

Universitatea Tehnică a Moldovei
(Denumirea organizației)

APROB:
Rector, Dr. hab. Viorel BOSTAN

(semnătura)
“ ” _____ 2023

PROCES-VERBAL
nr. 1 din 27 septembrie 2023
de recepție finală/punere în funcțiune a rezultatelor obținute în cadrul proiectului
de cercetare și inovare cu cifrul 20.80009.5107.09

În baza ordinului nr. 1137-DȘ din „30” august 2023, comisia în componența președintelui comisiei

Prorector pentru cercetare
(funcția)

Dr. hab. Vasile Tronciu
(nume, prenume)

și membrii comisiei:

Conducător Proiect
(funcția)

Dr. hab. Rodica Sturza
(nume, prenume)

Contabilă șefă adjunctă
(funcția)

Daniela Gîrlea
(nume, prenume)

a întocmit prezentul proces-verbal de recepție finală/punere în funcțiune a următorului obiect de active materiale și/sau nemateriale (grupe de obiecte):

Nr. d/o	Denumirea obiectului de active materiale și/sau nemateriale (grupe de obiecte)	Numărul de inventar	Data de recepție finală /punere în funcțiune	Nr. unit.	Valoarea de intrare, mii lei	Durata de funcționare utilă, ani	Suma uzurii anuale, lei
1	2	3	4		5	6	7
1. 2020	¹ Monografii			1	92,60		
2. 2020	² Articole în reviste științifice			18	1200,0		
3. 2020	³ Articole în culegeri științifice			6	98,80		
4. 2020	⁴ Teze în culegeri științifice			8	48,68		
5. 2020	⁵ Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice			28	128,6		
6. 2020	⁶ Obiecte de proprietate intelectuală			2	98,80		
7. 2020	⁷ Teze de master			27	32,40		
8. 2020	⁸ Teza de doctor			1	44,36		
9. 2020	⁹ Seminar republican			1	50,00		
10. 2020	¹⁰ Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect			8	78,36		

	(premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)						
	TOTAL 2020				1872,6		
11. 2021	¹¹ Monografii			1	52,60		
12. 2021	¹² Capitole în monografie			1	28,40		
13. 2021	¹³ Articole în reviste științifice			20	998,20		
14. 2021	¹⁴ Articole în culegeri științifice			1	12,00		
15. 2021	¹⁵ Teze în culegeri științifice			64	58,80		
16. 2021	¹⁶ Obiecte de proprietate intelectuală			7	202,00		
17. 2021	¹⁷ Cerere de brevet de invenție			8	96,60		
18. 2021	¹⁸ Lucrări științifico- metodice și didactice			2	13,00		
19. 2021	¹⁹ Acte de implementare			4	52,60		
20. 2021	²⁰ Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice			60	122,00		
21. 2021	²¹ Teze de master			24	28,80		
22. 2021	²² Teza de doctor habilitat			1	58,80		
23 2021	²³ Seminar republican			1	50,00		
24 2021	²⁴ Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)			20	98,80		
	TOTAL 2021				1872,6		
25. 2022	²⁵ Capitole în monografie			1	29,00		
26. 2022	²⁶ Articole în reviste științifice			12	988,00		
27. 2022	²⁷ Articole în culegeri științifice			2	26,00		
28. 2022	²⁸ Teze în culegeri științifice			43	39,50		
29. 2022	²⁹ Obiecte de proprietate intelectuală			12	382,00		
30. 2022	³⁰ Lucrări științifico- metodice și didactice			2	13,00		
31. 2022	³¹ Acte de implementare			3	39,45		
32. 2022	³² Diseminarea rezultatelor obținute în formă de			32	65,00		

	prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice						
33. 2022	³³ Teze de master			29	34,80		
34. 2022	³⁴ Teze de doctor			3	112,00		
35 2022	³⁵ Seminar republican			1	50,00		
36 2022	³⁶ Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)			19	93,85		
	TOTAL 2022				1872,6		
37. 2023	³⁷ Monografii			3	150,60		
38. 2023	³⁸ Capitole în monografie			15	90,00		
39. 2023	³⁹ Articole în reviste științifice			20	1336,05		
40. 2023	⁴⁰ Articole în culegeri științifice			8	72,00		
41. 2023	⁴¹ Teze în culegeri științifice			51	45,85		
42. 2023	⁴² Cerere de brevet de invenție			5	40,00		
43. 2023	⁴³ Obiecte de proprietate intelectuală			6	60,00		
44. 2023	⁴⁴ Acte de implementare			4	42,00		
45. 2023	⁴⁵ Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice			39	78,00		
46. 2023	⁴⁶ Teze de doctor			2	74,70		
47. 2023	⁴⁷ Seminar republican			1	50,00		
48. 2023	⁴⁸ Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)			10	49,40		
49. 2023	⁴⁹ Lucrări științifico-metodice și didactice			6	96,00		
50.	⁵⁰ Teze de master			16	80,00		
	TOTAL 2023				2264,6		
	Total 2020-2024				7882,4		

¹Monografii

- 1) *Principii de dezvoltare a oenologiei moderne și organizarea pieței vitivinicole*. Monografie colectivă. Resp. Ed. **R. STURZA**. Ch.: "Tehnica-Info", UTM, 2020.- 328 p.

²Articole în reviste științifice

- 2) **GHENDOV-MOSANU, A., CRISTEA, E., PATRAS, A., STURZA, R., NICULAU, M.** Rose hips, a valuable source of antioxidants to improve gingerbread characteristics. *Molecules*, 2020, (**I.F. 3.06**)
- 3) **GHENDOV-MOSANU, A., CRISTEA, E., PATRAS, A., STURZA, R., PADUREANU, S., DESEATNICOVA, O., TURCULET, N., BOESTEAN, O., NICULAU, M.** Potential Application of *Hippophae Rhamnoides* in Wheat Bread Production. *Molecules*, 2020, **25**, 1272, doi:10.3390/molecules25061272 (**I.F. 3.06**)
- 4) **IUGA, M., BOEȘTEAN, O., GHENDOV-MOSANU, A., MIRONEASA, S.**, Impact of dairy ingredients on wheat flour dough rheology and bread properties. *Foods*, 2020, 9, 828; doi: 10.3390/foods9060828 (**I.F. 4.092**)
- 5) **GHENDOV-MOSANU, A., CRISTEA, E., STURZA, R., NICULAU, M., PATRAS, A.** Synthetic dye's substitution with chokeberry extract in jelly candies. *Journal of Food Science and Technology*, 2020. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04475-6> (**I.F. 1.849**)
- 6) **OPRIȘ, O., LUNG I., SORAN, L., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A.** Fondant candies enriched with antioxidants from aronia berries and grape marc. *Revista de chimie*, 2020, 71 (2), 74-79 (**I.F. 1,605**)
- 7) **SANDULACHI, E., COJOCARI, D., BALAN, G., POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R.** Antimicrobial effects of berries on *Listeria monocytogenes*. *Food and Nutrition Sciences*, 2020, 11, 873-886. (**I.F. 0.97**)
- 8) **CUȘMENCO, T., BULGARU, V.** Quality Characteristics and antioxidant activity of goat milk yogurt with fruits. *Ukrainian Food Journal*, 2020, 9 (1), 86-98. DOI: 10.24263/2304-974X-2020-9-1-8
- 9) **BAERLE, A., TATAROV, P., SANDU, Iu.** Polyphenols and naphthoquinones extraction from walnuts pellicula: the impact on kernels quality. *Journal of Engineering Science*, 2020, 27 (2), pp. 145 – 153. DOI: 10.5281/zenodo.3784368
- 10) **BALAN, M., BERNIC, M., ȚISLINSCAIA, N.** Drying installation for granular products in the suspension layer. *Journal of Engineering Science*. 2020, 27 (1), 64-68.
- 11) **BOISTEAN, A., CHIRSANOVA, A., ZGARDAN, D., MITINA, I., GAINA, B.** The methodological aspects of Real-Time PCR usage in *Acetobacter* detection. *Journal of Engineering Science*, 2020, 27(3), 232–238.
- 12) **BULGARU, V., CUȘMENCO, T., MACARI, A., BOTEZAT, O.** Rheological and textural properties of goat's milk and mixture of goat's and cow's milk fruit yogurt. *Journal of Engineering science*, 2020, 28 (4), 172-182.
- 13) **GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; HARITONOV, S.** Microalgae – non-traditional sources of nutrients and pigments for functional foods. *Journal of Engineering Science*. 2020, Vol. XXVII, p. 75 – 98. ISSN 2587-3474, e ISSN 2587-3482. DOI: 10.5281/zenodo.3713372, CZU 551.464.7:664;
- 14) **MITIN, V., MITINA, I.** Some aspects of primer design for real time PCR with SYBR® Green AS as a dye. *Journal of Engineering Science*, 2020, 28 (4).
- 15) **MITINA, I., MITIN, V., TUMANOVA, L., ZGARDAN, D., STURZA, R.** Detection and quantification of mycotoxigenic fungi in maize by Real-Time PCR. *Journal of Engineering Science*, 2020, 27 (3), 225–231.
- 16) **POPESCU, L.** Effects of natural compounds from plants and fruits on microbial safety and sensory quality of dairy products: a review. *Journal of Engineering Science*, (În redacție)
- 17) **RADU, O.** Peculiarities of walnut oil state in some food emulsions. *Journal of Engineering Science*, 2020, 27 (1), 69 – 74. DOI: 10.5281/zenodo.3713370
- 18) **CHIRSANOVA, A., COVALIOV E., CAPCANARI, T., SUHODOL, N., DESEATNICOVA, O., BOIȘTEAN, A., STURZA, R.** Consumer behavior related to salt intake in the Republic of Moldova. *Journal of Social Science*, 4, 2020, pp. 101-110.
- 19) **MACARI, A., RADU, O., SUBOTIN, I., BOEȘTEAN, O.** Adaptation of the legislative basis of the Republic of Moldova within the control of nitrate content in leafy greens available on the local agricultural market. In: *Journal of Social Sciences*, 2020, 4, 153-157.

³Articole în culegeri științifice

- 20) **CUȘMENCO T.** Evaluarea intensității culorii iaurtului cu fructe. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 1–3 aprilie 2020, 407 – 410.
- 21) **BEHTA, E.** Microbiological aspect and laboratory diagnosis of fungi of the genus *Brettanomyces*. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 1–3 aprilie 2020, 415 – 418.

- 22) **POPOVICI, V.** The oxidative stability of seabuckthorn lipophilic extracts. *Conferința Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, UTM, Chișinău, 1-3 aprilie 2020*, pp. 411-414
- 23) **STRATAN, A.** Studiul soiurilor de struguri de selecție nouă la producerea vinurilor în condiții de microvinificație. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie, 2020*, pp. 431-434.
- 24) **STRATAN, A., VUTCARIOV, D.** Analiza profilului antocianic al vinului roșu din soiul de struguri feteasca neagră. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie, 2020*, pp. 427-431.
- 25) **RAILEAN M.** Posibilități de utilizare a carotenoidelor în industria alimentară, *Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, UTM, 1-3 aprilie 2020*, pp. 419-422.

4 Teze în culegeri științifice

- 26) **BERNIC, M., ȚISLINSKAIA, N., BALAN, M., VIȘANU, V., MELENCIUC, M.** Instalație de uscare a produselor granulare în strat suspendat. *Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020*, 161-162
- 27) **BERNIC, M., ȚISLINSKAIA, N., BALAN, M., VIȘANU, V., MELENCIUC, M.** Drying plant for fruit and vegetables. *Salonul internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PRO INVENT 2020*, 18 – 20 noiembrie 2020, 346.
- 28) **BULGARU V., DUDUSH V.** Elaboration and implementation of goat milk ice cream technology with increased nutritional and biological value at SRL Mellang&Compani. *Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020*, p. 155
- 29) **GHENDOV-MOȘANU, A., POPESCU L., STURZA, R., LUNG I., OPRIS, O., SORAN, L.** Process for producing a functional curd cream. *Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020*, 163.
- 30) **POPESCU L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., LUNG I., OPRIS, O., SORAN, L.** Process for producing a functional curd dessert. *Salonul internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PRO INVENT 2020*, 18 – 20 noiembrie 2020, 347.
- 31) **RAILEAN, M., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R.** The influence of thermal processing on the content of bioactive compounds and antioxidant activity in rosehip pomace. *VI International Scientific and Technical Conference TC-2020, Lutsk, Ukraine, June 2-4 2020*, 65-66.
- 32) **COJOCARI, D.** Efectul antimicrobian al extractelor vegetale asupra *L. monocytogenes*. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020*, pp. 405 – 406.
- 33) **ȚURCANU A., TURCULEȚ N.** Influența adaosului de pudre de cătină albă asupra proprietăților reologice ale aluatului de făină de grâu cu gluten slab. *Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, UTM, 1-3 aprilie 2020*, p. 435.

5 Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice

- 34) **COJOCARI, D.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. *Efectul antimicrobian al extractelor vegetale asupra L. monocytogenes*.
- 35) **TURCULEȚ N.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. Influența adaosului de pudre de cătină albă asupra proprietăților reologice ale aluatului de făină de grâu cu gluten slab.
- 36) **CUȘMENCO T.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. Evaluarea intensității culorii iaurtului cu fructe.
- 37) **BEHTA, E.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. Microbiological aspect and laboratory diagnosis of fungi of the genus *Brettanomyces*.
- 38) **RAILEAN M.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. Posibilități de utilizare a carotenoidelor în industria alimentară.
- 39) **POPOVICI, V.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. The oxidative stability of seabuckthorn lipophilic extracts.
- 40) **STRATAN, A.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. Studiul soiurilor de struguri de selecție nouă la producerea vinurilor în condiții de microvinificație.
- 41) **STRATAN, A.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor, 1-3 aprilie 2020. Prezentare orală. Analiza profilului antocianic al vinului roșu din soiul de struguri feteasca neagră.
- 42) **BEHTA, E.** Conferința tehnico-științifică internațională “Новые технологии в учебном процессе и производстве”, Рязань, Rusia, 15-17 aprilie, 2020. Prezentare online. Особенности культурального метода при выделении грибов рода *Brettanomyces* из вин.
- 43) **VIȘANU, V.** Simposium Internațional ”EuroInvent – 2020,, European Exhibition of Creativity and Innovation – Iași 2020. Poster. *Instalație de uscare a produselor granulare în strat suspendat*.

- 44) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Simposium Internațional "EuroInvent – 2020,, European Exhibition of Creativity and Innovation – Iași 2020. Poster. *Process for producing a functional curd cream.*
- 45) **RAILEAN, M.** VI International Scientific and Technical Conference TC-2020, Lutsk, Ukraine, June 2-4 2020. Prezentare online. The influence of thermal processing on the content of bioactive compounds and antioxidant activity in rosehip pomace.
- 46) **BULGARU V.** International Competition of Student Scientific Works BLACK SEA SCIENCE 2020. Odessa, ONAFT, 2020. Prezentare online. Research on the goat milk yogurt with fruits obtaining and quality index characteristics of it. RAȚĂ V.,
- 47) **GUREV, A.** Conferința Științifică Studențească online *Chimia ecologică și a mediului*, Consacrată Zilei Internaționale a Studenților, 17 noiembrie, 2020. Prezentare online. *Clorofilele – pigmenți naturali pentru produsele alimentare.*
- 48) **POPESCU L.** *Salonul internațional al cercetării științifice, inovării și invenției, PRO INVENT 2020*, 18 – 20 noiembrie 2020. Poster. Process for producing a functional curd dessert.
- 49) **MELENCIUC, M.** *Salonul internațional al cercetării științifice, inovării și invenției, PRO INVENT 2020*, 18 – 20 noiembrie 2020. Poster. Drying plant for fruit and vegetables.
- 50) **RADU, O.** Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Prezentare orală. Procedeu de obținere a amestecului de grăsimi tartinabile pe bază de smântână dulce.
- 51) **STURZA, R.** Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Prezentare orală. Ameliorarea calitatii si sigurantei alimentelor prin biotehnologii si inginerie alimentara.
- 52) **STURZA, R.** Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Prezentare orală. Procedeu de obținere a polifenolilor din tescovina de struguri.
- 53) **POPESCU, L.** Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Prezentare orală. Process for producing a functional curd cream.
- 54) **SAVCENCO, A.** Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Prezentare orală. Procedeu de obținere a coloranților din petale de sofranel.
- 55) **BALAN, M.** Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Prezentare orală. Instalatie de uscare a produselor granulare in strat suspendat.
- 56) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020". Poster. Obținerea și stabilizarea unor coloranți, antioxidanți și conservanți de origine vegetală pentru alimente funcționale.
- 57) **RADU, O.** Conferința Științifico-Practică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”, ediția a V-a, 2020. Prezentare online. Analiza metodelor de determinare a nitraților și nitriților.
- 58) **BULGARU V.** Conferința Științifico-Practică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” ediția a V-a 17 decembrie 2020. Prezentare online. Prevenirea alterării produselor lactate acide cu bacterii din genul bacillus.
- 59) **BANTEA, V.** Conferința Științifico-Practică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” ediția a V-a 17 decembrie 2020. Prezentare online. Microalgele – sursă de pigmenți și fitonutrienți pentru industria alimentară.
- 60) **NETREBA, N.** Conferința Științifico-Practică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” ediția a V-a 17 decembrie 2020. Prezentare online. Produse secundare vinicole – perspectiva de procesare a substanțelor biologice active.
- 61) **GUREV, A.** Conferința Științifico-Practică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” ediția a V-a 17 decembrie 2020. Prezentare online. Caracteristicile fizico-chimice ale semințelor de struguri *Feteasca neagră* cultivați pe diferite podgorii din centrul țării.

6 Obiecte de proprietate intelectuală

- 62) **POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., COJOCARI, D., BALAN, G., BULGARU, V.** Procedeu de fabricare a înghețatei. Brevet de invenție de scurtă durată. Hotărârea nr. 9535 din 2020.06.15
- 63) **SAVCENCO, A., BAERLE, A., TATAROV, P., IVANOVA, R.** Brevet de invenție MD-1453. *Procedeu de obținere a coloranților din petale de sofrănel (Carthamus Tinctorius L.).* Nr. depozit: 1995. Data depozit: 23.12.2019. BOPI, 2020, Nr. 8.

7 Teze de master

- 64) **BAERLE A.** Modificarea calitativă a compoziției peliculei miezului de nucă. Paruș Irina.
- 65) **BAERLE A.** Valorificarea acizilor carboxilici alimentari din fructele nematurate. Voroniuc Doina
- 66) **BAERLE A.** Obținerea cartaminei și luteolinei – coloranților inofensivi pentru produse lactate și din carne
- 67) **BAERLE A.** Aspectele tehnologiei de prelucrare a nucilor defenolizate. Sîpin Nicolae
- 68) **BOEȘTEAN O.** Asigurarea calității produselor de panificație congelate la SA Franzeluța. Babăra Mihaela

- 69) **BOEȘTEAN O.** Asigurarea calității produselor de panificație la întreprinderea SRL Franzelcom. Vatavu Ana
- 70) **BULGARU V.** Studiul privind falsificarea produselor lactate. Rîbcenco Alexandra-Mihaela
- 71) **BULGARU V.** Aspecte microbiologice a iaurtului din lapte de capră cu fructe. Botezat Olga
- 72) **BULGARU V.** Ameliorarea calității și siguranței alimentare în tehnologia industrială de fabricare a brânzeturilor cu pastă tare. Timuș Oleg
- 73) **BULGARU V.** Studiarea proceselor de obținere a mierii de albine calitativă și utilizarea în industria alimentară. Lopotenco Natalia
- 74) **MACARI A.** Valorificarea sângelui alimentar în produsele din carne pentru copii. Lungu Lidia
- 75) **MACARI A.** Valorificarea produselor din carne de pasăre cu adaos de vegetale în alimentația copiilor. Carabajac Elena
- 76) **MACARI A.** Conservanți în fabricarea semifabricatelor tocate din carne de vită și porc. Cistiuhin Diana
- 77) **MACARI A.** Conservanți în fabricarea semifabricatelor tocate din carne de pasăre. Clim(Lisnic) Dana
- 78) **SANDULACHI E.** Calitatea și siguranța produselor lactate acide cu utilizarea șrotului de nuci. Tinicu Vilena
- 79) **SANDULACHI E.** Calitatea și siguranța diferitor tipuri de maioneză. Munteanu Anghelina
- 80) **GHENDOV-MOȘANU A.** Calitatea și siguranța bomboanelor de tip praline cu pudră din fructe de aronia. Constantin Pascaru
- 81) **GHENDOV-MOȘANU A.** Calitatea și siguranța iaurtului cu fructe de măceș. Guțu Nadejda
- 82) **GHENDOV-MOȘANU A.** Calitatea și siguranța pastelor făinoase cu pudra de aronia melanocarpa. Iasob Alina
- 83) **ZGARDAN D.** Testarea primerilor pentru detecția moleculară a microorganismelor *Brettanomyces*. Staci Aliona
- 84) **CHIRSANOVA A.** Elaborarea tehnologiei de obținere a unor produse de cofetărie funcționale. Negoita Catalina.
- 85) **BOIȘTEAN A.** Interacțiunile aliment-ulei la prăjirea în baie-de-ulei a barelor de topinambur. Andronic Alexandru.
- 86) **COVALIOV E.** Impactul adaosului de cătină albă (*Hippophae rhamnoides*) asupra calității iaurtului. Codreanu Alina.
- 87) **RADU O.** Emulsii alimentare pe baza uleiului de semințe de struguri cu conținut sporit de carotenoide. Cutis Marina.
- 88) **SUHODOL N.** Tehnologia de fabricare a unor produse gelifiante funcționale cu coloranți naturali din surse autohtone. Gore Victoria.
- 89) **SUHODOL N.** Cuantificarea și estimarea impactului stărilor fierocarențiale asupra sănătății populației. Zaiat Daniela.
- 90) **DESEATNICOVA O.** Estimarea absorbției fierului din rațiile alimentare prin intermediul aplicației digitale. Vlas Stela.

⁸Teza de doctor

- 91) **RADU O.** Compoziții alimentare pe baza uleiului de nucă (*Juglans regia* L.) rezistente la degradări oxidative. Cond. **BAERLE A.**

⁹Seminar republican

- 92) „Diminuarea riscurilor de contaminare a alimentelor cu poluanți tehnogeni, utilizare excesivă a aditivilor sintetici, contactul cu ambalaje neconforme în vederea reducerii acestor riscuri”, 2020, 25-27 noiembrie cu participarea a 75 persoane.

¹⁰Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)

- 93) **BERNIC, M., ȚISLINSKAIA, N., BALAN, M., VIȘANU, V., MELENCIUC, M.** Instalație de uscare a produselor granulare în strat suspendat. Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020, **Medalie de aur**;
- 94) **GHENDOV-MOȘANU A.** Obtaining and stabilizing dyes, antioxidants and preservatives of plant origin for functional foods. Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020, **Medalie de bronz-1**

- 95) **GHENDOV-MOȘANU A., POPESCU L., STURZA R.** Process for producing a functional curd cream. Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020, **Medalie de bronz-1**
- 96) **BULGARU V., DUDUSH V.** Elaboration and implementation of goat milk ice cream technology with increased nutritional and biological value at SRL Mellang&Compani. Proceedings of the 12th edition of EuroInvent European Exhibition of Creativity and Innovation, Iași, România, 2020, **Diplomă de excelență-1**
- 97) **BERNIC, M., ȚISLINSCAIA, N., BALAN, M., VIȘANU, V., MELENCIUC, M.** Drying plant for fruit and vegetables. Salonul internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PRO INVENT 2020, 18 - 20 noiembrie 2020, **Medalie de aur**
- 98) **GHENDOV-MOȘANU A., POPESCU L., STURZA R.** Procedeu de obținere cremă funcțională de brânză. Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020", **Premiul I.**
- 99) **GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.** Procedeu de obținere a polifenolilor din tescovina de struguri. Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020", **Mențiune.**
- 100) **GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.** Obținerea și stabilizarea unor coloranți, antioxidanți și conservanți din deșeuri din fructe prin mijloace ecologice. Târgul de Invenții și Inovații Alimentare "INOVALIMENT 2020", **Mențiune.**

2021

¹¹Monografii

- 101) Chimia aplicată pentru ingineri. Monografie colectivă. Red. Resp.: **SUBOTIN Iu.** Chișinău Editura „Tehnica-UTM” 2021, 356 p. ISBN 978-9975-45-698-2.
http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/16550/ChimiaAplicata_ingineri_Manual_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

¹²Capitole în monografie

- 102) **STURZA, R., GHENDOV-MOSANU, A.** Food, nutrition and health in Moldova. In: Nutritional and health aspects of food in the Balkans. Elsevier, Academic Press, 2021, 268-281. ISBN: 978-0-12-820782-6.
http://cris.utm.md/bitstream/5014/999/1/Balkan_Book-268-281.pdf

¹³Articole în reviste științifice

- 103) **CRISTEA, E., GHENDOV-MOSANU, A., PATRAS, A., SOCACIU C., PINTEA A., TUDOR C., STURZA, R.** The influence of temperature, storage conditions, pH, and ionic strength on the antioxidant activity and color parameters of rowan berries extracts. *Molecules*, 2021, 26 (I.F. 4.411).
http://cris.utm.md/bitstream/5014/948/1/Scorus_molecules-26-03786.pdf
- 104) **MACARI, A.; STURZA, R.; LUNG I.; SORAN M.-L.; OPRIS, O.; BALAN, G.; GHENDOV-MOȘANU, A.; VODNAR, D. C.; COJOCARI, D.** Antimicrobial Effects of Basil, Summer Savory and Tarragon Lyophilized Extracts in Cold Storage Sausages. *Molecules*, 2021, 26(21), 6678. (I.F. 4.411).
http://cris.utm.md/bitstream/5014/976/1/molecules-26-06678_Macari-Sturza_Mosanu.pdf
- 105) **SANDULACHI, E., BULGARU V., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R.** Controlling the Risk of Bacillus in Food Using Berries. *Food and Nutrition Sciences*, 2021, 12, (I.F. 1.04).
http://cris.utm.md/bitstream/5014/946/1/fns_Bacillus_2021061815432525.pdf
- 106) **SANDULACHI, E.; GHENDOV-MOȘANU, A.; COJOCARI, D.; STURZA, R.** The Risk of Fusarium and Their Mycotoxins in the Food Chain. *Advances in Microbiology*, 2021, 11, 541-553. (I.F. 1.30). http://cris.utm.md/bitstream/5014/945/1/aim_2021102216042506_Fusarium.pdf
- 107) **SANDULACHI, E.; MACARI, A.; GHENDOV-MOȘANU, A.; COJOCARI, D.; STURZA, R.** Antioxidant and Antimicrobial Activity of Basil, Thyme and Tarragon Used in Meat Products. *Advances in Microbiology*, 2021, 11, 591-606. (I.F. 1.30).
<https://www.scirp.org/journal/paperinformation.aspx?paperid=112978>
- 108) **BAERLE, A., SAVCENCO, A., TATAROV, P., FETEA, F., IVANOVA, R., RADU, O.** Stability limits of the red carthamin-cellulose complex as a potential food colour. *Food & Function*, 2021, 12, 8037–8043. DOI: 10.1039/d1fo01376a (IF: 5.396).
<https://pubs.rsc.org/en/Content/ArticleLanding/2021/FO/D1FO01376A>
- 109) **STURZA, R., MITIN, V., MITINA, I., BUGA, A., ZGARDAN, D., BEHTA, E.** Development and validation of SYBR green-based qPCR technique of detection and quantification of Salmonella enterica. *Food and Nutrition Sciences*, 2021, 11(12). (IF 1.04)
<https://www.scirp.org/journal/papercitationdetails.aspx?paperid=112971&JournalID=208>
- 110) **BUGA, A., MITINA, I., MITIN, V., RUBTOV, S., ZGARDAN, D.** Determination of primers efficiency in the detection of *Pediococcus* in wines. *Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical*

- Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 2021, 3 (22), 321 – 329. <https://www.proquest.com/openview/156e7f0530bb36dbe14af20f3e6d188f/1.pdf?pq-origsite=gscholar&cbl=716381>. Indexed web of science core collection – ESCI.
- 111) HORTOLOMEU, A., SCUTARU, Iu., ARSENI, A., STURZA, R., NISTOR I.D. Spectrophotometric determination of polyphenolic and protein content of young white wines in the Moldova area. *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 2021, 2 (22), 213-225. <https://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc66>. Indexed web of science core collection – ESCI.
- 112) BULGARU, V.; CUȘMENCU, T.; SANDULACHI, E.; MACARI, A.; STURZA, R. Evolution of Physico-chemical Indices and Functional Properties of Fruit Yogurt during Storage. *Acta Scientific Nutritional Health*, 5(9), 78-89, 2021. (IF 1.034) <https://actascientific.com/ASNH/ASNH-05-0923.php>.
- 113) RUSU, M., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R. Application of polynomial mathematical models for the extraction of bioactive compounds from plant sources. *Applied Mathematics*, 2021, 11. In print (IF 0,83).
- 114) RUSU, M., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R. Correlation analysis of experimental data applied in the study of the extraction process. *Journal of Applied Mathematics and Physics*, 2021, 11. In print (IF 0,63).
- 115) BALANUTA, A., COVACI, E., SCLIFOS, A. The influence of distillation methods on the flavor profile and quality indices of wine brandies. *Journal of Engineering Science*, 2021, no. 2, 173-184. http://cris.utm.md/bitstream/5014/739/1/JES-2-2021_173-184.pdf
- 116) BANTEA-ZAGAREANU, V., GUREV, A., DRAGANCEA, V., DODON A. Fortified sticks with functional spirulina platensis ingredients. *Journal of Engineering Science*, 2 (28), 161-172. https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2021/06/JES-2-2021_161-172.pdf
- 117) BOISTEAN, A. Aspects of vinegars production and marketing in Moldova. *Journal of social sciences*, 2021,4(2), 128-183. https://jss.utm.md/wp-content/uploads/sites/21/2021/05/10.52326jss.utm_.2021.42.13.pdf
- 118) CHIRSANOVA A., CAPCANARI T., GÎNCU E. JERUSALEM artichoke (*Helianthus Tuberosus*) flour impact on bread quality. *Journal of Engineering Science*, 2021, 1(28), 131 – 143. https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2021/04/JES-1-2021_131-143.pdf
- 119) CUȘMENCU, T.; SANDULACHI, E.; BULGARU, V.; MACARI, A. The role of berries in quality and safety ensuring of goat's and cow's milk yoghurt. *Journal of engineering science*, 2021, 28(3), 158-174. http://repository.utm.md/bitstream/handle/-5014/17473/JES_2021_3_p158_174.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 120) POPESCU, L. Effects of natural bioactive compounds on microbial safety and quality of dairy products. *Journal of Engineering Science*, 2021, no. 2, 147–158. ISSN 2587-3474 / E-ISSN 2587-3482. https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2021/06/JES-2-2021_149-160.pdf
- 121) STURZA, R., MIJA, N., DESEATNICOV, O., COVALIOV, E., SUHODOL, N. Generic algorithm solution in estimation of the iron absorption potential from complex school meals. *Journal of Engineering Science*, 2021, 4, 167-179.
- 122) STURZA, R., GUDUMAC, V., DESEATNICOVA, O., GHENDOV-MOSANU, A. Dietary improvement of the iron status of the rats with experimental anemia. *One Health & Risk Management*, 2021, 2 (1), 13-21. <https://journal.ohrm.bba.md/index.php/journal-ohrm-bba-md/article/view/89/49>

14 Articole în culegeri științifice

- 123) SUBOTIN, Iu., MACARI, A., RADU, O. Analiza metodelor de determinare a nitraților și nitriților. *Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”*, 2021, 146-153.

15 Teze în culegeri științifice

- 124) BAERLE A., SANDU Iu., MACARI A., RADU O. Three-step strategy for obtaining of biologically active substances and functional biopolymers from oilseed pomaces – The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH 2021. Conference Proceedings – Abstracts. Bacău, May 25-27, 2021. – p. 72.
- 125) BAERLE A., SAVCENCO A., POPESCU L., TATAROV P. Smart technology for obtaining of natural yellow food colorants from Safflower. OPROTEH 2021, Bacău, România, 25-27 May. Online edition. Book of abstracts-p.73. Disponibil: <http://oproteh.ub.ro/assets/abstracts.pdf?v=8439f13s>
- 126) BAERLE A., TATAROV P., SANDU Iu., STURZA R., MACARI A. Process for obtaining of dietary fiber from flaxseed pomace. International Conference on Innovative Research EUROINVENT – ICIR 2021, Iași, România, 20-22 May. Online edition. Book of abstracts. – p. 169. Disp: www.euroinvent.org/cat/E2021.pdf
- 127) BALANUȚĂ A., SCLIFOS A., COVACI E., BODRUG A. Sensory aspects of distillates matured by different technological processes. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021, p.95-96.

- 128) **BEHTA, E.** Evaluation of the antimicrobial activity of the wine and other oenological extracts. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021, p.101
- 129) **BOIȘTEAN A.** Investigation of obtaining vinegar using concentrated juice. 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH 2021, Bacău, România.
- 130) **BOESTEAN, O., NETREBA, N., GUREV, A., DRAGANCEA, V.** Wine waste as a source of non-conventional resources in food production. International Euro-Aliment Symposium, the 10th edition, Galați, Romania, 7-8 October 2021, Book of Abstracts, pp. 57. ISSN 1843-5114.
- 131) **BUGA, A., MITINA, I., MITIN, V., ZGARDAN, D., RUBTOV, S.** Determination of primers efficiency in the detection of *Pediococcus* in wines. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021, p.111
- 132) **BULGARU V.** The impact of some nutritional facts and physico-chemical indices on the goat's milk yogurt texture. The 16 th International Conference Constructive and technological design optimization in the machines building field OPROTEH-2021.
- 133) **BULGARU V.** The impact of the dry aged beef process parameters on end product quality. The 16 th International Conference Constructive and technological design optimization in the machines building field OPROTEH-2021.
- 134) **BULGARU, V.; SANDULACHI, E., CUȘMENCU, T.** Microbiological aspects of goat's milk yogurt with the addition of scald fruits. The 10th International symposium Euro-Aliment 2021. 7-8 octombrie, 2021, Galați, România, p.74.
- 135) **CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., COVALIOV, E., POPOVICI, V., RADU, O., STURZA, R.** Bioactive substances impact profile of hemp seeds (*Cannabis sativa L.*) on hummus functional properties. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building „OPROTEH 2021”, 25-27 mai 2021, Bacău, pp.93. Disponibil: <http://oproteh.ub.ro/assets/abstracts.pdf?v=8439f13s>
- 136) **CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., RADU, O., STURZA, R.** Innovation strategies of functional plant milk production based on hemp (*Cannabis Sativa L.*) seeds. The 10th International Symposium „Euro-Aliment 2021”, 7-8 October, Galați, Romania, pp.107. ISSN 1843-5114. Disponibil: http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf
- 137) **COJOCARI, D.** The ability of sea buckthorn to fight against *L. monocytogenes*. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH 2021. Bacau, May 25-27, 2021
- 138) **COJOCARI, D.** Plant extracts as inhibitors of food borne pathogenic bacteria. Euro-Aliment 2021, The10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Galati, Romania. 2021, p. 117. ISSN 1843-5114.
- 139) **COVACI E., SCLIFOS A., BODRUG A.** Quality indices of wine brandies in dependence of distillation methods used. Euro-Aliment 2021, The10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Galati, Romania. 2021, 95-96.
- 140) **COVALIOV E., GÎNCU E., CHIRSANOVA A., REȘITCA V.** Yogurt enrichment with Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*) flour as prebiotic source. 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH 2021, Bacău, România.
- 141) **DODON, A.; BANTEA-ZAGAREANU, V.; GUREV, A.** Researches on the use of spirulina in the production of flour products. International Euro-Aliment Symposium, the 10th edition, Galați, Romania, 7-8 October 2021, event under the patronage of the ISEKI Food Association and Cost Action SOURDOMICS Project (CA18101), p.75 [Book of abstract]. http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf.
- 142) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Obtaining and stabilizing dyes, antioxidants and preservatives of plant origin for functional foods. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021, 117-118.
- 143) **GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R.** Confectionery masses with extracts and powders of chokeberry and sea buckthorn fruits. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021, 102-103.
- 144) **GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R.** Influence of temperature on the extraction of fat-soluble complex from sea buckthorn and rosehip fruits. The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021, 80-81
- 145) **GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R., VIZIREANU, C., SANDULACHI, E., POPESCU, L.** The influence of berry extracts on yogurt quality. *10th Edition of the International Euro-Aliment Symposium*, 7-8 October, 2021, Galați, Romania. Book of abstracts, p. 36. ISSN 1843-5114. http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf

- 146) **PODREZ A., COVACI E.** The influence of the fungus *Botrytis cinerea* on the production of sweet wines. *16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building*, Bacău, Romania, 25-27 May 2021. Book of abstracts, p. 95.
- 147) **POPESCU, L., STURZA, R., COJOCARI, D.** Effect of *Satureja Hortensis L.* extract on the shelf life of soft-fresh cheese. *10th Edition of the International Euro-Aliment Symposium*, Galați, Romania, 7-8 October 2021. Book of abstracts, p. 73. ISSN 1843-5114. http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf
- 148) **POPESCU, L., STURZA, R., PINTEA, A.** Evaluation of sensorial and antioxidant effects of basil (*Ocimum Basilicum L.*) extract on cottage cheese. *16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building*, Bacău, Romania, 25-27 May 2021. Book of abstracts, p. 85 <https://oproteh.ub.ro/assets/abstracts.pdf?v=8439f13s>
- 149) **POPOVICI V., STURZA R., GHENDOV-MOSANU A.** The impact of hawthorn (crataegus) lipophilic extract on the oxidative stability of vegetable oils. *The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field*, OPROTEH, 2021, 70-71.
- 150) **RADU, O., BAERLE, A., CAPCANARI, T., TATAROV, P.** Aspects of walnut oil (*Juglans regia L.*) application for new functional products obtaining. *The 10th International Symposium „Euro-Aliment 2021”*, 7-8 October, Galați, Romania, pp.68. ISSN 1843-5114. Disponibil: http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf
- 151) **RADU, O., CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., COVALIOV, E., POPOVICI, V.** Consumer behavior related cologica-rich foods intake in the Republic of Moldova. *The 10th International Symposium „Euro-Aliment 2021”*, 7-8 October, Galați, Romania, pp.67. ISSN 1843-5114. Disponibil: http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf
- 152) **SANDU, Iu., BAERLE A., FETEA F., STURZA R.** Biopolymeric composition of the walnut kernels' pellicle. *ModTech International Conference Modern Technologies in Industrial Engineering*, June 23rd-26th, Online edition. Book of abstracts. – p. 107.
- 153) **SAVCENCO A., BAERLE A., TATAROV P., MACARI A., RUGINA D., RANGA F.** Chalchonic profile of yellow food powder-form pigment, obtained from safflower petals. *EURO-ALIMENT 2021*, Galați, România. Disponibil: http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf
- 154) **STURZA, R., BALAN, G., COJOCARI, D., PINTEA, A., SOCACIU C., GHENDOV-MOSANU, A.** Antimicrobial activity of sea buckthorn and chokeberry powders on pathogenic bacteria. *Euro-Aliment 2021, The 10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world*. Galati, Romania. 2021, p. 109. ISSN 1843-5114.
- 155) **STURZA, R., PATRAȘ A., GHENDOV-MOȘANU, A.** Influence of extraction conditions on biologically active compounds and antioxidant activity in grape marc extracts. *The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field*, OPROTEH, 2021, 81-82.
- 156) **SUHODOL N., DESEATNICOV O., CHIRSANOVA A., REȘITCA VI., CAPCANARI T., COVALIOV E., BOIȘTEAN A.** Analysis of micronutrient content in the daily food ration of preschoolers of Republic of Moldova. *16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH 2021*, Bacău, România.
- 157) **BAERLE, A., TATAROV, P., SANDU, Iu., STURZA, R., MACARI, A.** Process for obtaining of dietary fiber from flaxseed pomace. In: *Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes*, 7-8 October 2021.
- 158) **BAERLE, A., TATAROV, P., STURZA, R.** (2021). Entropy (negentropy) control as the condition for intelligent valorisation of food raw materials. In: *Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes*, 7-8 October 2021.
- 159) **BEHTA, E.** Methodological approaches for isolation of yeasts belonging to the *Brettanomyces / Dekkera* genera from the wine. *International Scientific Conference on “Prospects and problems of research and education integration into the European area”* Vol.VIII, Part 2, Cahul: USC, 2021.
- 160) **BEHTA, E.** Molecular characteristics of antibiotic resistance of *Salmonella* spp., isolated from food products”. *One Health & Risk Management*, 2021, 2(4), p. 56. <https://journal.ohrm.bba.md/index.php/journal-ohrm-bba-md/article/view/224>
- 161) **BULGARU, V.; CROITOR, T.** New trends in the valorisation of dairy by-products (whey). *International conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes*. 7-8 octombrie, 2021, Chisinau, Republica Moldova, p.16.
- 162) **CEȘCO, T., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA, R., ȚISLINSCAIA, N., TURCULEȚ, N.** Influence of heat treatment on the yield of extraction of bioactive compounds in apple pomace. In: *Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes*, 7-8 October 2021.
- 163) **GHENDOV-MOȘANU A.** Natural dyes in the concept of healthy eating. *International scientific conference Yesterday's heritage – implications for the development of tomorrow's sustainable society*, ASM, 2021, 56.

- 164) **GHENDOV-MOȘANU, A., RAILEAN, M., DESEATNICOVA, O., SUHODOL, N., SOCACIU, C., PINTEA, A.M., STURZA, R.** (2021). The content of biologically active substances and antioxidant activity in pumpkin pomace of different varieties. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 165) **GUREV A.; BANTEA-ZAGAREANU V.; DRAGANCEA V.; DODON A.** The impact of the applied method on the content of antioxidants in spirulina, gluten-free products. International Conference „Intelligent Valorisation of Agro-industrial Wastes”, Chisinau, October 7, 2021. P.37 [Book of abstract]. https://intelwastes.utm.md/wp-content/uploads/2021/10/Book-of-Abstracts_Intelwastes-oct-2021.pdf, <http://ro-md.net>
- 166) **GUREV, A., DRAGANCEA, V., HARITONOV, S., PAPUC, V.** The total polyphenol concentration in grape seed oil obtained by diferent methods. *Intelligent valorisation of agro-industrial wastes*.07 octombrie, 2021, rezumat. <https://ro-md.net>, <https://intelawastes.utm.md>
- 167) **HORTOLOMEU, A., MIRILĂ, D.-C., ELHABIRI, S.A., DIDI, M.A., SCUTARU, Iu., STURZA, R., NISTOR, I.D., AZZOUZ A.** (2021). The effect of modified aluminosilicate lamellae on protein and polyphenolic compounds in white wine. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 168) **NETREBA, N., BOESTEAN, O.** Physical properties of grape seeds. International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes.07 octombrie, 2021, rezumat. <https://ro-md.net>, <https://intelawastes.utm.md>.
- 169) **OPRIȘ, O., SORAN, M-L., LUNG, I., STEGARESCU, A., GUȚOIU, S., PODEA, R., PODEA, P., STURZA, R., GHENDOV-MOSANU, A.** (2021). In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 170) **PATRAȘ, A., CHIRUTA, C., TELIBAN, G.C., BĂETU, M.M., STURZA, R.** (2021). Inhabitants opinion concerning the agro-food industrial wastes. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 171) **POPESCU, L.** Abordări alternative ale metodelor tradiționale de conservare a brânzeturilor. *Conferință științifică internațională patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*, Chișinău, Republica Moldova, 11 februarie 2021.
- 172) **POPESCU, L.** Principii de procesare a produselor lactate corelate obiectivelor de siguranță alimentară. *Conferință științifică internațională patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*, Chișinău, Republica Moldova, 11 februarie 2021.
- 173) **POPOVICI, V., STURZA, R., GHENDOV-MOSANU A.** (2021). Physico-chemical characteristics of lipophilic extracts of rosehip (*Rosa canina*) and hawthorn (*Crataegus*) fruits. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 174) **STURZA, R., PATRAS, A., LUNG, I., SORAN, M.L., GHENDOV-MOSANU, A.** (2021). The influence of microwave-assisted extraction parameters on the yield of bioactive compounds in grape marc extracts. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 175) **STURZA, R., MITIN, V., MITINA, I., ZGARDAN D., BEHTA, E.** (2021). The detection of mycotoxigenic microorganisms in grape marc using Real-Time PCR. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 176) **STURZA, R., ȚARNĂ, R.** (2021). Wastes utilization from brewing industry. In: Proceedings of the International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes, 7-8 October 2021.
- 177) **STURZA, R.** Modern trends in the landscape of global consumption of wines. In: *Yesterday's heritage – implications for the development of tomorrow's sustainable society*. Ediția 3, 11-12 februarie 2021, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: 2021, 204-205.
- 178) **BEHTA E., COJOCARI, D.** The toxic substances formed in the process of microbial spoilage of the wine and their effect on the human body. *Technical scientific conference of undergraduate, master and PhD students, UTM*, Chișinău, 2021, pp. 407-408.
- 179) **COJOCARI, D., BEHTA, E.** Pulberi din fructe de pădure ca antimicrobiene împotriva agenților patogeni gram pozitivi responsabili de toxiinfecții alimentare: *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 2021, Chișinău, Republica Moldova: UTM, 2021, pp. 411-412. URI: <http://repository.utm.md/handle/5014/16237>
- 180) **GRUMEZA, I.** Indicatorii fizico-chimici și funcțional-tehnologici a fibrelor alimentare de grâu. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 2021, 419-422.
- 181) **SANDU, Iu., PARUȘ, I.** Extracția polifenolilor și juglonei din pelicula miezului de nucă într-un extractor cilindric rotativ. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 2021, 441-443.
- 182) **SAVCENCO, A.** Coloranții chalconici din șofranel pentru corecția culorii produselor alimentare – *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 2021, 444-445.
- 183) **TURCULEȚ, N.** Utilizarea pudrelor vegetale cu proprietăți antioxidante la producerea biscuiților glutenoși. *Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor*, 2021, 446-447.

- 184) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Influența mediului de extracție asupra randamentului compușilor biologic activi din tescovina de struguri. Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”, 2021, 144-146.
- 185) **GUREV, A., BOEȘTEAN, O., DRAGANCEA, V., MÂNDRU, A.** Caracteristicile fizico-chimice ale semințelor de struguri feteasca neagră cultivați pe diferite podgorii din centrul țării. Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”, 2021, 154-155.
- 186) **BUCARCIUC, D., BANTEA-ZAGAREANU, V.** Evaluarea comparativă a calității grâului spelta și a produselor rezultate la măcinare. Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”, 2021, 155-156.
- 187) **BANTEA-ZAGAREANU, V., GUREV, A., DODON, A.** Microalgele – sursă de pigmenți și fitonutrienți pentru industria alimentară. Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”, 2021, 156-157.

¹⁶Obiecte de proprietate intelectuală

- 188) **BAERLE, A.; TATAROV, P.; SANDU, Iu.** Procedeu de eliminare a compușilor fenolici și naftochinonelor din piețița miezului de nuci. BOPI 10/2021, p.50. Disponibil: agepi.gov.md/sites/default/files/bopi/BOPI_10_2021.pdf#page=7
- 189) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., VIȘANU V., MELENCIUC M.** Dispozitiv pentru distribuirea uniformă a fluxului de aer în uscătorul-tunel”. Hotărâre de acordare brevet nr. 9884 din 2021.09.24
- 190) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., VIȘANU V., MELENCIUC M.** Procedeu de uscare prin metoda combinată a produselor granulare în strat suspendat”. Hotărâre de acordare brevet nr. 9902 din 2021.10.15
- 191) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., VIȘANU V., MELENCIUC M., SANDU A.V., PATRAȘ A.** ”Procedeu de uscare a produselor granulare în strat suspendat”. Hotărâre de acordare brevet nr. 9901 din 2021.10.15
- 192) **POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., PATRAȘ, A., LUNG, I., OPRIȘ, O-II, SORAN, M-L.** *Procedeu de fabricare a iaurtului cu valoare biologică înaltă.* Brevet de invenție MD 1497 Z. 2021-09-30 https://www.agepi.md/sites/default/files/bopi/BOPI_02_2021.pdf
- 193) **POPOVICI, V., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., DESEATNICOVA, O.** Procedeu de stabilizare a uleiurilor vegetale. Brevet de invenție de scurtă durată. Hotărârea nr.9670 din 2020.12.02.
- 194) **TURCULEȚ N., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA R., VEVERIȚĂ E. și alții.** Procedeu de fabricare a pâinii din făină de triticale. Hotărârea nr.9722, 2021.02.18.

¹⁷Cerere de brevet de invenție

- 195) **BALANUȚĂ, A., COVACI, E., SCLIFOS, A., ZGARDAN, D., GHERDELESCU, L.** Procedeu de fabricare a vinurilor spumante în vase de presiune. Cerere de brevet de invenție de scurtă durată nr. 2239 nr. depozit S 20210077, 06.09.2021.
- 196) **CAPCANARI T.; COVALIOV E.; CHIRSANOVA A.** Purda de Carob (Cetonia Siliqua) funcțională. Cerere de brevet de invenție nr de intrare nr. 2218, Nr. depozit: s 2021 0057, Data depozit : 2021.06.29.
- 197) **SUHODOL N.; COVALIOV E.; DESEATNICOVA O.; CHIRSANOVA A.; REȘITCA V.; CAPCANARI T.; BOIȘTEAN A.** Procedeu de obținere a bețișoarelor acloride. Cerere de brevet de invenție nr. depozit s2021035, 2021-04-23.
- 198) **VIȘANU V., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., MELENCIUC M., GÎDEI I., ȚURCANU D., POPESCU V.** Procedeu de uscare a piersicilor cu aplicarea microundelor. Cerere de brevet de invenție nr. 2244 din 2021.09.27.
- 199) **VIȘANU V., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., MELENCIUC M., GÎDEI I., ȚURCANU D., POPESCU V.** Procedeu de uscare a piersicilor prin metoda convecției forțate. Cerere de brevet de invenție nr. 2243 din 2021.09.27.
- 200) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., VIȘANU V., BALAN M., MELENCIUC M.** Procedeu de uscare a prin convecție în mediu modificat de CO₂. Cerere de brevet de invenție nr. 2186.
- 201) **BALAN M., ȚISLINSCAIA N., VIȘANU V., MELENCIUC M., ȚURCANU D., POPESCU V.** Instalație de uscare modulară. Cerere de brevet de invenție nr. 2245 din 2021.09.27.
- 202) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., VIȘANU V., MELENCIUC M., SANDU A.V., PATRAȘ A.** Procedeu de uscare a produselor granulare în strat suspendat/ Process for drying granular products in a suspended layer, nr. 2167 din 2021.02.15

¹⁸Lucrări științifico-metodice și didactice

- 203) **BULGARU, V., POPESCU, L., BANTEA-ZAGAREANU, V., MACARI, A.** *Controlul fizico-chimic al produselor alimentare: Îndrumar metodic*. Chișinău: Tehnica-UTM, 2021. ISBN 978-9975-45-678-4. Partea 1-a. – 2021. ISBN 978-9975-45-679-1. http://www.library.utm.md/index.php?pag=22&fname=Lucrarile_Profesorilor&subpag=7
- 204) **POPESCU, L.** *Tehnologia produselor alimentare II: (Tehnologia produselor din lapte): Ciclul de prelegeri*. Chișinău: Tehnica-UTM, 2021. ISBN 978-9975-45-675-3. Partea 1-a. – 2021. – 116 p. http://www.library.utm.md/index.php?pag=22&fname=Lucrarile_Profesorilor&subpag=7

¹⁹Acte de implementare

- 205) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială ai extractelor din fructe de măceș cu valoarea biologică ridicată la întreprindere SRL "Rose Line" din 25 ianuarie 2021, în urma realizării unor loturi experimentale de extracte vegetale concentrate și stabilirea compoziției acestora.
- 206) Act de implementare a tehnologiei de fabricare a turtelor cu pudre și cu extracte din fructe de măceș/cătină la întreprindere FPC "Ungar" SRL din 8 februarie 2021, în urma realizării unor loturi experimentale a turtelor cu pudre și cu extracte de măceș/cătină/păducel.
- 207) Act de implementare a tehnologiei de fabricare a bomboanelor de tip jeleu cu extracte din fructe măceș/cătină cu concentrația 2,0 % și cu aronia cu concentrația 1,5% față de masa produsului la întreprindere FPC "Ungar" SRL din 26 ianuarie 2021, în urma realizării a unor loturi experimentale a bomboanelor de tip jeleu cu extracte de măceș/cătină/aronia.
- 208) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a înghețatei în conformitate cu Procedul de fabricare a înghețatei, brevet nr. MD 1451 (13) Y din 2020.08.31 la SRL Mellang&Compani din 3 septembrie 2021.

²⁰Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice

- 209) **BEHTA, E.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH, Evaluation of the antimicrobial activity of the wine and other oenological extracts. (Comunicare orală).
- 210) **BOIȘTEAN A.** 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH. Investigation of obtaining vinegar using concentrated juice (Comunicare orală).
- 211) **BULGARU V.** The 16 th International Conference Constructive and technological design optimization in the machines building field OPROTEH. The impact of some nutritional facts and physico-chemical indices on the goat's milk yogurt texture. (Poster).
- 212) **BULGARU V.** The 10th International symposium Euro-Aliment. Microbiological aspects of goat's milk yogurt with the addition of scald fruits. (Poster).
- 213) **CAPCANARI, T.** The 10th International Symposium „Euro-Aliment 2021”, Innovation strategies of functional plant milk production based on hemp (Cannabis Sativa L.) seeds. (Poster).
- 214) **CAPCANARI, T.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building „OPROTEH 2021”. Bioactive substances impact profile of hemp seeds (Cannabis sativa L.) on hummus functional properties. (Poster)
- 215) **COJOCARI, D.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH The ability of sea buckthorn to fight against L. monocytogenes. (Comunicare orală).
- 216) **COJOCARI, D.** Euro-Aliment 2021, The10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Galati, Romania. 2021. Plant extracts as inhibitors of food borne pathogenic bacteria. (Prezentare – orală)
- 217) **COJOCARI, D.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021. The ability of sea buckthorn to fight against L. monocytogenes. (Prezentare – orală)
- 218) **COJOCARI, D.** The10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world, Euro-Aliment. Plant extracts as inhibitors of food borne pathogenic bacteria. (Comunicare orală).
- 219) **COVACI E.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021. Sensory aspects of distillates matured by different technological processes. (Poster).
- 220) **COVACI E.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021. The influence of the fungus Botrytis cinerea on the production of sweet wines. (Comunicare– orală).
- 221) **COVACI E.** The10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Euro-Aliment 2021, Galati, Romania. 2021. Quality indices of wine brandies in dependence of distillation methods used. (Poster).
- 222) **COVALIOV E.** 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH. Yogurt enrichment with Jerusalem artichoke

- (*Helianthus tuberosus*) flour as prebiotic source. (Poster).
- 223) **GHENDOV- MOȘANU, A.** The 10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Euro-Aliment 2021, Galati, Romania. 2021. The influence of berry extracts of yogurt quality. (Poster).
- 224) **GHENDOV- MOȘANU, A.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021, Obtaining and stabilizing dyes, antioxidants and preservatives of plant origin for functional foods. (Prezentare în plen).
- 225) **GHENDOV- MOȘANU, A.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021. Influence of temperature on the extraction of fat-soluble complex from sea buckthorn and rosehip fruits. (Poster).
- 226) **GHENDOV- MOȘANU, A.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021. Confectionery masses with extracts and powders of chokeberry and sea buckthorn fruits. (Poster).
- 227) **POPESCU, L.** The 10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Euro-Aliment 2021, Galati, Romania. 2021. Effect of *satureja hortensis* L. extract on the shelf life of soft-fresh cheese. (Poster).
- 228) **POPOVICI V.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH. The impact of hawthorn (*crataegus*) lipophilic extract on the oxidative stability of vegetable oils. (Poster).
- 229) **RADU, O.** The 10th International Symposium „Euro-Aliment 2021”. Consumer behavior related cologica-rich foods intake in the Republic of Moldova. (Comunicare orală).
- 230) **RADU, O.** The 10th International Symposium „Euro-Aliment 2021”. Aspects of walnut oil (*Juglans regia* L.) application for new functional products obtaining. (Poster).
- 231) **SANDU, Iu.** ModTech International Conference Modern Technologies in Industrial Engineering. Biopolymeric composition of the walnut kernels’ pellicle. (Poster).
- 232) **SAVCENCO A.** The 10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Chalchonic profile of yellow food powder-form pigment, obtained from safflower petals. (Poster).
- 233) **STURZA, R.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field, OPROTEH, 2021. Influence of extraction conditions on biologically active compounds and antioxidant activity in grape marc extracts. (Poster).
- 234) **STURZA, R.** The 10th International Symposium. Food connects people and shares science in a resilient world. Euro-Aliment 2021, Galati, Romania. 2021. Antimicrobial activity of sea buckthorn and chokeberry powders on pathogenic bacteria. (Poster).
- 235) **SUHODOL N.** 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH, Analysis of micronutrient content in the daily food ration of preschoolers of Republic of Moldova. (Poster).
- 236) **ZGARDAN, D.** The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH Bacau, May 25-27, 2021. Determination of primers efficiency in the detection of *Pediococcus* in wines. (Poster)
- 237) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Microalgele – sursă de pigmenți și fitonutrienți pentru industria alimentară. (Poster).
- 238) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Evaluarea comparativă a calității grâului *Spelta* și a produselor rezultate la măcinare. (Poster).
- 239) **BEHTA E.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor. 23-25 martie 2021, Chișinău, Republica Moldova: UTM, 2021. The toxic substances formed in the process of microbial spoilage of the wine and their effect on the human body. (Comunicare – orală)
- 240) **BOEȘTEAN O.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice. Produse secundare viticole – perspectiva de procesare a substanțelor biologice active. (Comunicare – orală).
- 241) **BOIȘTEAN A.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Выделение уксусных бактерий из местной винодельческой продукции (Poster).
- 242) **BULGARU V.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Prevenirea alterării produselor lactate acide cu bacterii din genul *Bacillus*. (Poster).
- 243) **CHIRSANOVA A.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Analiza comparativă a calității mierii de albine din trei țări diferite. (Poster).
- 244) **CHIRSANOVA A.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Incidența consumului produselor alimentare bogate în grăsimi trans. (Poaster).
- 245) **COJOCARI D.** Conferința națională Științifico Practică “Inovația: Factor al dezvoltării Social - Economice”, Proprietățile antimicrobiene ale fructelor de pădure – metoda difuzimetrică în godeuri. (Comunicare – orală)
- 246) **COJOCARI D.** Conferința tehnico-științifică a studenților, masteranzilor și doctoranzilor. 23-25 martie 2021, Chișinău, Republica Moldova: UTM, 2021. Pulberi din fructe de pădure ca

- antimicrobiene împotriva agenților patogeni gram pozitivi responsabili de toxiinfecții alimentare. (Comunicare – orală)
- 247) **COVACI E.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Dinamica stabilității microbiologice și caracteristicilor organoleptice din vinul Aligote la diferite concentrații ale anhidridei sulfuroase. (Comunicare – orală).
- 248) **COVACI E.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Aprecierea potențialului de substanțe biologice active din soiul autohton Rara Neagră. (Comunicare – orală).
- 249) **COVACI E.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Optimizarea procesului de extracție a substanțelor colorate din tescovina fermentată. (Comunicare – orală).
- 250) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” Influența mediului de extracție asupra randamentului compușilor biologic activi din tescovina de struguri. (Prezentare în plen).
- 251) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Soluții de sustenabilitate privind valorificarea tescovinei de mere. (Comunicare – orală).
- 252) **GUREV, A.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice. Caracteristicile fizico-chimice ale semințelor de struguri feteasca neagră cultivați pe diferite podgorii din centrul țării. (Comunicare – orală)
- 253) **RADU O.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Analiza metodelor de determinare a nitraților și nitriților. (Poster)
- 254) **TURCULEȚ N.** Conferința științifico-practică națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”. Activitatea antioxidantă și antimicrobiană a pudrelor vegetale. (Comunicare – orală).
- 255) **BAERLE, A.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. Entropy (negentropy) control as the condition for intelligent valorisation of food raw materials. (Comunicare orală).
- 256) **BALAN M.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. 07 octombrie, 2021. Device for uniform distribution of air flow in the tunnel dryer. (Comunicare orală).
- 257) **BANTEA-ZAGAREANU, V.** Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. 07 octombrie, 2021. The impact of the applied method on the content of antioxidants in spirulina, gluten-free products. (Poster).
- 258) **BEHTA, E.** International Scientific Conference on “Prospects and problems of research and education integration into the European area” Cahul: USC, 2021. Methodological approaches for isolation of yeasts belonging to the *Brettanomyces* / *Dekkera* genera from the wine. (Prezentare – orală).
- 259) **BEHTA, E.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. The detection of mycotoxigenic microorganisms in grape marc using Real-Time PCR. (Comunicare orală).
- 260) **BULGARU, V.** International conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes New trends in the valorisation of dairy by-products (whey). (Comunicare orală).
- 261) **COVACI E.** Conferința științifico-Practică internațională: Inovația: Factor al dezvoltării social-economice, Universitatea de Stat „Bogdan Petricescu Hasdeu” din Cahul. Aprecierea potențialului de substanțe biologice active din soiul autohton Rara Neagră. (Comunicare orală).
- 262) **GHENDOV-MOȘANU, A.** International scientific conference Yesterday’s heritage – implications for the development of tomorrow’s sustainable society, ASM. Natural dyes in the concept of healthy eating. (Comunicare orală).
- 263) **GHENDOV-MOȘANU, A.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. Influence of heat treatment on the yield of extraction of bioactive compounds in apple pomace. (Poster).
- 264) **GUREV A.** Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. 07 octombrie, 2021. The total polyphenol concentration in grape seed oil obtained by diferent methods. (Prezentare – orală).
- 265) **GUREV, A.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. The total polyphenol concentration in grape seed oil obtained by different methods. (Comunicare orală).
- 266) **NETREBA, N.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. 07 octombrie, 2021. Physical properties of grape seeds. (Poster).
- 267) **POPESCU, L.** Conferință științifică internațională patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine. Abordări alternative ale metodelor tradiționale de conservare a brânzeturilor. (Comunicare orală).
- 268) **VIȘANU V.** International Conference Intelligent valorisation of agro-industrial wastes. 07 octombrie, 2021. Practical developments regarding drying peaches through hybrid method. (Comunicare orală).

- 269) **NETREBA N.** Calitatea și siguranța semifabricatelor din carne tocată cu valoare energetică redusă. Alinovscaia Dorina
- 270) **NETREBA N.** Calitatea și siguranța produselor de panificație cu adaos de făină de năut. Digori Svetlana.
- 271) **NETREBA N.** Culturi starter în fabricarea salamurilor crud afumate. Glavan Cristian
- 272) **BAERLE A.** Obținerea laptelui proteic din șrotul semințelor oleaginoase. Andrieș Mihail
- 273) **BAERLE A.** Fibrele comestibile din unele deșeuri agroalimentare. Măgurean Ilie
- 274) **BAERLE A.** Obținerea preparatelor proteice din unele deșeuri vegetale. Mardari Cristina
- 275) **BAERLE A.** Protecția lipidelor nucilor cu compoziții comestibile biopolimerice. Pateriuc Victoria
- 276) **BAERLE A.** Obținerea unui pigment galben (chalcon), utilizabil pentru carne și produse lactate. Popovschi Ecaterina
- 277) **POPESCU L.** Evaluarea conformității la cerințele de calitate ale unor brânzeturi din lapte de oaie și capră. Barbos Olesea
- 278) **POPESCU L.** Formarea calității brânzeturilor condiționate prin ambalare în atmosferă modificată
- 279) **MACARI A.** Raționamentul utilizării extractelor liofilizate din plante condimentare în fabricarea crenvurștilor. Borș Alexandra
- 280) **MACARI A.** Efectul antibacterian al extractelor liofilizate din plante condimentare în crenvurști ”Lacta”. Țurcan Ana
- 281) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Impactul ambalajului asupra calității și inofensivității iaurtului pentru copii cu adaos de acizi omega-3 (DHA). Ciuvaga Alexandru
- 282) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Studiul comparativ a calității grâului din specia *Triticum Spelta* și a produselor rezultate la măcinare. Gherman Dorina
- 283) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Aspecte privind calitatea produselor obținute din aluat congelat cu utilizarea aditivilor alimentari. Grajdean Olga
- 284) **BULGARU V.** Efectul utilizării aditivilor alimentari asupra calității salamurilor fierte. Corman Alina
- 285) **SANDULACHI E.** Argumentarea factorilor ce determină calitatea și siguranța produselor de panificație cu adaos de porumb. Grădinaru Maria
- 286) **Boeștean O.** Posibilități de ameliorare a calității înghețatei la SRL „Drancor”. Șaitan Olesea
- 287) **GHENDOV-MOȘANU A.** Calitatea și siguranța fabricării batonașelor din fructe uscate. Verejan Oxana
- 288) **CHIRSANOVA A.** Analiza contextului nutrițional local în vederea consumului de sare, grăsimi trans și zahăr. Graur Livia.
- 289) **DESEATNICOVA O.** Tehnologia de fabricare a unui produs de panificație achlorid. Timuș Irina.
- 290) **SUHODOL N.** Statutul nutrițional al populației din Republica Moldova. Grinciuc Alenxandru.
- 291) **SUHODOL N.** Impactul adaosului surselor de carotenoizi asupra proprietăților funcționale ale produselor dulci. Olaru Victoria.
- 292) **RADU O.** Impactul nitraților asupra calității produselor alimentare pe bază de spanac (*Spinacia oleracea*). Vinnik Daria.

22 Teza de doctor habilitat

- 293) **GHENDOV-MOȘANU A.** Obținerea și stabilizarea unor coloranți, antioxidanți și conservanți de origine vegetală pentru alimente funcționale. Consultant științific: **STURZA R.**

23 Seminar republican

- 294) „Nutriție pentru sănătate”, 2021, 8 octombrie, cu participare 80 persoane.

24 Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)

- 295) **GHENDOV-MOȘANU A.** Diploma Guvernului al Republicii Moldova pentru succese remarcabile în domeniul cercetării și inovării, 2021.
- 296) **POPESCU, L, GHENDOV-MOȘANU A, STURZA R;** Medalia de aur; Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii ”PRO INVENT 2021”, Cluj-Napoca, România, 20-22 octombrie 2021.
- 297) **TURCULEȚ N, GHENDOV-MOȘANU A, STURZA R;** Medalia de argint; Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii ”PRO INVENT 2021”, Cluj-Napoca, România, 20-22 octombrie 2021.
- 298) **COVALIOV E, CAPCANARI T, SUHODOL N, GHENDOV-MOȘANU A,**

- DESEATNICOVA O, STURZA R; Medalia de aur;** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției "PRO INVENT 2021", Cluj-Napoca, România, 20-22 octombrie 2021.
- 299) **CHIRSA NOVA A, COVALIOV E, REȘITCA V, CAPCANARI T, BOIȘTEAN A; Medalia de aur;** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției "PRO INVENT 2021", Cluj-Napoca, România, 20-22 octombrie 2021.
- 300) **POPESCU, L, GHENDOV-MOȘANU A, STURZA R; Medalia de argint;** The 25th International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2021", Iași, România, 23-25 iunie 2021.
- 301) **TURCULEȚ N, GHENDOV-MOȘANU A, STURZA R; Medalia de argint;** The 25th International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2021", Iași, România, 23-25 iunie 2021.
- 302) **COVALIOV E, CAPCANARI T, SUHODOL N, DESEATNICOVA O, STURZA R. Medalia de bronz;** The 25th International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2021", Iași, România, 23-25 iunie 2021.
- 303) **CHIRSA NOVA A, COVALIOV E, REȘITCA V, CAPCANARI T, BOIȘTEAN A; Medalia de bronz;** The 25th International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2021", Iași, România, 23-25 iunie 2021.
- 304) **SUHODOL N COVALIOV E, DESEATNICOVA O, CAPCANARI T, CHIRSA NOVA A, REȘITCA V; Medalia de bronz;** The 25th International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2021", Iași, România, 23-25 iunie 2021.
- 305) **POPESCU L; Medalia de argint;** Expoziția europeană de creativitate și inovație, EUROINVENT 2021, Iași, România, 18 - 20 mai 2021.
- 306) **POPESCU, L, GHENDOV-MOȘANU, A, STURZA, R, COJOCARI, D, BULGARU, V. Medalia de aur;** Expoziția europeană de creativitate și inovație EUROINVENT 2021, Iași, România, 18 - 20 mai 2021.
- 307) **CHIRSA NOVA A, COVALIOV E, REȘITCA V, CAPCANARI T, BOIȘTEAN A; Medalie;** Expoziția Internațională Specializată INFOINVENT 2021, Ediția a XVIII-a, 17-20 noiembrie, Chișinău, Noiembrie 2021.
- 308) **BULGARU V; Medalie de argint;** Expoziția europeană de creativitate și inovație EUROINVENT 2021, Iași, România, 18 - 20 mai 2021.
- 309) **BULGARU, V; NETREBA, N; Medalie de argint;** Târgul Internațional de Invenție și Educație Creativă pentru Tineret ICE-USV, mai, 2021, Suceava, România.
- 310) **BERNIC M., ȚISLINSKAIA N., VIȘANU V., BALAN M., MELENCIUC M.; Medalie de aur;** Simposiumul Internațional "EuroInvent – 2021,, Certificate of Excellence – Iași, România, 20-22 mai 2021.
- 311) **BERNIC M., ȚISLINSKAIA N., VIȘANU V., BALAN M., MELENCIUC M.; Medalie de argint;** Simpozion Internațional "Innovation and Creative Education Fair for Youth ICE - USV - IIIrdEdition,, –Suceava, România, 27-29 mai 2021.
- 312) **BERNIC M., ȚISLINSKAIA N., VIȘANU V., BALAN M., MELENCIUC M.; Medalie de bronz;** Simpozion Internațional "Innovation and Creative Education Fair for Youth ICE - USV - IIIrdEdition,, – Suceava, România, 27-29 mai 2021.
- 313) **VIZUREANU P., BALȚATU M. S., SANDU A.V., BERNIC M., BALAN M.; Medalie de aur;** Simpozion International Invention and Innovation Show"INTARG 2021" – Polonia, 15-16 iunie 2021.
- 314) **VIZUREANU P., BALȚATU M. S., SANDU A.V., BERNIC M., BALAN M.; Premiul Special;** Simpozion International Invention and Innovation Show"INTARG 2021" – Polonia, 15-16 iunie 2021.

2022

²⁵Capitole in monografie

- 315) **STURZA, R. ; LAZACOVICI, D.** Surveillance de la contamination en phtalates dans la filière vitivinicole de République de Moldova, pp. 314-330. În : *Chimie ecologică : istorie și realizări. Chisinau : CEP USM, 2022. 412 p.*

²⁶Articole în reviste științifice

- 316) **BULGARU, V.; POPESCU, L.; NETREBA, N.; GHENDOV-MOSANU, A.; STURZA, R.** Assessment of Quality Indices and Their Influence on the Texture Profile in the Dry-Aging Process of Beef. *Foods* 2022, 11, 1526. <https://doi.org/10.3390/foods11101526> (IF=5,561).
- 317) **GHENDOV-MOSANU, A.; COJOCARI, D.; BALAN, G.; PATRAS, A.; LUNG, I.; SORAN, M.-L.; OPRIS, O.; CRISTEA, E.; STURZA, R.** Chemometric Optimization of Biologically Active Compounds Extraction from Grape Marc: Composition and Antimicrobial Activity. *Molecules* 2022, 27, 1610. <https://doi.org/10.3390/molecules27051610> (IF=4,927).
- 318) **GHENDOV-MOSANU, A.; UNGUREANU-IUGA, M.; MIRONEASA, S.; STURZA, R.** Aronia Extracts in the Production of Confectionery Masses. *Appl. Sci.* 2022, 12, 7664.

- <https://doi.org/10.3390/app12157664> (IF=2,838).
- 319) GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; BAERLE, A.; NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O.; HARITONOV, S.; GĂINĂ, B. Properties of winemaking by-products of Feteasca neagră grape seeds. *Chemistry Journal of Moldova*, 2022. (Acceptat pentru publicare). <http://dx.doi.org/10.19261/cjm.2022.946>
- 320) POPESCU, L., CEȘCO, T., GUREV, A., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R., TARNA, R. Impact of Apple Pomace Powder on the Bioactivity, Rheology and Sensory Properties of Yoghurt. *Foods*, 2022, 11 (22), 3565. <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/22/3565> (IF=5,561).
- 321) IVANOVA M.; HANGANU A.; DUMITRIU R.; TOCIU M.; IVANOV G.; STAVARACHE C.; POPESCU L.; GHENDOV-MOSANU A.; STURZA R.; DELEANU C.; CHIRA N. Saponification Value of Fats and Oils as Determined from ¹H-NMR Data: The Case of Dairy Fats. *Foods* 2022, 11(10):1466. Doi: 10.3390/foods11101466. (IF=5,561).
- 322) ZGARDAN, D., MITINA, I., MITIN, V., BEHTA, E., RUBTOV, S., BOISTEAN, A., STURZA, R., MUNTEANU., M. Acetic acid bacteria detection in wines by Real-Time PCR. *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 2022, 23 (2), pp. 179–188. <https://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=202202&vol=2&aid=5430>
- 323) COJOCARI, D. In vitro antibacterial effect of various berries on *Listeria Monocytogenes* as food borne pathogen. *Agrobiodiversity for improving nutrition, health and life quality*, 2022, 6 (1), p.67–74. <https://agrobiodiversity.uniag.sk/scientificpapers/article/view/423/447>
- 324) POPESCU, L., GHENDOV-MOSANU, A., BAERLE, A., SAVCENCO, A., TATAROV, P. Color stability of yogurt with natural yellow food dye from safflower (*Carthamus tinctorius* L.). *Journal of Engineering Science*, 2022, 29 (1), pp. 142-150. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29\(1\).13](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29(1).13)
- 325) SANDULACHI, E., MACARI, A., COJOCARI, D., BALAN, G., POPA, S., TURCULET, N., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R. Antimicrobial properties of sea buckthorn grown in the Republic of Moldova. *Journal of Engineering Science*, 2022, 29 (1), pp. 164-175. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29\(1\).15](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29(1).15)
- 326) CUȘMENCO, T.; BULGARU, V.; SANDULACHI, E.; MACARI, A. Caracteristicile calității iaurtului din amestec de lapte de capră și de vacă. *Akademios*, 2022, 2, 45-53. Doi: <https://doi.org/10.52673/18570461.22.2-65.02>.
- 327) VIȘANU, V., ȚISLINSCAIA, N., DODON, A., BALAN, M., MELENCIUC, M., GÎDEI, I., Procedeu de deshidratare a piersicilor prin convecție forțată. *Akademios*, 2022, 2. 37-44. <https://doi.org/10.52673/18570461.22.2-65.01>

27 Articole în culegeri științifice

- 328) SUBOTIN, Iu., MACARI, A., DRUTA, R. Food packing – problems and perspectives. Conferința Științifică Internațională. „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, Volumul IX, Partea I. Cahul: USC, 2022, p. 329-334.
- 329) BORTA, A.-M. Methodologies for capitalizing on wine by-products and their role in environmental protection. Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, Universitatea Tehnică a Moldovei, 2022, 1, 470-473. <https://utm.md/wp-content/uploads/2022/07/Works-Students-Conference-TUM-2022-vol-I.pdf>

28 Teze în culegeri științifice

- 330) COJOCARI, D. Antibacterial potential of berries powder extracts. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини Збірник Праць XV Міжнародної Міждисциплінарної Науково- Практичної Конференції,(8-9 квітня 2022 року), До 30-річчя заснування НДІ фітотерапії ДВНЗ «Ужгородський національний університет»,Ужгород 2022, p. 14–16.
- 331) PODREZ A., STAN L., COVACI E., LEOPOLD L-F., DIACONEASA Z. Determinarea conținutului de compuși biologic activi din soiul Fetească Neagră. In: *Rezumatul lucrării Simpozionul Științific Studențesc*, organizat în cadrul Universității de Științele Vieții „Ion Ionescu de la Brad” din Iași (IULS) 14 aprilie 2022, p. 29-30. <https://www.uaiasi.ro/ro/files/studenti/simpozion/Volum-2022.pdf>
- 332) BALAN, M.; TISLINSCAIA, N.; VISANU, V.; MELENCIUC, M.; POPESCU, V. Device for uniform air distribution in a tunnel dryer. In: *Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022 MTFI – 2022*. Ch.: UTM, 2022, pp. 17-18. ISBN. ISBN 978-9975-45-851-1 (PDF). https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf.
- 333) BALANUȚA A., SCLIFOS A., COVACI E. The determination of yeast viability in the concentrated sugar solutions In: *Abstract Book of the 5th International Conference Modern*

- Technology in the Food Industry – 2022, 20-22 october 2022, Chisinau, 94. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 334) **BANTEA-ZAGAREANU V., SAVCENCO A., BAERLE A., TATAROV P.** Use of yellow food dye from safflower petals in producing of caramel. International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY-2022 20-22 October, 2022 Chisinau Republic of Moldova, 2022, 105. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 335) **BANTEA-ZAGAREANU V.; SANDU Iu.; BAERLE A.** Modificarea raportului compușilor biologic activi din pelicula miezului de nucă în dulciuri. „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, Volumul IX, Partea 1. Cahul: USC, 3 iunie 2022. P.377-378. ISSN 2587-3563, E-ISSN 2587-3571.
- 336) **BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., STURZA, R., GAINA, B.**, Optimization of process parameters for vinegar production using concentrated apple or grape juice. „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, Volumul IX, Partea 1. Cahul: USC, 2022. Pp.381-390. https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/381-390.pdf
- 337) **BOTA, M.; VISANU, V.; TISLINSCAIA, N.; BALAN, M.; MELENCIUC, M.** Dehydration process of tomato fruit by forced convection at the tunnel-type installation. In: Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022 MTFI – 2022. Ch.: UTM, 2022, p. 15. ISBN. ISBN 978-9975-45-851-1 (PDF). https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 338) **CEȘCO, T., GUREV, G., DRAGANCEA, V., GHENDOV-MOSANU, A.** Yield and physico-chemical properties of pectin obtained from apple pomace in non-traditional ways. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 105. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 339) **CEȘCO, T., DICUSAR, G., GHENDOV-MOȘANU, A.** Cinetica procesului de uscare a tescovinei din fructele de mere prin metoda convectivă. A IX-a ediție a Conferinței Științifice Internaționale „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, 3 iunie 2022, Cahul, 2022, 345-346. <https://www.usch.md/conferinta-stiintifica-internationala-perspectivale-si-problemele-integrarii-in-spatiul-european-al-cercetarii-si-educatiei-5/>
- 340) **COJOCARI, D., MACARI, A., SANDULACHI, E.** Antimicrobial effect of basil, thyme and tarragon against S. Abony. Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chișinău, Republic of Moldova, p.72. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 341) **COJOCARI, D., STURZA, R., GHENDOV-MOSANU, A.** Microbiostatic effect of bioactive compounds from agro-food industrial wastes on microorganisms causing food spoilage. The 7th International Conference Ecologica land Environmental Chemistry-2022, March 3-4, Chisinau, Republic of Moldova, 2022, 149. <http://eec-2022.mrda.md/wp-content/uploads/2016/02/EEC-2022-Abstract-Book-Vol-1-Final.pdf>
- 342) **COVACI E., SCLIFOS A., BALANUȚA A.** Fetească Neagră wine quality influenced by terroir in different ecosystems from Republic of Moldova. In: Abstract Book of the 5th International Conference Modern Technology in the Food Industry – 2022, 20-22 october 2022, Chisinau, 78.
- 343) **COVACI E., STURZA R., DRUȚĂ R., SUBOTIN Iu.** Dynamics of white wine oxidability depending on technological factors: sulfur dioxide, iron and copper ions. In: Abstract book of the 7-th International Conference Ecologica land environmental chemistry, 2022, p. 161-162. ISBN 978-9975-159-07-4 <http://eec-2022.mrda.md/>
- 344) **COVACI E., VLADEI-FURTUNA N.** Assessment the potential of biologically active substances of young red wine produced from rară neagră (local grape variety). In: Abstract book of the 7-th International Conference Ecologica land environmental chemistry, 2022, p. 168-169. ISBN 978-9975-159-07-4 <http://eec-2022.mrda.md/>
- 345) **DEAGHILEVA, A.** Extraction and purification of total DNA from soil for PCR identification of microorganism composition. Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chișinău, Republic of Moldova, p.77. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 346) **DRAGANCEA, V., GUREV, G., CEȘCO, T., GHENDOV-MOSANU, A.** The antioxidant properties of pectin obtained from fresh, frozen, and dried apple pomace. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 91. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 347) **GHENDOV-MOȘANU, A., CODINA, G.** Influence of vegetable powders on the rheological properties of pasta dough. The 7th International Conference Ecologica land Environmental Chemistry-2022, March 3-4, Chisinau, Republic of Moldova, 2022, 151. <http://eec-2022.mrda.md/wp-content/uploads/2016/02/EEC-2022-Abstract-Book-Vol-1-Final.pdf>.
- 348) **GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., PATRAS, A.** Influence of pulsating electric field

- (PEF) pre-treatment on the extraction efficiency of phenolic compounds from grape marc. The 7th International Conference Ecological and Environmental Chemistry-2022, March 3-4, Chisinau, Republic of Moldova, 2022, 145. <http://eec-2022.mrda.md/wp-content/uploads/2016/02/EEC-2022-Abstract-Book-Vol-1-Final.pdf>
- 349) **GÎDEI, I.; CARTOFEANU, V.;** IVANOV, L. Practical applications of heat pumps in food industry. In: Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022 MTFI – 2022. Ch.: UTM, 2022, p. 25. ISBN. ISBN 978-9975-45-851-1 (PDF). https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf.
- 350) **GUREV, A., DRAGANCEA, V., HARITONOV, S., GĂINĂ, B.** Profile of lipophilic and hydrophilic extracts from Feteasca neagră by-products. The 7 th International Conference Ecological & Environmental Chemistry 2022, March 3-4, 2022, Chisinau, Republic of Moldova. EEC-2022, <http://eec-2022.mrda.md/>
- 351) **GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O.** Proprietățile extractelor hidrofile din semințele de struguri autohtoni Moldova. Materialele Conferinței Științifice Internaționale „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, 2022, Vol. IX, p. 343-344. ISSN 2587-3563, E-ISSN 2587-3571
- 352) **HARITONOV, S., GUREV, A., DRAGANCEA, V.** Physico-chemical properties of vegetable oils from local trade. The 7 th International Conference Ecological & Environmental Chemistry 2022, March 3-4, 2022, Chisinau, Republic of Moldova. EEC-2022, <http://eec-2022.mrda.md/>.
- 353) **IVANOV, L.; VISANU, V.; TISLINSCAIA, N.; BALAN, M.; MELENCIUC, M.** The mathematical model of mass and heat transfer for microwave installations. In: Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022 MTFI – 2022. Ch.: UTM, 2022, p. 33. ISBN. ISBN 978-9975-45-851-1 (PDF). https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf.
- 354) **MAZUR M., CELAC V., GHENDOV-MOȘANU A.,** Cercetarea condițiilor de obținere a apei de fierbere de năut pentru utilizarea în cofetărie. A IX-a ediție a Conferinței Științifice Internaționale „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, 3 iunie 2022, Cahul, 2022, 375-376. <https://www.usch.md/conferinta-stiintifica-internationala-perspectivale-si-problemele-integrarii-in-spatiul-european-al-cercetarii-si-educatiei-5/>
- 355) **MAZUR, M., CELAC, V., GHENDOV-MOSANU, A.** Quality indices of vegetable sponge-type confectionery products, obtained from aquafaba. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 25. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 356) **MELENCIUC, M.; TISLINSCAIA, N.; VISANU, V.; BALAN, M.; GÎDEI, I.** Comparative study of conventionally air dried and CO2 modified atmosphere dried “Conference” pears. In: Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022 MTFI – 2022. Ch.: UTM, 2022, p. 14. ISBN. ISBN 978-9975-45-851-1 (PDF). https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf.
- 357) **MITINA, I., MITIN, V., STURZA, R., ZGARDAN, D., BEHTA, E., RUBTOVA, S.** The development of the real-time PCR for detecting common foodborne pathogens. Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chișinău, Republic of Moldova, p.95. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 358) **MITINA, I., TUMANOVA, L., MITIN, V., GRAJDIERU, C.** The dynamics of potential mycotoxin producing fungi in corn samples during storage. Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chișinău, Republic of Moldova, p.60. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 359) **NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.** Caracteristica comparativa a proprietăților fizico-chimice a semințelor de struguri Chardonnay și Pinot. Materialele Conferinței Științifice Internaționale „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, 2022, Vol. IX, p. 341-342. ISSN 2587-3563, E-ISSN 2587-3571
- 360) **POPESCU, L., SORAN, M-L., LUNG, I., OPRIȘ, O., KACSO, I., CIORÎȚĂ, A., GHENDOV-MOSANU, A., MACARI, A., BARBAROȘ, M.-M., STURZA, R.** Chemical characterization of alginate-encapsulated plant extracts. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 72. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 361) **POPOVICI, V., STURZA, R., GHENDOV-MOSANU, A.** Evaluation of antioxidant activity in vitro of donuts enriched with berry powder. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 19. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 362) **RADU, O.; CAPCANARI, T.; CHIRSANOVA, A.; STURZA R.** Determinants of consumer

- behaviour related to sugar substitutes intake in the Republic of Moldova. Conferința științifică internațională „Perspectivele și problemele integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, Ediția a IX-a 03 iunie 2022, or. Cahul, Republica Moldova. Cahul: USC, 2022, 9 (1), 314-320 IBN: https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/314-320_7.pdf
- 363) ȘAITAN, O., ȚARINĂ, R., **GHENDOV-MOȘANU, A.** Utilizarea borhotului de malț în fabricarea produselor de panificație. A IX-a ediție a Conferinței Științifice Internaționale „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, 3 iunie 2022, Cahul, 2022, 347-348. <https://www.usch.md/conferinta-stiintifica-internationala-perspectivele-si-problemele-integrarii-in-spatiul-european-al-cercetarii-si-educatiei-5/>
- 364) ȘAITAN, O., ȚARNĂ, R., **GHENDOV-MOSANU, A.** Influence of brewer's spent grain on qualitative indicators of bread from wheat flour. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 51. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 365) **SCUTARU Iu., ARHIP V., BOTNARI V., ALEXANDROV Eu.** Ecological potential of interspecific rhizogenic grapes varieties for production of biodrinks. In: Abstract Book of the 5th International Conference Modern Technology in the Food Industry – 2022, 20-22 october 2022, Chisinau, 43.
- 366) **SCUTARU Iu., PUȘCĂ I.** Pinking effect in white wines and its removal with experimental activated carbon ac-c. In: Abstract Book of the 5th International Conference Modern Technology in the Food Industry – 2022, 20-22 october 2022, Chisinau, 89.
- 367) **SCUTARU Iu., STURZA R., GHERDELESCU L.** Oxidative-reducing processes in winemaking. In: Abstract Book of the 5th International Conference Modern Technology in the Food Industry – 2022, 20-22 october 2022, Chisinau, 84.
- 368) **TURCULEȚ, N., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R.** The reduction of contamination of bakery products with Bacillus Subtilis. International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, 20-22 October, 2022, 61. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 369) **ZGARDAN, D., MITINA, I., MITIN, V., STURZA, R., BEHTA, E., RUBTOVA, S.** The molecular detection of Brettanomyces wild yeast in raw wines. Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chișinău, Republic of Moldova, p.101. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
- 370) **MAZUR, M., BORTA, A.-M.** Utilizarea apei de fierbere a năutului în tehnologia de fabricare a pandișpanului vegetal. Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, Universitatea Tehnică a Moldovei, 2022, 1, 474. <https://utm.md/wp-content/uploads/2022/07/Works-Students-Conference-TUM-2022-vol-I.pdf>
- 371) ШАЙТАН О., **БОРТА, А.-М.** Сравнительный анализ химического состава солода и пивной дробины, полученной в процессе производства пива. Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, Universitatea Tehnică a Moldovei, 2022, 1, 475. <https://utm.md/wp-content/uploads/2022/07/Works-Students-Conference-TUM-2022-vol-I.pdf>
- 372) **SANDU, Iu., BAERLE, A., TATAROV, P., IVANIȘOVA E.** Rolul defenolizării pentru valoarea biologică și tehnologică a nucilor vechi. Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, Universitatea Tehnică a Moldovei, 2022, 1, 102.

29 Obiecte de proprietate intelectuală

- 373) **BANTEA-ZAGAREANU V; NETREBA, N.** Procedeu de obținere a bomboanelor glazurate pe bază de fructe uscate. Brevet de invenție. MD 1626 (13)Y, BOPI 6/2022.
- 374) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., VIȘANU V., MELENCIUC M., SANDU A.V., PATRAȘ A.** Procedeu de uscare a seninilor de struguri. MD-1578 din 2021.12.31.
- 375) **BERNIC M., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., VIȘANU V., MELENCIUC M.,**Procedeu de uscare a seninilor de struguri. MD-1579 din 2021.10.15.
- 376) **BOEȘTEAN O., NETREBA N., MACARI A.** Compoziție pentru fabricarea biscuiților cu valoare biologică ridicată. Brevet de invenție de scurtă durată. MD-1597 (13) Y. BOPI 2/2022.
- 377) **BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., REȚITCA, V., STURZA, R., DESEATNICOVA, O., CAPCANARI, T.** Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice. Brevet de invenție Hotărâre nr.10058 din 2022.05.24
- 378) **BULGARU, V. ; POPESCU, L. ; DUDUSH, V.** Procedeu de maturare a cărnii de bovină. Hotărâre de acordare a brevetului nr. 10131 din 20.09.2022.
- 379) **CESCO, T.; STURZA R.; GUREV A.; GHENDOV-MOȘANU A.** Procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate. Hotărâre pozitivă 10140 din 2022.10.06.

- 380) **CUȘMENCO, T. ; MACARI ; A. ; BULGARU, V. ; SANDULACHI, E.** Procedeu de obținere a iaurtului din amestec de lapte de capră și lapte de vacă cu fructe blanșate. Hotărîre de acordare a brevetului nr. 9972 din 2022.01.05.
- 381) **POPESCU L., SAVCENCO A., BAERLE A., TATAROV P., GHENDOV-MOȘANU A.; STURZA R.; PATRAȘ A.** Procedeu de fabricare a iaurtului. BOPI 6/2022, 56. https://agepi.gov.md/sites/default/files/bopi/BOPI_06_2022.pdf
- 382) **POPOVICI V., GHENDOV-MOȘANU A., PATRAȘ A., DESEATNICOVA O., STURZA R.** Procedeu de obținere a sosului funcțional. BOPI 5/2022, 62-63. https://agepi.gov.md/sites/default/files/bopi/BOPI_05_2022.pdf
- 383) **SAVCENCO A., BAERLE A., TATAROV P., IVANOVA R.** Procedeu de obținere a colorantului roșu în forma de pulbere din petale de Sofrânel. Hotărîrea de acordare a BISD nr. 9978 din 18.01.2022.
- 384) **SUHODOL N., COVALIOV E., DESEATNICOV O., CHIRSANOVA A., REȘITCA V., CAPCANARI T., BOIȘTEAN A.** Procedeu de obținere a bețișoarelor acloride. Hotărîre nr.9973 din 2022.01.05.

³⁰Lucrări științifico-metodice și didactice

- 385) **SANDULACHI, L.; BULGARU, V.** Aplicații în microbiologia industrială. Note de curs. Chișinău, Editura Tehnica UTM, 2022. ISBN 978-9975-45-800-9.
- 386) **STURZA R.; GHENDOV-MOȘANU A.** Managementul proiectelor. Note de curs. Chișinău, Editura Tehnica UTM, 2022, 128 p. ISBN 978-9975-45-838-2.

³¹Acte de implementare

- 387) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a bezei vegetale pe baza apei de fierbere de năut la întreprindere SC "Stropșa Alexandra" din 4 septembrie 2022, în urma realizării unui lot experimental de beza vegetală pe baza apei de fierbere de năut.
- 388) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a biscuiților zaharoși cu tescovina de mere la întreprindere SC "Stropșa Alexandra" din 4 septembrie 2022, în urma realizării unui lot experimental de biscuiți zaharoși cu tescovina de mere.
- 389) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a pâinii de grâu de calitate a II-a cu adaos de pudre vegetale din fructe de cătină și măceș la întreprindere SRL "Balistro" din 10 septembrie 2022, în urma realizării unor loturi experimentale de pâine de grâu de calitate a II-a cu adaos de pudre vegetale din fructe de cătină și măceș.

³²Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice

- 390) **BAERLE A.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, Cluj – Napoca, România, 26-28 octombrie 2022. Process for removing phenolic compounds and naphthoquinones from the peel of the walnut kernel. **Poster.**
- 391) **COJOCARI D.** XV Міжнародна міждисциплінарна науково-практична конференція 8-9 квітня 2022 року, Ujgorod, Ukraina. Antibacterial potential of berries powder extracts. **Comunicare orală.**
- 392) **POPESCU, L.** International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2022", Iași, România, 22 – 24 iunie 2022. Process for producing ice cream. **Poster.**
- 393) **POPESCU, L.** The 14th european exhibition of creativity and Innovation "EUROINVENT 2022", Iași, România, 26 - 28 mai 2022. Process for producing yoghurt with high biological value. **Poster.**
- 394) **POPOVICI V.** PRO INVENT 2022 -The 20th edition of the International Exhibition of Research, Innovations and Inventions, Cluj-Napoca, Romania, 26-28 octombrie 2022. Procedeu de obținere a sosului funcțional. **Poster.**
- 395) **POPOVICI V.** The 14th Edition of EUROINVENT European Exhibition of Creativity and Innovation, 26-28 mai 2022.Process for obtaining functional sauce. **Poster.**
- 396) **RADU, O.** The 17 th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building – OPROTEH 2022, 25 - 27 MAY. Bacău, România. Technology development of amaranth based protein beverage. **Poster.**
- 397) **SAVCENCO, A.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii. Ediția XX-a. "PRO INVENT 2022", Cluj–Napoca, România, 26-28 octombrie 2022. Process for producing yogurt. **Poster.**
- 398) **STURZA R.** 10th International Conference Agriculture&Food, 16-19 August 2022, Burgas,

- Bulgaria. In situ evolution of the stability of bioactive compounds in products from dried fruits and apple pectin. **Poster.**
- 399) **BEHTA E.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chişinău, Republic of Moldova. The development of the real-time PCR for detecting common foodborne pathogens. **Comunicare orală.**
- 400) **BULGARU, V.** Conferința științifică internațională „International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY”. Universitatea Tehnică a Moldovei,, 20-21 octombrie 2022. Quality indices assessment of dry aged beef. **Comunicare orală în plen.**
- 401) **BULGARU, V.** Conferința științifică internațională „Perspectivele și problemele integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”. Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hasdeu” din Cahul, 3 iunie 2022, Caracteristica indicilor de calitate a cărnii de bovină maturată prin uscare. **Comunicare orală.**
- 402) **CAPCANARI, T.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. 20-22 October, 2022, Chisinau (Republic of Moldova). Nutritional attributes of goji (*Lycium Barbarum*) berry - a review. **Poster.**
- 403) **COJOCARI D.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chişinău, Republic of Moldova. Antimicrobial effect of basil, thyme and tarragon against *S. Abony*. **Comunicare orală.**
- 404) **COVALIOV, E.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. 20-22 October, 2022, Chisinau (Republic of Moldova). Effect of milk thistle (*Silybum Marianum L.*) seeds powder on quality characteristics of sponge cake. **Poster.**
- 405) **DEAGHILEVA A. dr.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chişinău, Republic of Moldova. Extraction and purification of total DNA from soil for PCR identification of microorganism composition. **Comunicare orală.**
- 406) **DRAGANCEA, V.** The antioxidant properties of pectin obtained from fresh, frozen, and dried apple pomace. International Conference MTFI-2020, 20-22 October, Chisinau, Technical University of Moldova. **Comunicare orală.**
- 407) **GUREV, A.** The 7 th International Conference Ecological & Environmental Chemistry 2022, March 3-4, 2022, Chisinau, Republic of Moldova. EEC-2022. Profile of lipophilic and hydrophilic extracts from *Feteasca neagră* by-products. **Comunicare orală.**
- 408) **MITINA I.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chişinău, Republic of Moldova. The dynamics of potential mycotoxin producing fungi in corn samples during storage. **Comunicare orală.**
- 409) **NETREBA N.** Comparative characteristics of raw materials for functional fruit chips. International Conference MTFI-2020, 20-22 October, Chisinau, Technical University of Moldova. **Poster.**
- 410) **POPESCU, L.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022, Chişinău, Republic of Moldova, 20–22 October, 2022. Chemical characterization of alginate-encapsulated plant extracts. **Poster.**
- 411) **POPOVICI V.** International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY 2022, MTFI - 2022, 20-22 October 2022, Chisinau, Republic of Moldova. Evaluation of antioxidant activity In Vitro of donuts enriched with berry powder. **Poster.**
- 412) **RADU, O.** Conferința științifică internațională „Perspectivele și problemele integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”, Ediția a IX-a 03 iunie 2022, or. Cahul, Republica Moldova. Determinants of consumer behaviour related to sugar substitutes intake in the Republic of Moldova. **Comunicare orală.**
- 413) **RADU, O.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. 20-22 October, 2022, Chisinau (Republic of Moldova). Analysis of consumer behaviour related to geriatric nutrition in the Republic of Moldova. **Comunicare orală.**
- 414) **SANDU Iu.** Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației”. Cahul: USC, 4 iunie 2022. Modificarea raportului compușilor biologic activi din pelicula miezului de nucă în dulciuri. **Comunicare orală.**
- 415) **SAVCENCO A.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022. UTM, Chisinau Republic of Moldova. 20-22 October 2022. Use of yellow food dye from safflower petals in producing of caramel. **Poster.**
- 416) **SUHODOL, N.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. 20-22 October, 2022, Chisinau (Republic of Moldova). The problem of lactose intolerance in children from the Republic of Moldova. **Comunicare orală.**
- 417) **ZGARDAN D.** International Conference Modern Technologies in the Food Industry, 20–22 October, 2022, Chişinău, Republic of Moldova. The molecular detection of *Brettanomyces wild* yeast in raw wines. **Comunicare orală.**

- 418) **BOEȘTEAN, O.** Conferința Științifico-Practică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice”, ediția a VI-a. 2021. Linte - materia vegetală alternativă pentru industria de panificație. **Comunicare orală.**
- 419) **GHENDOV-MOȘANU A.** Conferința Științifică Națională „Inovația: Factor al Dezvoltării Social-Economice”, Cahul, Moldova, 17 decembrie 2021. Influența agentului termic asupra randamentului de extracție a compușilor bioactivi din tescovina de mere. **Comunicare orală.**
- 420) **GHENDOV-MOȘANU A.** Conferința Științifică Națională „Inovația: Factor al Dezvoltării Social-Economice”, Cahul, Moldova, 17 decembrie 2021. Utilizarea apei de fierbere a năutului în fabricarea produsului de patiserie vegetal. **Comunicare orală.**
- 421) **TURCULEȚ N.** Conferința Științifică Națională „Inovația: Factor al Dezvoltării Social-Economice”, Cahul, Moldova, 17 decembrie 2021. Influența procedurii de conservare asupra compușilor biologic activi din diferite soiuri de cătină. **Comunicare orală.**

33 Teze de master

- 422) **POPESCU L.** Evaluarea stabilității colorantului natural din Safflower (*Carthamus tinctorius* L.) în procesul de depozitare a iaurtului, Zamurca Adriana
- 423) **POPESCU L.** Evaluarea impactului bacteriofagilor asupra procesului de fermentare a laptelui, Polișciuc Ana-Maria
- 424) **POPESCU L.** Evaluarea compoziției chimice și a potențialului antioxidant al cașului cu extracte din plante aromatice, Paladi Olga
- 425) **POPESCU L.** Evaluarea compoziției chimice și a potențialului antioxidant al brânzei proaspete cu extracte din plante aromatice. Frunze Vera
- 426) **POPESCU L.** Obținerea și caracterizarea iaurtului cu conținut redus de lactoză, Frango Ivan
- 427) **POPESCU L.** Utilizarea proteinelor lactate în vederea ameliorării structurii și valorii biologice ale înghețatei. Cemortan Ruxanda
- 428) **BULGARU V.** Sporirea calității cărnii de bovină prin tehnici de maturare alternative, Stratulat Ina
- 429) **BULGARU V.** Noi tendințe în valorificarea zerului obținut în Republica Moldova, Croitor Tatiana
- 430) **BULGARU V.** Evaluarea riscului de fraudă alimentară la producerea conservelor din carne autohtone, Crișmari Elena
- 431) **NETREBA N.** Efectul antibacterian al extractelor vegetale funcționale asupra cremei fierte cu lapte, Rotari Lilia
- 432) **NETREBA N.** Ameliorarea calității cipsurilor din fructe cu utilizarea extractelor din deșeuri din vinificație. Rotari Alexandru
- 433) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Efectul marinadelor pe baza de otet de struguri albi asupra calitatii semifabricatelor de fileu de pui. Pîrgaru Mihaela
- 434) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Efectul colorantului galben obținut din plante în fabricarea maselor de caramel, Mihaila Violeta
- 435) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Deteriorarea chimică și instabilitatea fizică a pulberilor alimentare din miere, Coșcodan Elena
- 436) **BANTEA-ZAGAREANU V.** Evaluarea calității umpluturilor de ciocolată în compozițiile alimentare cu un conținut scăzut de zahăr, Bujor Maria
- 437) **MACARI A.** Impactul înlocuirii ingredientelor naturale asupra condițiilor de păstrare a produselor de cofetărie. Popa Teodora
- 438) **GHENDOV-MOȘANU A.** Cercetarea posibilității de utilizare a pectinei de mere în fabricarea iaurtului, Magaz Pavel
- 439) **GHENDOV-MOȘANU A.** Efectul utilizării pectinei de mere asupra calității batoanelor vegetale, Dascal Anastasia.
- 440) **BAERLE A.** Modificarea compoziției și calității nucilor defenolizați. Gheorghiu Nina
- 441) **BULGARU V.** Optimizarea calității senzoriale a cărnii de bovină utilizând tehnica de maturare prin uscare. Cișleanu Ana-Maria
- 442) **BOEȘTEAN O.** Valorificarea materiei vegetale la producerea salamurilor semiafumate. Chiriliuc Gheorghe
- 443) **MACARI A.** Particularitățile fabricării pateurilor din materie primă de origine animală și vegetală, Bacaliuc Oxana
- 444) **SUHODOL N.** Estimarea conținutului de calciu în rațiile alimentare a copiilor instituționalizați din municipiul Chisinau. Bantuș Silvia.
- 445) **SUHODOL N.** Determinarea conținutului de fier și zinc în rațiile alimentare a copiilor din instituțiile de educație timpurie din orașul Chisinau. Pricochi Antoni.
- 446) **BOISTEAN A.** Tehnologia de obținerea a bomboanelor funcționale cu otet de vin. Valorificarea otetului. Bem Margareta.
- 447) **DESEATNICOVA O.** Valorificarea potențialului a deșeurilor agroindustriale în R.Moldova. Criclivîi Mihaela.

- 448) **DESEATNICOVA O.** Tehnologia de fabricare a unui produs de cofetarie cu proprietati functionale. Lozovan Daniela.
- 449) **DESEATNICOVA O.** Tehnologia de fabricare a unui produs de desert cu valoare biologica ridicata. Ruseva Olga.
- 450) **COVALIOV E.** Particularitatile alimentare ale populatiei adulte (40-70 ani) a Republicii Moldova. Dodon Jana.

³⁴Teza de doctor

- 451) **POPOVICI Violina.** Stabilizarea uleiurilor vegetale cu compuși biologic activi din surse regenerabile, teză de doctor în științe inginerești, la specialitatea științifică 253.06 Tehnologii biologice și chimice în industria alimentară. Conducător științific: **STURZA R.**
- 452) **BALAN Mihail.** Procesul de uscare a semințelor de struguri în strat suspendat, la specialitatea științifică 253.05 Procese și aparate în industria alimentară. Conducători științifici: **BERNIC M., ȚISLINSKAIA N.**
- 453) **BOIȘTEAN Alina.** Optimizarea tehnologiei și caracterizarea calității oțetului de vin autohton, la specialitatea științifică 253.01 Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală. Conducător științific: **CHIRSANOVA A.**

³⁵Seminar republican

- 454) "Detectia moleculară a microorganismelor patogene din diferite produse alimentare" pentru specialiștii din domeniul Siguranței alimentelor, 21 octombrie 2022, cu participarea a 70 persoane.

³⁶Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)

- 455) **BAERLE A., TATAROV P., SANDU Iu. Diplomă de excelență.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, Cluj – Napoca, România, 26-28 octombrie 2022, Ediția XX. Process for removing phenolic compounds and naphthoquinones from the peel of the walnut kernel.
- 456) **BAERLE A., TATAROV P., SANDU Iu. Medalie de aur.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, Cluj – Napoca, România, 26-28 octombrie 2022, Ediția XX. Process for removing phenolic compounds and naphthoquinones from the peel of the walnut kerne.
- 457) **BANTEA ZAGAREANU V.; NETREBA N. Medalie de aur.** International Exhibition of Inventions INVENTICA 2022. 22.06.2022-24.06.2022. Iași, România. Process for obtaining glazed candies based on dried fruits.
- 458) **BOESTEAN, O., NETREBA, N., MACARI, A. Medalie de aur.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, Cluj-Napoca România, Composition for the Production of Biscuits with High Biological Value.
- 459) **BOESTEAN, O., NETREBA, N., MACARI, A. Medalie de bronz.** EURO-INVENT-2022, Iași, România, Composition for the Production of Biscuits with High Biological Value.
- 460) **BOESTEAN, O., NETREBA, N., MACARI, A. Premiul Special de Inovație de la Universitatea Politehnică Timișoara.** EURO-INVENT-2022, Iași, România, Composition for the Production of Biscuits with High Biological Value.
- 461) **BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., REȘITCO, V., STURZA, R., DESEATNICOVA, O., CAPCANARI, T. Medalie de aur.** Salonul Internațional Al Cercetării Științifice, Inovării Și Inventicii PRO INVENT 2022 - ediția XX, CLUJ-NAPOCA. Procedure for obtaining the non-alcoholic beverage.
- 462) **BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., REȘITCO, V., STURZA, R., DESEATNICOVA, O., CAPCANARI, T. Medalie de aur.** Salonul International INVENTICA 2022, 22 - 24 June 2022 Iași, România. Procedure for obtaining the non-alcoholic beverage.
- 463) **BULGARU V., POPESCU L., DUDUSH V. Medalie de aur.** Salonul Internațional Al Cercetării Științifice, Inovării Și Inventicii PRO INVENT 2022 - ediția XX, CLUJ-NAPOCA. Procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină.
- 464) **CUȘMENCO, T., MACARI A., BULGARU V., SANDULACHI E. Diplomă de excelență.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, Cluj – Napoca, România, 26-28 octombrie 2022, Ediția XX. Procedeu de obținere a iaurtului din lapte de capră și de vacă.
- 465) **CUȘMENCO, T., MACARI A., BULGARU V., SANDULACHI E. Medalie de aur.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, Cluj – Napoca, România,

- 26-28 octombrie 2022, Ediția XX. Procedeu de obținere a iaurtului din lapte de capră și de vacă.
- 466) **CUȘMENCO, T., MACARI A., BULGARU V., SANDULACHI E. Medalie de aur.** INVENTICA 2022, Inventics International Conference, The 26th edition, Iași, Romania, 23rd June – 24th June 2022. Process for obtaining yogurt from goat's and cow's milk.
- 467) **POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., PATRAȘ, A., LUNG, I., OPRÎȘ, O-II, SORAN, M-L. Diplomă de excelență.** The 14th european exhibition of creativity and Innovation "EUROINVENT 2022", Iași, România, 26 - 28 mai 2022.
- 468) **POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., PATRAȘ, A., LUNG, I., OPRÎȘ, O-II, SORAN, M-L. Premiu special.** The 14th european exhibition of creativity and Innovation "EUROINVENT 2022", Iași, România, 26 - 28 mai 2022.
- 469) **POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., COJOCARI, D., BALAN G., BULGARU V. Medalie de argint.** Salonul Internațional "INVENTICA 2022", 22 - 24 June 2022 Iași, România. Process for producing cream.
- 470) **POPESCU, L., SAVCENCO, A., BAERLE, A., TATAROV, P., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., PATRAȘ, A. Medalie de aur.** Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii. Ediția XX-a. PRO INVENT. Cluj-Napoca, România, 26-28 octombrie 2022.
- 471) **POPOVICI V., GHENDOV-MOȘANU A., PATRAȘ A., DESEATNICOVA O., STURZA R. Diplomă de excelență.** The 14th Edition of EUROINVENT European Exhibition of Creativity and Innovation, Iasi, 26-28 mai 2022. Procedeu de obținere a sosului funcțional.
- 472) **POPOVICI V., GHENDOV-MOȘANU A., PATRAȘ A., DESEATNICOVA O., STURZA R. Medalie de aur.** INVENTICA 2022, Inventics International Conference, The 26th edition, Iași, Romania, 23rd June – 24th June 2022. Procedeu de obținere a sosului funcțional.
- 473) **POPOVICI V., GHENDOV-MOȘANU A., PATRAȘ A., DESEATNICOVA O., STURZA R. Medalie de aur.** PRO INVENT 2022 -The 20th edition of the International Exhibition of Research, Innovations and Inventions, Cluj-Napoca, Romania, 26-28 octombrie 2022. Procedeu de obținere a sosului funcțional.

2023

³⁷Monografii

- 474) Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: **STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A.** Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 89-117. ISBN 978-9975-45-988-4. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/25091/Ameliorarea-calitatii-alimentelor-biotehnologie-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 475) Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova”. Coord: **STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A.** Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 163-185. ISBN 978-9975-45-988-4. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/24890/Analiza-riscurilor-alimentatie-RM-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 476) **BAERLE A.** Prolongarea funcționalității compușilor biologic activi în compozițiile alimentare. Monografie. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, 177 p. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/23340/Prolongarea-funct-compusi-biologic-activi-aliment-Monografie-DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

³⁸Capitole în monografiile naționale/internaționale

- 477) **BALAN, M., VIȘANU, V., ȚISLINSCAIA, N., IVANOV, L., BALAN, T., MELENCIUC, M., POPESCU, V., GÎDEI, I., SANDU, V., NETREBA, N., BOESTEAN, O., ȚURCANU, D.** Modelarea matematică și optimizarea proceselor de deshidratare a produselor vegetale. In: Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: **STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A.** Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 89-117. ISBN 978-9975-45-988-4. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/25091/Ameliorarea-calitatii-alimentelor-biotehnologie-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 478) **BULGARU, V.; CUȘMENCO, T.; POPESCU, L.; CEȘKO, T.; SAVCENCO, A.; BAERLE, A.; ȚĂRNĂ, R.; MACARI, A.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A.; SANDULACHI, E.; GUREV, A.; TATAROV, P.** Tehnologii de fabricare a produselor lactate fermentate cu adaosuri vegetale. In: Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: **STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A.** Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 136-172. ISBN 978-9975-45-988-4. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/25091/Ameliorarea-calitatii-alimentelor-biotehnologie-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- 479) **CHIRSANOVA A., REȘITCA V., CAPCANARI T., COVALIOV E., BOIȘTEAN A., RADU O., DESEATNICOVA O., SUHODOL N.** Riscuri asociate alimentației neconforme în Republica Moldova. Chișinău. In: Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 5-38. ISBN 978-9975-45-982-2 http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/24890/Analiza-riscurilor-alimentatie-RM-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 480) **COJOCARI, D., BALAN, B.** Analiza riscurilor de contaminare microbiană a produselor alimentare. In: Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 142-165. ISBN 978-9975-45-982-2 http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/24890/Analiza-riscurilor-alimentatie-RM-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 481) **COVACI, E., BALANUȚĂ, A., SCUTARU, Iu., SCLIFOS, A.** Optimizarea procesului de fermentare a strugurilor în vederea majorării conținutului de substanțe biologice active. In: Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 230-265. ISBN 978-9975-45-988-4. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/25091/Ameliorarea-calitatii-alimentelor-biotehnologie-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 482) **CRISTEA, E.; BULGARU, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; POPESCU, L.; NETREBA, N.** Influența parametrilor tehnologici asupra activității antioxidante a substanțelor biologice active și a calității produselor alimentare. In: Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 6-33. ISBN 978-9975-45-988-4.
- 483) **DESEATNICOVA, O., CHIRSANOVA, A., SUHODOL, N., COVALIOV, E.** Recomandări în vederea ameliorării dietelor alimentare și a statutului nutrițional al copiilor. In: Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 187-207. ISBN 978-9975-45-982-2 http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/24890/Analiza-riscurilor-alimentatie-RM-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 484) **GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; BANTEA-ZAGAREANU, V.; SANDU, Iu.; BAERLE, A.** Tehnologii de substituție a coloranților sintetici în produse de cofetărie cu compuși biologici activi naturali. În: Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 203-229. ISBN 978-9975-45-988-4
- 485) **GUREV, A.; CEȘKO, T.; BAERLE, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O.; HARITONOV, S.** Valorificarea substanțelor biologice active și a biopolimerilor din deșeuri agroindustriale. În: Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 58-80. ISBN 978-9975-45-988-4
- 486) **POPOVICI, V., CAPCANARI, T., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A., SUBOTIN, Iu., DRUȚA, R.** Tehnologii de stabilizare a produselor lipidice cu extracte vegetale liposolubile. In: Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Monografie colectivă. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, 173-202 p. ISBN 978-9975-45-988-4. c.a. 33,5
- 487) **POPOVICI, V.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A.** Technological and Environmental Factors Impact on the Antioxidation Mechanism of Oil Lipids (Chapter 12.). In: Environmental and Technological Aspects of Redox Processes; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023, 1, pp. 212-237 ISBN: 9798369305140
- 488) **SANDU, Iu., SAVCENCO, A., BAERLE, A., TATAROV, P., MACARI, A.** Stabilizarea proprietăților senzoriale și activității biologice a substanțelor biologice active din compoziții alimentare. În: Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 34-57. ISBN 978-9975-45-988-4
- 489) **SUBOTIN I., STURZA R., DRUȚĂ R., MACARI A., RADU O.** Analiza riscurilor de contaminare a materiilor prime și produselor alimentare de-a lungul lanțului alimentar cu poluanți tehnogeni. In: Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 39-141. ISBN 978-9975-45-982-2.
- 490) **TURCULEȚ, N., BANTEA-ZAGAREANU, V.; CRISTEA, E.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; DESEATNICOVA, O.; BOEȘTEAN, O.; DODON, A.** Tehnologii de fabricare a produselor făinoase funcționale cu adaosuri vegetale. În: Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 118-135. ISBN 978-9975-45-988-4

- 491) **ZGARDAN, D., MITINA, I., MITIN, V., RUBȚOV, S., BEHTA, E., BUGA, A.** Aplicarea metodelor de biologie moleculară pentru detecția și identificarea contaminanților microbiologici. În: *Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova*. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 163-185. ISBN 978-9975-45-988-4 http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/24890/Analiza-riscurilor-alimentatie-RM-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

³⁸Articole în reviste științifice

- 492) **POPESCU L., COJOCARI D., GHENDOV-MOSANU A., LUNG I., SORAN M-L., OPRIS O., KACSO I., CIORIȚA A., BALAN G., PINTEA A., STURZA R.** The effect of aromatic plant extracts encapsulated in alginate on the bioactivity, textural characteristics and shelf life of yogurt. *Antioxidants* 2023, 12(4), 893. doi.org/10.3390/antiox12040893 (IF: 7.675).
- 493) **POPESCU L., COJOCARI D., LUNG I., KACSO I., CIORIȚA A., GHENDOV-MOSANU A., BALAN G., PINTEA A., STURZA R.** Effect of microencapsulated basil extract on cream cheese quality and stability. In: *Molecules* 2023, 28(8), 3305. doi.org/10.3390/molecules28083305 (IF: 4.927).
- 494) **GHENDOV-MOSANU, A.; POPOVICI, V.; CONSTANTINESCU (POP), C.G.; DESEATNICOVA, O.; SIMINIUC, R.; SUBOTIN, I.; DRUTA, R.; PINTEA, A.; SOCACIU, C.; STURZA, R.** Stabilization of Sunflower Oil with Biologically Active Compounds from Berries. *Molecules* 2023, 28, 3596. <https://doi.org/10.3390/molecules28083596> (IF=4,927).
- 495) **GUREV, A.; CESKO, T.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOSANU, A.; PINTEA, A.; STURZA, R.** Ultrasound- and Microwave-Assisted Extraction of Pectin from Apple Pomace and Its Effect on the Quality of Fruit Bars. *Foods* 2023, 12, 2773. <https://doi.org/10.3390/foods12142773>
- 496) **COVALIOV, E., CAPCANARI, T., RESITCA, V., CHIRSANOVA A.** [Quality evaluation of sponge cake with milk thistle \(*Silybum marianum* L.\) seed powder addition.](#) (2023), In: *Ukrainian Food Journal*, 2023, vol. 12, Issue 1, pp. 235-246. DOI:10.24263/2304-974X-2023-12-1- 3, IF 0,13 (Web of Science)
- 497) **ZGARDAN, D.; MITINA, I.; STURZA, R.; MITIN, V.; RUBTOV, S.; GRAJDIERU, C.; BEHTA, E.; INCI, F.; HACIOSMANOGLU, N.** A survey on acetic acid bacteria levels and volatile acidity on several wines of the Republic of Moldova. *Biology and Life Sciences Forum*, 2023, 26 (1), 79; <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15153>
- 498) **COVACI, Ec., SCLIFOS A.** The origin and the trend of orange wines. *Scientific Study&Research, Chemistry&Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industri, SCSCC6*, 2023, 24 (4) acceptat spre publicare. ISSN 1582-540X, IF (0,3).
- 499) **MELENCIUC M.** Drying of pears in CO2 modified atmosphere, *Journal of Engineering Science* 2023, 30(1), p 154-164. ISSN 2587-3474, eISSN 2587-3482. DOI: [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(1\).13](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(1).13). (cat.B+).
- 500) **CUȘMENCO, T., SANDULACHI, E., BULGARU, V., MACARI, A., NETREBA, N., SANDU, I., DIANU, I.** „Reducing the risk of spoilage caused by *bacillus cereus* in cow's and goat's milk yogurt berries purre”. *Journal of Engineering Science* 2023, 30(1), pp. 140-153 ISSN2587-3474.
- 501) **BANTEA-ZAGAREANU, V. SANDU, I. BAERLE, A., TATAROV, P.** Quality assessment of the toffee with sweeteners and dye from walnut septum or kernel's pellicle. *Journal of Engineering Science*. 2023, 30 (2), 144-157.
- 502) **BANTEA-ZAGAREANU, V.** Effects of defatted walnut meal as a potential ingredient in bread: physicochemical, rheological, functional and sensory properties. *Journal of Engineering Science*. 2023, 30(1), pp. 187 – 206. ISSN 2587-3474. <https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2023/04/JES-1-2023-05.04.2023.pdf>
- 503) **COVACI, E.; MINDRU, A.** The consumption preferences of the Republic of Moldova population regarding wines and alcoholic beverages. *Journal of Social Sciences*. 2023, 30(2), 47-58.
- 504) **SANDULACHI, E.; BULGARU, V.; MACARI, A.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.** The role of basil, thyme and tarragon in reducing the content of nitrite in meat products. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(1), 178-186. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(1\).15](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(1).15). Categoria B+.
- 505) **DRAGANCEA, V.; GUREV, A.; STURZA, R.; HARITONOV, S.; NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O.** The Effect of Grape Seed Oil Fortification with Extracts of Natural Antioxidants. *Journal of Engineering Science* 2023, 30 (2), 173-184.
- 506) **BULGARU, V, POPESCU, L.** Dry-aged beef: color parameters and sensory characteristics. *Journal of Engineering Science* 2023, 30 (3), pp. 155-163. https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/155-163_12.pdf
- 507) **CEȘKO, T., DICUSAR, G., STURZA, R. GHENDOV-MOȘANU, A.** The influence of the temperature of the heating agent on the kinetics of the convective drying process and the content of bioactive compounds in apple pomace. *Journal of Engineering Science* 2023, 30 (3),

- pp. 134-144, ISSN 2587-3474, [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(3\).09](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(3).09)
- 508) **BORTA, A.-M.; STURZA, R.** Circular bioeconomy in the wine industry. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(4) (in print).
- 509) **COJOCARI, D.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.** Berry and grape metabolites for antimicrobial applications against foodborne bacterial pathogens. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(4) (in print).
- 510) **MAZUR, M.; BULGARU, V.; CELAC, V.; ȘENSOY, I.; GHENDOV-MOȘANU, A.** The use of vegetable protein sources in obtaining new food products. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30 (4) (in print).
- 511) **SAVCENCO, A.** The use of food dyes: problem, solution and source of perspective. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(3), 173-187. <https://press.utm.md/index.php/jes/article/view/2023-30-3-13>

39 Articole în culegeri științifice

- 512) **CUȘMENCO, T.** Modificările caracteristicilor fizico-chimice a iaurtului cu pomușoare la depozitare. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3, 227-230.
- 513) **SAVCENCO, A.** Particularitățile procesului de extracție a pigmentilor din petale de șofrănelă (*Carthamus tinctorius* L.). Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3, 234-237
- 514) **SANDU, Iu., PATERIUC, V.** Protecția activității biologice a nucilor prin acoperirea cu compoziții comestibile biopolimerice. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3, 281-284
- 515) **POPA, N., GRUMEZA-CLEFOS, I.** Organoleptic analysis of rabbit meat paste intended for children of a young age. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3, 298-302
- 516) **BANTEA-ZAGAREANU, V., BOTNARU, T.** Farottini din făinuri fără gluten cu adaos de microalge și preparate pe bază de spirulină. Conferința Științifică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” ediția a VII-a, Universitatea de Stat „B.P.Hasdeu”, Cahul 2022, p.165-174. ISBN 978-9975-88-104-3. <https://www.usch.md/wp-content/uploads/2023/05/Materialele-Conferintei-IFDSE-16.12.22.pdf>.
- 517) **БАНТЕА-ЗАГАРЯНУ, В., УЗУН, Н.** Влияние спирулины и хлореллы на пищевую ценность хлебобулочных изделий. Conferința Științifică Națională „Inovația: factor al dezvoltării social-economice” ediția a VII-a, Universitatea de Stat „B.P.Hasdeu”, Cahul 2022, p.175-181. ISBN 978-9975-88-104-3. <https://www.usch.md/wp-content/uploads/2023/05/Materialele-Conferintei-IFDSE-16.12.22.pdf>.
- 518) **POPOVICI, V.** Evaluation of quality parameters of bakery products enriched with sea buckthorn powder (*Hippophae rhamnoides*). In: Știință, educație, cultură , Ed. 1, 21 octombrie 2022, Chisinau. Comrat: Universitatea de Stat din Comrat, 2023, 1, pp. 349-354. ISBN 978-9975-83-254-0; 978-9975-83-255-7. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/349-354_6.pdf
- 519) **DAMASCHIN, V., COVACI, Ec.** Delimitarea arealelor vitivinicole în Republica Moldova: caracteristica zonelor cu statut de indicație geografică protejată. In: Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor, Universitatea Tehnică a Moldovei, 5-7 aprilie, Chisinau: Tehnica UTM, 2023, 2, pp. 344-348. ISBN 978-9975-45-957-7 <https://cercetari.utm.md/cts-smd-2023/>

40 Teze în culegeri științifice

- 520) **CEȘKO, T., CEBOTAREAN, V.** Influența tescovinei de mere asupra caracteristicilor organoleptici, fizico-chimici și reologici a iaurtului. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3, 231-233
- 521) **MAZUR, M., CIOCHIRLAN, D.** Analiza conținutului de substanțe minerale în leguminoase și produse secundare. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3, 269-271
- 522) **BULGARU, V., MAZUR, M., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A.** The influence of additives on the aquafaba quality. EuroAliment 2023
- 523) **CAPCANARI, T., COVALIOV, E., RADU, O., CHIRSANOVA, A.** The valorisation of garlic (*Allium sativum*) biologically active compounds. THE 11TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM Euro-Aliment 2023, 19-20 October, Galați, Romania.
- 524) **SCUTARU, Iu., SCLIFOS, A., MOGA, G.** The efficiency of experimental activated carbons from vegetable waste in reducing the risk of oxidation in white grape musts. THE 11TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM Euro-Aliment 2023, 19-20 October, Galați.

- 525) **SCUTARU, Iu., SCLIFOS, A., PUȘCĂ, I.** Eliminating the pinking effect in wines using activated charcoal. THE 11TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM Euro-Aliment 2023, 19-20 October, Galați.
- 526) **GOGU-TIMERCAN, D., SCLIFOS, A., SCUTARU, Iu., COVACI, E.** The study of the vineyard variety - merlot from different vineyard areas. THE 11TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM Euro-Aliment 2023, 19-20 October, Galați.
- 527) **CUSMENCO, T., BULGARU, B., MACARI, A., NETREBA, N., SANDU, Iu., DIANU, I.** Antimicrobial activity of yoghurt made using a mixture of cows and goats milk with berries puree. THE 11TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM Euro-Aliment 2023, 19-20 October, Galați.
- 528) **BANTEA-ZAGAREANU, V.** Posibilități de identificare a pigmentilor la procesarea materiilor oleaginoase. Conferință științifică internațională „Patrimoniul de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a VII-a), Iași-Chișinău-Lviv, 9-10 februarie 2023, p.176-177.
- 529) **BANTEA-ZAGAREANU, V.** Compuși antioxidanți din structura uleiurilor cu caracter pro-oxidant. Conferință științifică internațională „Patrimoniul de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a VII-a), Iași-Chișinău-Lviv, 9-10 februarie 2023, p.177-178.
- 530) **DODON, A., BANTEA-ZAGAREANU, V.** Ipostaze științifice în producerea biscuiților artizanali cu adaos de spirulină. Conferință științifică internațională „Patrimoniul de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a VII-a), Iași-Chișinău-Lviv, 9-10 februarie 2023, p.195-197.
- 531) **POPESCU, L., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R.** Evaluation of antioxidant activity and bioaccessibility of polyphenolic compounds of yogurt enriched by alginate-encapsulated basil extracts, EuroAliment, 19-20 octombrie 2023, Galați, România
- 532) **SCLIFOS, A.** The origin and trend of orange wines. OPROTEH-2023, 65-66.
- 533) **STURZA, R., SCUTARU, Iu.** Oxidation and markers of wine oxidation. OPROTEH-2023, 66.
- 534) **MAZUR, M., BULGARU, V., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R.** Chickpea and lentil aquafaba - a foaming agent for the manufacture of fasting confectionery products, OPROTEH-2023, 66-67.
- 535) **COVACI, E.** Local yeasts isolated from Cimișlia wine center as a winemaking perspective of the Republic of Moldova. OPROTEH-2023, 68.
- 536) **GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R.** Effect of rose hip on gingerbread quality and stability. OPROTEH-2023, 85.
- 537) **GHENDOV-MOSANU, A., MAZUR, M., BULGARU, V., CELAC, V., STURZA, R.** The influence of thermal treatment on the chickpeas and lentils minerals content. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 47.
- 538) **POPESCU, L., COJOCARI D., GHENDOV-MOSANU, A., BALAN, G., STURZA R.** Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 46.
- 539) **GUREV, A., CESCO, T., DRAGANCEA, V., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R.** Application of unconventional methods for the extraction of pectin from apple pomace. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 52.
- 540) **TARNA, R., SAITAN, O., RUBTOV, S., GHENDOV-MOSANU, A.** The effect of brewer's spent grain concentration on the degree of maturation of bread sourdough. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 53.
- 541) **STURZA, R.** Redox processes in wines - measures to reduce the effects of oxidation. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 55.
- 542) **COVACI, E.** The active biological potential of triticals in the production of a functional beverage. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 56.
- 543) **CHIRSANOVA, A.** The consumption of salt, sugar and trans fats and the nutritional profile in the Republic of Moldova. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 48.
- 544) **SUHODOL, N., DESEATNICOVA, O., RESITCA, V., COVALIOV, E.** The effect of using wine by-products in obtaining sweet preparations. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 40.
- 545) **CUSMENCO, T., MACARI, A., BULGARU, V., NETREBA, N., DIANU, I., SANDU, Iu.** The impact of berries on the evolution of yoghurt acidity. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 38.

- 546) **BULGARU, V., POPESCU, L.** Goat milk yogurt with improved properties. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 41.
- 547) **BULGARU, V., PUGACIOVA, I., BANU, T.** The influence of thermal processing on the goat milk antioxidant properties. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 42.
- 548) **NETREBA, N., GUREV A., DRAGANCEA V., BOESTEAN O.** Effect of functional plant extract from grape seeds on the quality of boiled cream with milk. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 45.
- 549) **RADU O., CAPCANARI T., COVALIOV E., CHIRSANOVA A.** The particularities of palm oil consumption in the Republic of Moldova. The 11th International Symposium „Euro-Aliment 2023”, 19-20 October, Galați, Romania.
- 550) **BOISTEAN, A., CHIRSANOVA, A., STURZA, R.** Nutritional status for different categories of the population of the Republic of Moldova. 5th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, Konya, Turkey, July 10-12, 2023, 199.
- 551) **BULGARU, V.; MAZUR, M.; ŞENSOY, İ.; CELAC, V.; POPESCU, L.; STURZA, R.; GHENDO-MOŞANU, A.** Legumes - potential source of animal origin raw materials replacement. The 11th International Symposium Euro-Aliment, 19-20 October, Galați, Romania, 2023, 47. Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 552) **BULGARU, V.; MAZUR, M.; STURZA, R.; GHENDO-MOŞANU, A.** The influence of additives on the aquafaba quality. The 11th Edition of the International Euro-Aliment Symposium 2023 Insights of Future Foods – From Concepts and Challenges to Technological Innovations, Galați, Romania. Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 553) **CAPCANARI, T., COVALIOV, E., RADU, O., CHIRSANOVA A.** The valorization of garlic (*Allium sativum*) biologically active compounds. The 11th International Symposium Euro-Aliment, 2023, 19-20 October, Galați, Romania. Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 554) **CEŞCO, T.; GUREV. A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOSANU, A.; STURZA, R.** Effect of Pectin Extracted from Apple Pomace on the Biological Value of Fruit Bars. The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023, Galați, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galați University Press, 2023, pp. 84. ISSN 1843-5114. Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 555) **CULEV, V., BOESTEAN, O., COVACI, Ec., NETREBA, N.** Valorisation of grape seed in the production of functional biscuits. In: Book of abstract of The EUROALIMENT International Symposium, 11- th Edition 2023, Octobe19-20, pp. 103-104. ISSN 1843-5114 (prezentare poster)
- 556) **CUSMENCO, T.; BULGARU, V.; MACARI, A.; NETREBA, N.; SANDU, I.; DIANU, I.** Antimicrobial activity of yoghurt made using a mixture of cows and goats milk with berries puree. The 11th International Symposium Euro-Aliment. Insights of Future Foods – From Concepts and Challenges to Technological Innovation, 2023, Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 557) **DIANU, I.; MACARI, A.; BAERLE, A.; NETREBA, N., BOEŞTEAN, O.; SANDU, I.; CUŞMENCO, T.** The influence of sea buckthorn puree on the oxidation process of lipids in mayonnaise. The 11th International Symposium Euro-Aliment. Insights of Future Foods – From Concepts and Challenges to Technological Innovation, 2023, Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 558) **DODON, A.; BANTEA-ZAGAREANU, V.** Antioxidant activity of bakery products with prophylactic effect. International Euro-Aliment Symposium, Galați, Romania, 2023, 19-20 october, Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 559) **GOGU-TIMERCAN, D., SCLIFOS, A., SCUTARU Iu., COVACI, Ec.** The study of the vineyard variety – Merlot from different vineyard areas. In: Book of abstract of The EUROALIMENT International Symposium, 11- th Edition 2023, Octobe19-20, pp. 105. ISSN 1843-5114.
- 560) **NETREBA, N.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; BOESTEAN, O.** Method of Increasing the Safety and Functional Value of Custard. The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023, Galați, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galați University Press, 2023, pp.30. ISSN 1843-5114. Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 561) **POPESCU, L., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R.** Evaluation of antioxidant activity and bioaccessibility of polyphenolic compounds of yogurt enriched by alginate-encapsulated basil extracts. The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023, Galați, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galați University Press, 2023, pp. 113. ISSN 1843-5114. Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 562) **POPESCU, L.; COJOCARI, D.; GHENDOV-MOSANU, A.; BALAN, G.; STURZA, R.** Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract. The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023, Galați, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galați University Press, 2023, pp. 47. ISSN 1843-5114. Book of

- Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 563) **RADU, O., CAPCANARI, T., COVALIOV, E., CHIRSANOVA, A.** The particularities of palm oil consumption in the Republic of Moldova. The 9th edition of International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives”, 15th December, Suceava, Romania, 2023, pp. 44-45. ISSN 2068 – 0819. https://fiajournal.usv.ro/conference2023/doc/2023/Abstracts%20book_10%20december%202023.pdf
- 564) **RUSEVA, O., COVALIOV, E., DESEATNICOVA, O., REȘITCA, V., SUHODOL, N.** An overview of wine waste valorisation in the Republic of Moldova. In: The 9th edition of International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives”, 2023, 15th December, Suceava, Romania, 7. ISSN 2068 – 0819. Link: Carte abstracte_4 decembrie 2023.pdf
- 565) **RUSEVA, O., COVALIOV, E., SUHODOL, N., DESEATNICOVA, O., REȘITCA, V.** Effect of grape skin incorporation on oxidative stability of ice cream. In: The 11th International Symposium Euro-Aliment, 2023, 19-20 October, Galați, Romania, 56. Link: Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 566) **SAVCENCO, A.; NETREBA, N.; BANTEA-ZAGAREANU, V.** Perspective of using ziziphus jujuba mill in the production of marmalade-pastile products. International Euro-Aliment Symposium, Galați, Romania, 2023, 19-20 october. , Book of Abstracts_EuroAliment 2023.pdf
- 567) **ZGARDAN, D.; MITINA, I.; STURZA, R.; MITIN, V.; RUBTOV, S.; GRAJDIERU, C.; BEHTA, E.; INCI, F.; HACIOSMANOGLU, N.** A survey on acetic acid bacteria levels and volatile acidity on several wines of the Republic of Moldova, in Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods, 15–30 October 2023, MDPI: Basel, Switzerland, doi:10.3390/Foods2023-15153 <https://sciforum.net/paper/view/15153>
- 568) **BOISTEAN, A., CHIRSANOVA, A., STURZA, R., SIMINIUC, R.** Consumer behavior and current trends in sugar consumption in the republic of Moldova. International Scientific Symposium Modern Trends In The Agricultural Higher Education, October 5-6, 2023, 153. https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/Modern-Trends-Agricultural-Higher-Education_Book%2Bof%2Babstracts_2023_UTM.pdf
- 569) **COVACI, Ec., SCLIFOS A., BALANUȚA, A.** Quantification of the content of biologically active substances in native rm grapes varieties. International Scientific Symposium „Modern Trends of Agricultural Higher Education”, Technical University of Moldova, October 5-6, 2023, pp. 81. ISBN 978-9975-64-360-3 (prezentare poster) <https://fsasm.utm.md/simpozionul-stiintific-international-tendinte-moderne-in-invatamanul-superior-agricol/>
- 570) **COVACI, Ec., VLADEL, N.** The Population Consumption of Wines and Alcoholic Beverages in the Republic of Moldova. International Scientific Symposium „Modern Trends of Agricultural Higher Education”, Technical University of Moldova, October 5-6, 2023, pp. 80. ISBN 978-9975-64-360-3 (prezentare poster) <https://fsasm.utm.md/simpozionul-stiintific-international-tendinte-moderne-in-invatamanul-superior-agricol/>
- 571) **BOTEZATU, N., COVACI, Ec.** Domenii de valorificare a produselor secundare vinicole. In: Rezumatele comunicărilor Conferința Științifică Studentească dedicată Zilei Internaționale a Studenților, Chimia ecologică și a mediului, Ed. XXI-a, 21 noiembrie 2023, pp. 8-9. ISBN 978-9975-62-606-4

41 Cerere de brevet de invenție

- 572) **COVALIOV, E., POPOVICI V., CAPCANARI, T.** Procedeu de obținere a pandișpanului funcțional cu făină din semințe de armurariu. Cerere de brevet de invenție. Nr. 2451, din 2023.07.27, Nr. depozit, S 2023 0061
- 573) **MAZUR M., BULGARU V., CELAC V., STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A.** Procedeu de fabricare a pandișpanului vegetal. Cerere de brevet de invenție. Nr. 2442 din 2023.06.28
- 574) **BULGARU, V.; MAZUR, M.; CELAC, V.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A.** Procedeu de fabricare a zefirului vegetal cu valoare biologică înaltă. Cerere de brevet nr. 2485, data 11.24.23. Nr. depozit: s 2023 0052 (22) Data depozit: 2023.06.28.
- 575) **COVALIOV, E., POPOVICI V., CAPCANARI, T.** Procedeu de obținere a pandișpanului funcțional cu făină din semințe de armurariu. Cerere de brevet de invenție. Nr. 2451, din 2023.07.27, Nr. depozit, S 2023 0061
- 576) **BANTEA-ZAGAREANU, V.; SANDU, Iu.; NETREBA N.** Compoziția de obținere a dulciurilor pentru diabetici. Cerere de brevet de invenție de scurtă durată, nr. depozit: s 2023 0048 din 2023.05.31.

43 Obiecte de proprietate intelectuală

- 577) **BALAN M., ȚISLINSKAIA N., VIȘANU V., MELENCIUC M., ȚURCANU D., POPESCU V.** Instalație de uscare modulară. Brevet de invenție MD 1638 Z din 2023.03.31.
- 578) **BALANUȚA, A., COVACI, Ec., SCLIFOS, A., SCUTARU, Iu., ZGARDAN, D., PATRAȘ, A.** Procedeu de fabricare a vinului. Brevet de invenție de scurta durată nr. 1679 Y. Int. Cl.: C12G 1/00 (2006.01), UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI. Nr. depozit MD S

- 2021 0076 din 2021.09.06. BOPI nr. 3/2023.
- 579) **BALANUȚA, A., COVACI, Ec., SCLIFOS, A., ZGARDAN, D., GHERDELESCU, L.** Procedeu de fabricare a vinului spumant în rezervoare sub presiune. Brevet de invenție de scurta durată nr. 1697 , Int. Cl.: C12G 1/06 (2009.01), UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI. Nr. depozit S 2021 0077 din 2021.09.06. BOPI nr. 6/2023.
- 580) **BANTEA-ZAGAREANU V., NETREBA N.** Procedeu de obținere a bomboanelor glazurate pe bază de fructe uscate. Brevet de invenție de scurtă durată nr. 1626 Y (MD), Publ. 31.03.2023. BOPI nr. 01/2023.
- 581) **BULGARU, V.; POPESCU, L.; DUDUSH, V.** Procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină. Brevet de scurtă durată al Republicii Moldova nr. 1649, ICL A23L13/00, Depozit: s20210103. Publ.: 2022.11.30, BOPI nr. 11/2022, 6 p.
- 582) **SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V, GHENDOV-MOȘANU A, STURZA R.** Procedeu de fabricare a produselor gelatinoase dulci cu valoare biologică înaltă. Brevet de invenție de scurta durată. MD 1661 Y 2023.01.31 BOPI nr.1/2023.

44 Acte de implementare

- 583) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a cărnii de bovină maturată prin uscare în conformitate cu Procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină, brevet nr. MD 1649 (13) Z din 2022.11.30, la întreprindere SRL VM GUST din 05.06.2023.
- 584) Act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a iaurtului cu adaos de piure din fructe de aronia/zmeură/căpșună la întreprindere SRL, „Ferma cu origini” 22.11.2023, în urma realizării unui lot experimental de iaurt cu adaos de piure din fructe de aronia/zmeură/căpșună.
- 585) Act de implementare a tehnologiei de fabricare a bezelei vegetale pe baza de fierbere a leguminoaselor la întreprindere SC “Stropșa Alexandra” din 04.09.2023, în urma realizării unor loturi experimentale a bezelei vegetale pe baza de ape fierbere a leguminoaselor.
- 586) Act de implementare a tehnologiei de fabricare a zefirului vegetal pe baza de fierbere a leguminoaselor la întreprindere SRL “Balistro” din 14.11.2023, în urma realizării unor loturi experimentale a zefirului vegetal pe baza apei de fierbere a leguminoaselor.

45 Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere) la foruri științifice

- 587) **CEȘKO, T.** Influența tescovinei de mere asupra caracteristicilor organoleptici, fizico-chimici și reologici a iaurtului. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023.
- 588) **MAZUR, M.** Analiza conținutului de substanțe minerale în leguminoase și produse secundare. Technical Scientific Conference of Undergraduate, Master, PhD students, Technical University of Moldova, 2023, 3.
- 589) **BANTEA-ZAGAREANU, V.** Posibilități de identificare a pigmentilor la procesarea materiilor oleaginoase. Conferință științifică internațională „Patrimoniul de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a VII-a), Iași-Chișinău-Lviv, 9-10 februarie 2023.
- 590) **BANTEA-ZAGAREANU, V.** Compuși antioxidanți din structura uleiurilor cu caracter pro-oxidant. Conferință științifică internațională „Patrimoniul de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a VII-a), Iași-Chișinău-Lviv, 9-10 februarie 2023.
- 591) **DODON, A.** Ipostaze științifice în producerea biscuiților artizanali cu adaos de spirulină. Conferință științifică internațională „Patrimoniul de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a VII-a), Iași-Chișinău-Lviv, 9-10 februarie 2023, p.195-197.
- 592) **SCLIFOS, A.** The origin and trend of orange wines. OPROTEH-2023, 65-66.
- 593) **STURZA, R.** Oxidation and markers of wine oxidation. OPROTEH-2023, 66.
- 594) **GHENDOV-MOSANU, A.** Chickpea and lentil aquafaba - a foaming agent for the manufacture of fasting confectionery products, OPROTEH-2023, 66-67.
- 595) **COVACI, E.** Local yeasts isolated from Cimișlia wine center as a winemaking perspective of the Republic of Moldova. OPROTEH-2023, 68.
- 596) **GHENDOV-MOSANU, A.** Effect of rose hip on gingerbread quality and stability. OPROTEH-2023, 85.
- 597) **MAZUR, M.** The influence of thermal treatment on the chickpeas and lentils minerals content. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 47.
- 598) **POPESCU, L.** Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 46.
- 599) **GUREV, A.** Application of unconventional methods for the extraction of pectin from apple pomace. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 52.

- 600) **GHENDOV-MOSANU, A.** The effect of brewer's spent grain concentration on the degree of maturation of bread sourdough. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 53.
- 601) **STURZA, R.** Redox processes in wines - measures to reduce the effects of oxidation. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 55.
- 602) **COVACI, E.** The active biological potential of triticals in the production of a functional beverage. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 56.
- 603) **CHIRSANOVA, A.** The consumption of salt, sugar and trans fats and the nutritional profile in the Republic of Moldova. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 48.
- 604) **SUHODOL, N.** The effect of using wine by-products in obtaining sweet preparations. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 40.
- 605) **CUSMENCO, T.** The impact of berries on the evolution of yoghurt acidity. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 38.
- 606) **POPESCU L.** Goat milk yogurt with improved properties. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 41.
- 607) **BULGARU, V.** The influence of thermal processing on the goat milk antioxidant properties. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 42.
- 608) **NETREBA, N.** Effect of functional plant extract from grape seeds on the quality of boiled cream with milk. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 45.
- 609) **BALAN M.** Procedeu de uscare a drojdiilor de bere cu aplicarea convecției. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. Ediția A VI-a, Galați-România 9-10.11.2023 (Comunicare orală).
- 610) **BALAN M., VIȘANU V.** Instalație de uscare modular. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PROINVENT 2023. Ediția a XXI-a, Cluj-Napoca 25-27.10.2023. (Comunicare orală)
- 611) **BALAN M., VIȘANU V.** Instalație de uscare modulară. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. Ediția A VI-a, Galați-România 9-10.11.2023 (Comunicare orală).
- 612) **BALAN M., VIȘANU V.** Modular drying installation. The XXVII-th International Exhibition of Invetics INVENTICA 2023, Iași. (Comunicare orală)
- 613) **BALAN M., VIȘANU V.** Peach drying process using the forced convection method. The XXVII-th International Exhibition of Invetics INVENTICA 2023, Iași. (Comunicare orală)
- 614) **BALAN M., VIȘANU V.** Peach drying process with the application of microwaves. The XXVII-th International Exhibition of Invetics INVENTICA 2023, Iași. (Comunicare orală)
- 615) **BALAN M., VIȘANU V.** Peach Drying Processes. Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT 2023”, ediția a XVIII-a. 22-24 noiembrie 2023. (Comunicare orală).
- 616) **BALAN M., VIȘANU V.** Procedeu de uscare a piersicilor cu aplicarea microundelor. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. EDIȚIA A VI-a, Galați-România 9-10.11.2023 (Comunicare orală).
- 617) **BALAN M., VIȘANU V.** Procedeu de uscare a piersicilor prin metoda convecției forțate. Salonul Inovării și cercetării Ugal Invent 2023, 9-10 noiembrie, Galați, România. (Comunicare orală)
- 618) **BOESTEAN, O.** The use of lentils in cookies production. 9 th Edition of the International Conference, 15 th December 2023 Biotechnologies, Present and Perspectives. Suceava, România. Poster.
- 619) **NETREBA N.** Applications of pumpkin powder as novel ingredient in biscuits International conference on global practice of multidisciplinary scientific studies, Baku, Azerbaijan, 10-12 decembrie, 2023. Comunicare.
- 620) **NETREBA N.** The use of lentils in cookies production. 9 th Edition of the International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives. Suceava, Romania, December 15, 2023. Poster
- 621) **RADU, O.** Geriatric nutrition improvement through the development of amaranth foods. 5th International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies, December 10-12, 2023, Baku, Azerbaijan - Comunicare Certificate of participation
- 622) **BOIȘTEAN, A.** Bioactive Compounds of Winery by-products, Conferința Științifică Națională „Inovația: Factor Al Dezvoltării Social-Economice” Ediția a VIII-a CAHUL, 15 decembrie 2023. – Comunicare orală.
<https://conferinte.stiu.md/sites/default/files/evenimente/Program%20Conferin%C8%9Ba%20%C8%98tiin%C8%9Bific%C4%83%20Na%C8%9Bional%C4%83%20E2%80%9EInova>

- C8%9Bia%20factor%20al%20dezzvolt%4%83rii%20social-economic%2%80%9D.pdf
- 623) **GHENDOV-MOȘANU, A.** Produse de cofetărie spumoase fortificate cu făina de dovleac. Conferința științifică națională „Inovația: factor al dezvoltării socioeconomice”. Cahul, Moldova, 15 decembrie 2023, Comunicare orală.
- 624) **GUREV, A.** Efectul extractelor vegetale asupra calității preparatelor din carne în aluat. În: Conferința științifică națională „Inovația: factor al dezvoltării socioeconomice”. Cahul, Moldova, 15 decembrie 2023, Comunicare orală.
- 625) **NETREBA, N.** Efectul adăugării extractului liposolubil asupra calității pateurilor vegetale. Conferința științifică națională „Inovația: factor al dezvoltării socioeconomice”. Cahul, Moldova, 15 decembrie 2023. Comunicare orală.

46 Teze de doctor

- 626) **MELENCIUC, M.** Uscarea perelor în atmosferă modificată de CO₂. Conducător științific: **ȚISLINSCAIA, N.**
- 627) **VIȘANU, V.** Elaborări teoretice și practice privind metoda combinată de deshidratare a fructelor de piersic. Conducători științifici: **BERNIC, M., ȚISLINSCAIA, N.**

45 Seminar republican

- 628) Tehnologii de elaborare a produselor alimentare cu proprietăți funcționale, 2023, 6 octombrie, cu participarea a 70 persoane.

46 Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute în proiect (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri)

- 629) **SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.** Manufacturing process of sweet gelatin products with high biological value. INVENTICA 2023. **Medalie de bronz.**
- 630) **CEȘCO T., STURZA R., GUREV A., DRAGANCEA V., GHENDOV-MOȘANU A.** Dried fruit bar production process. Euroinvent, 2023, **Diplomă de Excelență.**
- 631) **BALAN M., ȚISLINSCAIA N., VIȘANU V., MELENCIUC M., ȚURCANU D., POPESCU V.,** Modular drying installation, Medalia de aur, Diplomă de excelență la: Simposiumul Internațional ”Inventica – 2023,, **Certificate of Excellence.**
- 632) **VIȘANU V., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., MELENCIUC M., GÎDEI I., VOLCONOVICI O.-I.,** Peach drying process with the application microwaves,”Inventica – 2023,, **Medalia de aur, Diplomă de excelență.**
- 633) **VIȘANU V., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., MELENCIUC M., ȚURCANU D., POPESCU V.,** Peach drying process using the forced convection method,”Inventica – 2023,, **Medalia de aur, Diplomă de excelență.**
- 634) **VIȘANU V., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., MELENCIUC M., GÎDEI I., VOLCONOVICI O.-I.,** Procedeu de uscare a piersicilor cu aplicarea microundelor, Expoziția Internațională ”ICE-USV – 2023,, – Suceava 2023, **Medalia de bronz, Diplomă de excelență**
- 635) **VIȘANU V., ȚISLINSCAIA N., BALAN M., MELENCIUC M., ȚURCANU D., POPESCU V.,** Procedeu de uscare a piersicilor prin metoda convecției forțate, Expoziția Internațională ”ICE-USV – 2023,, – Suceava 2023. **Medalia de bronz, Diplomă de excelență**
- 636) **BALAN M., ȚISLINSCAIA N., VIȘANU V., MELENCIUC M., ȚURCANU D., POPESCU V.,** Instalație de uscare modulară, Expoziția Internațională ”ICE-USV – 2023,, – Suceava 2023. **Medalia de argint, Diplomă de excelență.**
- 637) **POPESCU V., BALAN T., ȚISLINSCAIA N., VIȘANU V., MELENCIUC M., SANDU A.-V., ȚURCANU D., BALAN M., ȚĂRNĂ R.** Method of drying sea buckthorn seeds. Euroinvent, 2023, **Medalie de aur.**
- 638) **BOISTEAN A, CHIRSANOVA A, RESITCA V, STURZA R, DESEATNICOVA O, CAPCANARI T.** Process for producing a non-alcoholic drink. Euroinvent, 2023, **Medalie de argint.**
- 639) **BALAN, M; TISLINSCAIA, N ; VIȘANU, V; MELENCIUC, M; TURCANU, D; POPESCU, V.** Instalație de uscare modulară. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PROINVENT 2023. Ediția a XXI-a, Cluj-Napoca 25-27.10.2023. Diplomă de Excelență și Medalia de Aur.
- 640) **BALAN, M; TISLINSCAIA, N; VIȘANU, V; MELENCIUC, M; TURCANU, D; POPESCU V; CAISÎM, N.** Instalație de uscare modulară. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. EDIȚIA A VI-a, Galați-România 9-10.11.2023. Diplomă și Medalia de Argint.
- 641) **BALANUTA, A., COVACI, Ec. GHERDELESCU, L.** Procedeu de fabricare a vinului spumant în rezervoare sub presiune. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT ediția XXI, 25-27 octombrie 2023, Cluj-Napoca, România. Medalia PRO INVENT. <https://proinvent.utcluj.ro/img/catalogs/2023.pdf>
- 642) **BALANUTA, A., COVACI, Ec., SCLIFOS, A.** Procedeu de fabricare a vinului. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT ediția XXI, 25-27

- octombrie 2023, Cluj-Napoca, România. Medalia de aur. <https://proinvent.utcluj.ro/img/catalogs/2023.pdf>
- 643) BOIȘTEAN, A.; CHIRSANOVA, A.; RESITCA, V.; STURZA, R.; DESEATNICOVA O.; CAPCANARI T.; Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice, MD 1630 Y 2022.07.31, „INFOINVENT”, ediția a XVIII-a, din 22-24 noiembrie 2023. Medalie de argint
- 644) BOIȘTEAN, A.; CHIRSANOVA, A.; RESITCA, V.; STURZA, R.; DESEATNICOVA O.; CAPCANARI T.; Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice, MD 1630 Y 2022.07.31, The VII th International Fair of Innovation and Creative Education for Youth (ICE-USV) Suceava, ROMANIA, July, 07 - 09, 2023. Medalie de bronz
- 645) BULGARU V., POPESCU, L., DUDUSH, V. Procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină. Expoziția Internațională Specializată INFOINVENT 2023, ediția a XVIII-a, din 22-24 noiembrie 2023, Chișinău, Republica Moldova. Medalia de aur
- 646) BULGARU V., POPESCU, L., DUDUSH, V. Procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 9-10 noiembrie 2023, Galați, România. Medalia de aur.
- 647) COVALIOV E., POPOVICI V., CAPCANARI T. Procedeu de obținere a pandișpanului funcțional cu făină din semințe de armurariu. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, Ediția XXI, Cluj-Napoca, România, 25-27 octombrie 2023. https://utm-my.sharepoint.com/:i:/g/personal/violina_popovici_toap_utm_md/EdGWMUbuBspBkCrCAGTVVUcBI940cC7EEBArSRpMbEcZrw?e=6UYLR6. Medalia Proinvent.
- 648) COVALIOV E., POPOVICI V., CAPCANARI T. Procedeu de obținere a pandișpanului funcțional cu făină din semințe de armurariu. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, Galați, România, 9-10 noiembrie 2023. https://utm-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/violina_popovici_toap_utm_md/EUniQKZcqd5MuqNl-P43s3wBPMfe_XNFSFLBCI-Ot4Iagg?e=h8jW1Z Medalia de aur.
- 649) SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R. Manufacturing process of sweet gelatin products with high biological value. „INFOINVENT”, ediția a XVIII-a, din 22-24 noiembrie 2023, Medalia de aur. https://infoinvent.md/assets/files/Proces-verbal_Juriu_2023.pdf
- 650) SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R. Manufacturing process of sweet gelatin products with high biological value. UGAL INVENT, 9-10 noiembrie 2023, Medalia de argint. <https://www.invent.ugal.ro/ROcatalogue2023.html>
- 651) ȚĂRNĂ, R; BALAN, M. Procedeu de uscare a drojdiilor de bere cu aplicarea convecției. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. Ediția a VI-a, Galați-România 9-10.11.2023. Diplomă și Medalia de Bronz.
- 652) VISANU, V., TISLINSKAIA, N., BALAN, M., MELENCIUC, M., TURCANU, D., POPESCU, V, GIDEI, I. Peach Drying Processes. Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT 2023”, ediția a XVIII-a. Chișinău, R. Moldova, 22-24 noiembrie 2023. Diplomă și Medalia de Bronz. Catalog 2023.indd (infoinvent.md)
- 653) VIȘANU, V; TISLINSKAIA, N; BALAN, M; MELENCIUC, M; GÎDEI, I. Procedeu de uscare a piersicilor cu aplicarea microundelor. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. EDIȚIA A VI-a, Galați-România 9-10.11.2023. Diplomă și Medalia de Bronz.
- 654) VIȘANU, V; TISLINSKAIA, N; BALAN, M; MELENCIUC, M; ȚURCANU, D; POPESCU, V. Procedeu de uscare a piersicilor prin metoda convecției forțate. Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT 2023. Ediția A VI-a, Galați-România 9-10.11.2023. Diplomă și Medalia de Bronz.

⁴⁹Lucrări științifico-metodice și didactice

- 655) BANTEA-ZAGAREANU, V.; CUMPANICI, A.; MACARI, A.; BULGARU, V.; POPESCU, L. Controlul fizico-chimic al alimentelor de origine vegetală. Îndrumar metodic. Chișinău, Editura Tehnica UTM, 2023. 135 p. ISBN 978-9975-45-902-0.
- 656) COVACI, Ec. Tehnologii moderne de valorificare a deșeurilor și reziduurilor industriale: Suport de curs. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, 111 p. ISBN 978-9975-45-905-1 <http://repository.utm.md/handle/5014/22506>
- 657) POPESCU L., MACARI A. Proiectarea întreprinderilor de ramură (modulul Proiectarea întreprinderilor de procesare a cărnii). Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, 53 p.
- 658) STURZA, R., BALANUȚA, A., SCLIFOS, A., COVACI, Ec. Indicații metodice pentru realizarea proiectelor de an și de licență la proiectarea întreprinderilor vitivinicole. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, 60 p. ISBN978-9975-45-945-7 <http://repository.utm.md/handle/5014/23338>
- 659) НЕТРЕБА Н., САНДУ Ю., БОЕШТЯН О. Методические указания по проведению санитарно-микробиологического анализа по дисциплине «Гигиена предприятий пищевой промышленности». Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, 87 p. (in print).
- 660) ПОПЕСКУ Л., МАКАРЬ А. Проектирование отраслевых предприятий (Проектирование предприятий мясной промышленности). Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, 54 p.

50 Teze de master

- 661) **GHENDOV-MOȘANU A.** Efectul utilizării procedurii sous vide asupra calității preparatelor din carne. Demian Tatiana.
- 662) **GHENDOV-MOȘANU A.** Calitatea pastelor din făina de triticales cu adaos de pulbere de dovleac. Coca Alexandra.
- 663) **GHENDOV-MOȘANU A.** Cercetarea proprietăților reologice a aluatului din făina de triticales. Popa Nicolae.
- 664) **MACARI A.** Influența încorporării făinii din semințe de struguri asupra calității pâinii. Guțu Crina.
- 665) **POPESCU L.** Caracterizarea concentratului de fibre alimentare din tescovina de prune. Cecan Alexandru.
- 666) **POPESCU L.** Valorificarea tescovinei fructe în vederea obținerii concentratelor de fibre alimentare. Cecan Alexei.
- 667) **POPESCU L.** Utilizarea proteinelor din lapte ca material de încapsulare pentru compuși bioactivi. Popa Angela.
- 668) **BULGARU V.** Obținerea și analiza indicilor de calitate a maionezei vegetale. Boroza Maria.
- 669) **BULGARU V.** Efectul parametrilor tehnologici asupra stabilității antocienilor obținuți din surse vegetale autohtone. Zagaevschi Irina.
- 670) **BOEȘTEAN O.** Calitatea și siguranța produselor de cofetărie făinoase pe bază de făină din hrișcă. Tutunaru Zeinal.
- 671) **NETREBA N.** Calitatea și siguranța pateurilor vegetale prin utilizarea extractelor vegetale. Robu Ecaterina.
- 672) **NETREBA N.** Calitatea și siguranța produselor de cofetărie spumoase cu utilizarea făinii de dovleac. Sergheeva Elena.
- 673) **DESEATNICOVA O.** Compoziția chimică și compușii bioactivi ai tescovinei din vița de vie autohtonă. Eremei Anastasia.
- 674) **CAPCANARI T.** Valorificarea deșeurilor agroindustriale în scopul obținerii produselor alimentare noi. Madan Iuvelina.
- 675) **REȘITCA V.** Valorificarea deșeurilor din vinificație pentru elaborarea produselor alimentare noi. Oțel Irina.
- 676) **SUHODOL N.** Optimizarea compoziției unui desert funcțional în bază de brânză. Zugrav Cristina.

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) menționat(e) anterior a fost elaborat în cadrul proiectului cu cifrul **20.80009.5107.09**, implementat de

Universitatea Tehnică a Moldovei

(denumirea autorității/instituției bugetare)

în baza contractului de finanțare nr. **48-PS** din „03” ianuarie 2023.

Caracteristica succintă a obiectului de mijloace fixe (grupele de obiecte) :

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte), corespunde (nu corespunde) condițiilor tehnice

(de specificat ce nu corespunde)

și necesită (nu necesită) remediere

(de specificat remediile)

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) a fost pus(ă) în funcțiune în

(denumirea secției, sectorului, serviciului, locului de exploatare)

Concluzia comisiei _____

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) menționat(ă) în valoare de _____ se pune în funcțiune.
(în cifre și în litere)

Documentele anexate: _____

Președintele comisiei:

Prorector pentru cercetare _____ Dr. hab. Vasile Tronciu
(funcția) (semnătura) (nume, prenume)

Membrii comisiei:

Conducător Proiect _____ Dr.hab. Rodica Sturza
(funcția) (semnătura) (nume, prenume)
Contabilă șefă adjunctă _____ Daniela Gârlea
(funcția) (semnătura) (nume, prenume)

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) menționat(ă) a fost transmis(ă) de către conducătorul proiectului Dr.hab. Rodica Sturza _____
(numele, prenumele) (semnătura)

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) menționat(ă) a fost primit(ă) de către
_____ (funcția) _____ (numele, prenumele) _____ (semnătura)

Mențiunea contabilității privind înregistrarea intrării obiectului de mijloace fixe (grupe de obiecte):

_____ nr. _____ din „ _____ ” _____ 2023
(denumirea, numărul și data documentului primar)

Contabilă-șefă _____ **Svetlana Ambroci**
(semnătura) (numele, prenumele)

„ _____ ” _____ 20__