorela CODOI
7. \_Denisa MARICA
8. \_Iulia BĂNUȚĂ LAZĂR
9. \_Cristina POP BIRDA
10. \_Alexandra Monica STANCIU
11. \_Denisa COCÎRLEA
12. \_Lucia POPOVICI

 **Teze de doctorat sustinute în perioada de raportare:**

- ✓ **“Cercetări privind valorificarea energetică a unor deșeuri solide și din material plastic prin dezvoltarea unor combustibili alternativi”** - Drd. CONSTANTINESCU MARIUS, 2020, Coordonator științific: Prof. univ. dr. Simona OANCEA
- ✓ **“Cercetări privind valorificarea potențialului aromatic primar și secundar al soiurilor aromate și semiaromate”** Drd. REBENCIUC IOANA, 2020, Coordonator științific: Prof.univ.dr. Ovidiu TIȚA
- ✓ **„Valorificarea componentelor bioactive din legume cu potențial pentru dezvoltarea unor produse naturale inovative”** Drd. STROE (căs. Tecucianu) ANDREEA CRISTINA, 2021, Coordonator științific: Prof. univ. dr. Simona OANCEA
- ✓ **„Obținerea unor produse alimentare cu valoare nutritivă ridicată și cu siguranță sporită față de toxinfecțiile alimentare utilizând uleiuri volatile din produse vegetale”** Drd. CONSTANTINESCU MARIA ADELINA, 2021, Coordonator științific: Prof.univ.dr. Ovidiu TIȚA
- ✓ **„Contribuții privind dezvoltarea de energie regenerabilă și de materiale adsorbante selective prin piroliza nămolului de epurare”** Drd. ȘTEFĂNOIU (căs. Zaharioiu) ANCA MARIA, 2021, Coordonator științific: Prof. univ. dr. Simona OANCEA
- ✓ **„Cercetări privind analiza și autentificarea unor produse din producția de alimente”** CIUCURE CORINA TEODORA, 2023, Coordonator științific: Prof.univ.dr. Ovidiu TIȚA



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

**h) Parteneriate și alte activități desfășurate în colaborare cu agenți din mediul socio-economic (altele decât cele menționate la categoria c);**

- ✚ **Solina SA - *Debut în carieră*** – desfășurat în fiecare an și a ajuns la a 8-a ediție.

**i) Orice alte realizări notabile (de ex., colaborări cu instituții/rețele academice de prestigiu pe plan internațional, afilieri internaționale ș.a.).**

- ✚ Guest editor:

- ✓ Journal Name: Antioxidants, Q1, Impact Factor - 7.675, ISSN: 2076-3921, Special Issue Topic: Plant Materials and Their Antioxidant Potential, 1st and 2nd edition  
[https://www.mdpi.com/journal/antioxidants/special\\_issues/6ONEIP45B1](https://www.mdpi.com/journal/antioxidants/special_issues/6ONEIP45B1)  
[https://www.mdpi.com/journal/antioxidants/special\\_issues/Q0K1H4X5CR](https://www.mdpi.com/journal/antioxidants/special_issues/Q0K1H4X5CR)
  - ✓ Frontiers in Nutrition, Q1, section: Nutrition and Food Science Technology (ISSN 2296-861X); IF: 6.59, CiteScore 2.838 - “Valorization and Application of Fruit and Vegetables Waste and By-Products”  
<https://www.frontiersin.org/research-topics/52791/valorization-and-application-of-fruitand-vegetables-waste-and-by-products>
  - ✓ Applied Sciences (ISSN 2076-3417), Q2, FI=2,7 This special issue belongs to the section "Food Science and Technology". Special Issue "New Approaches on Frozen Food Products".  
[https://www.mdpi.com/journal/applsci/special\\_issues/6AD39ZZ725](https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/6AD39ZZ725)
  - ✓ Frontiers in Nutrition, Q1, section: Nutrition and Food Science Technology (ISSN 2296-861X); IF: 6.59, CiteScore 2.838 - “Antioxidants and Antimicrobials in Food Production”  
<https://www.frontiersin.org/research-topics/63328/antioxidants-andantimicrobials-in-food-productio>
  - ✓ Applied Sciences (ISSN 2076-3417), Q2, FI=2,7 This special issue belongs to the section "Food Science and Technology". Special Issue "Biodegradable Packaging Used in the Food Industry”  
[https://www.mdpi.com/journal/applsci/special\\_issues/Y9XJ5KDNW9](https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Y9XJ5KDNW9)
- ✚ **Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară și Cercetare din România Filiala Sibiu** - membrii sunt afoliați acestei organizații profesionale. Președinte Prof.univ.dr.ing. Ovidiu TIȚA



**C.C.B.I.A.**

**Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare**

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: [centru.ccbia@ulbsibiu.ro](mailto:centru.ccbia@ulbsibiu.ro)

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

- ✚ Paricipări ale membrilor CCBIA în comisii de evaluare ARACIS, comisii de abilitare, comisii de doctorat, comisii de concurs pe post didactic etc.
  
- ✚ Calitatea de memru în comitetele științifice ale unor manifestări științifice internaționale.
  
- ✚ Calitatea de recenzor al unor lucrări științifice din edituri sau reviste științifice din Web of Science/ Scopus/ ERIH+/ alte baze de date internaționale:
  - ✓ Dairy, <https://www.mdpi.com/journal/dairy>
  - ✓ Sustainability, <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>
  - ✓ Foods, <https://www.mdpi.com/journal/foods>
  - ✓ International Journal of Environmental Research and Public Health, <https://www.mdpi.com/journal/ijerph>
  - ✓ Molecules, <https://www.mdpi.com/journal/molecules>
  - ✓ International Journal of Molecular, <https://www.mdpi.com/journal/ijms>
  - ✓ Processes, <https://www.mdpi.com/journal/processes>
  - ✓ Materials, <https://www.mdpi.com/journal/materials>
  - ✓ Pathogens, <https://www.mdpi.com/journal/pathogens>
  - ✓ Applied Sciences, <https://www.mdpi.com/journal/applsci>
  - ✓ Animals, <https://www.mdpi.com/journal/animals>
  - ✓ Biological Trace Element Research, <https://www.springer.com/journal>
  - ✓ Journal of Food Process Engineering, <https://onlinelibrary.wiley.com/journal>
  - ✓ International Journal of Pharmacognosy and Chinese Medicine, <https://medwinpublishers.com/IPCME/editorial-board.php>



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehnologii și  
Inginerii Alimentare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

## VI. Concluzii

Nr. crt.	Obiective	Rezultate propuse	Rezultate realizate	Gradul de realizare a obiectivului	Ponderea obiectivului în activitatea centrului
1.	<b>O1:</b> Dezvoltarea infrastructurii și a facilităților oferite de centru de cercetare	<b>R1:</b> Implementarea a peste 30 proiecte; <b>R2:</b> Achiziționarea a peste 5 aparate/ instalații noi de analiză; <b>R3:</b> Minimum 10 noi parteneriate și colaborări;	R1: 34 R2: 4 R3: 15	93,33 %	25 %
2.	<b>O2:</b> Diseminarea rezultatelor cercetării realizate de membrii colectivului CCBIA	<b>R1:</b> Diseminarea a cel puțin 50 de lucrări ale membrilor CCBIA în fluxul principal de publicații (Web of Science/ Scopus/ ERIH+/ alte baze de date internaționale); <b>R2:</b> Indexarea revistei <i>Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology</i> în cel puțin 20 de baze de date internaționale; <b>R3:</b> Organizarea a cel puțin 3 conferințe/congrese internaționale. <b>R4:</b> Cel puțin 5 teze de doctorat finalizate și susținute de doctoranzi sub coordonarea științifică a conducătorilor de doctorat membrii ai CCBIA; <b>R5:</b> Participarea a cel puțin 100 de studenți la sesiunile științifice dedicate acestora sub coordonarea membrilor CCBIA;	R1: 95 R2: 34 R3: 2 R4: 6 R5: 121	93,33 %	25 %
3.	<b>O3:</b> Atragerea de specialiști capabili să contribuie la creșterea vizibilității CCBIA	<b>R1:</b> Cel puțin 10 teme noi de doctorat propuse și coordonate; <b>R2:</b> Atragerea a cel puțin 10 noi membrii/afiliați în cadrul CCBIA; <b>R3:</b> Minim 7 studenți din străinătate cu teme de cercetare/stagii în laboratoarele CCBIA <i>Incoming students</i> ; <b>R4:</b> Minim 15 cadre didactice din străinătate cu stagii și prezentări la	R1: 12 R2: 12		



**C.C.B.I.A.**

Centrul de Cercetări în Biotehno­logii și  
In­ginerie­ri Alimen­tare

Adresă: 7-9, Dr. Ioan Rațiu, Sibiu, 550024, România

Email: centru.ccbia@ulbsibiu.ro

Telefon: +40 745 292 031



**UNIVERSITATEA  
LUCIAN BLAGA  
— DIN SIBIU —**

		CCBIA <i>Incoming mobility staff and teaching</i> ;  <b>R5:</b> Minimum 10 studenți coordonați de cadrele didactice membre a CCBIA în stagii în universități din străinătate <i>Outgoing students</i> ;  <b>R6:</b> Minimum 15 cadre didactice membre CCBIA la universități din străinătate <i>Outgoing mobility staff and teaching</i> ;	R3: 8 R4: 15 R5: 10 R6: 17	100 %	25 %
4.	<b>O4:</b> Inițierea și/sau continuarea relațiilor de cooperare și colaborărilor cu organizații științifice, profesionale etc. din țară și străinătate.	<b>R1:</b> Minimum 15 parteneriate din țară și străinătate în cadrul proiectelor derulate de membrii CCBIA;  <b>R2:</b> Minimum 80 de teme de licență/ disertație/ doctorat sub coordonarea membrilor CCBIA vizând rezolvare unor probleme majore ale mediului de producție și cercetare;	R1: 19 R2: 95	100 %	25 %
TOTAL	<b>Gradul de realizare a obiectivelor centrului în perioada 2020-2024</b>				<b>96,66 %*</b>

\* Se calculează după formula: (Gradul de realizare a O1 x Ponderea O1 în activitatea centrului) + (Gradul de realizare a O2 x Ponderea O2 în activitatea centrului) + (Gradul de realizare a On x Ponderea On în activitatea centrului) = ...%

**Data,**

**10,07.2024**

**Director Centru,**

**Prof.univ.dr.ing. Ovidiu TIȚA**