

**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 20.80009.5107.10**

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. Rodica Siminiuc  
(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 de recepție finală /punere în funcțiune	Nr. unit.	Valoarea de intrare , lei	Durata de funcționare utilă, ani	Suma uzurii anuale, lei
1	2	3	4	5		6	7
	<b>2020</b>						
1.	<sup>1</sup> Articole WoS și Scopus			1	400,0		
2.	<sup>2</sup> Articole în reviste științifice			7	200,9		
3.	<sup>3</sup> Seminar științific			1	244,0		
4.	<sup>4</sup> Școală de nutriție			1	100,0		
	<b>TOTAL 2020</b>			<b>10</b>	<b>944,9</b>		
	<b>2021</b>						
5.	<sup>5</sup> Monografii			1	200,0		
6.	<sup>6</sup> Articole WoS și Scopus			3	600,9		
7.	<sup>7</sup> Articole în reviste științifice			11	100,0		
8.	<sup>8</sup> Teze la conferințe științifice			8	10,0		
9.	<sup>9</sup> Brevete			4	24,0		
10.	<sup>10</sup> Distincții				10,0		
	<b>TOTAL 2021</b>			<b>27</b>	<b>944,9</b>		
	<b>2022</b>						
11.	<sup>11</sup> Articole WoS și Scopus			4	606,5		
12.	<sup>12</sup> Articole în reviste științifice			6	100,0		
13.	<sup>13</sup> Articole la conferințe Scopus			1	50,0		
14.	<sup>14</sup> Teze la conferințe			19	50,0		

	științifice						
15.	<sup>15</sup> Brevete			1	25,0		
16.	<sup>16</sup> Distincții				15,0		
17.	<sup>17</sup> Lucrări științifico-didactice			7	35,0		
18.	<sup>18</sup> Diseminarea rezultatelor				25,0		
	<b>TOTAL 2022</b>			<b>48</b>	<b>906,5</b>		
	<b>2023</b>						
19.	<sup>19</sup> Monografie			1	100,0		
20.	<sup>20</sup> Articole WoS și Scopus			4	749,2		
21.	<sup>21</sup> Articole în reviste științifice			3	30,0		
22.	<sup>22</sup> Articole la conferințe Scopus			1	40,0		
23.	<sup>23</sup> Teze la conferințe științifice			3	20,0		
24.	<sup>24</sup> Brevete			3	20,0		
25.	<sup>25</sup> Distincții				10		
26.	<sup>26</sup> Proiecte științifice				20		
27.	<sup>27</sup> Teze de doctor susținute			1	8,0		
	<b>TOATL 2023</b>			<b>15</b>	<b>997,2</b>		
	<b>TOTAL 2020-2023</b>				<b>3793,5</b>		

Codul de clasificare a obiectului de active conform Catalogului mijloacelor fixe și activelor nemateriale	Data fabricării (elaborării)	Numărul pașaportului tehnic, altui document (se va specifica)
8	9	10

**Lista lucrărilor științifice, științifico-metodice și didactice  
publicate în anul de referință în cadrul proiectului din Programul de Stat**

**Nutritie personalizată și tehnologii inteligente pentru bunăstarea mea  
PS. Nr. 20.80009.5107.10.**

**2020**

**<sup>1</sup> Articole în reviste din bazele de date Web of Science și SCOPUS (cu indicarea factorului de impact IF)**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Impact of artisanal technologies on the quality indices of the cozonac. In: *Food systems*. 2020, 3(3):25-31. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2020-3-3-25-31>. Indexat Scopus.

**<sup>2</sup> Articole în alte reviste din străinătate recunoscute**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. The Impact of Hydrothermal Treatments on Technological Properties of Whole Grains and Soriz (*Sorghum oryzoidum*) Groats. In: *Food and Nutrition Sciences*. 2020, 11, 955-968. DOI: [10.4236/fns.2020.1110067](https://doi.org/10.4236/fns.2020.1110067). Indexat: <https://www.cabi.org/nutrition/search/?q=rodica+siminiuc>
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Certain Aspects of Nutritional Security of People with Gluten-Related Disorders. In: *Food and Nutrition Sciences*. 2020, 11, 1012-1031. DOI: [10.4236/fns.2020.1111072](https://doi.org/10.4236/fns.2020.1111072). Indexat: <https://www.cabi.org/nutrition/search/?q=dinu+turcanu>
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., POJAR, D., CUJBA, R., CAZAC, V., GUTIU, O., GROSU, C. Cultural and technological retrospectives of the coliva in the Republic of Moldova. In: *Global Journal of Human-Social Science: C Sociology & Culture*. 2020, 20 (10) ISSN: 2249-460x. [https://www.researchgate.net/profile/Siminiuc-Rodica/publication/348388611\\_Cultural\\_and\\_Technological\\_Retrospectives\\_of\\_the\\_Coliva\\_in\\_the\\_Republic\\_of\\_Moldova/links/5fff070e92851c13fe0d584b/Cultural-and-Technological-Retrospectives-of-the-Coliva-in-the-Republic-of-Moldova.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Siminiuc-Rodica/publication/348388611_Cultural_and_Technological_Retrospectives_of_the_Coliva_in_the_Republic_of_Moldova/links/5fff070e92851c13fe0d584b/Cultural-and-Technological-Retrospectives-of-the-Coliva-in-the-Republic-of-Moldova.pdf)
- ȚURCANU, D., SIMINIUC, R., & BOSTAN, V. The Impact of the COVID-19 Pandemic on the Use of Digital Technologies in Ensuring the Efficient e-Learning Process at the Technical University of Moldova. In: *Creative Education*, 11, 2116-2132. <https://doi.org/10.4236/ce.2020.1110154>
- SIMINIUC, R. The influence of biotechnological strategies on nutritional aspects of bakery products. In: *Journal of Engineering Science*. 2020, 3 (3), DOI:10.5281/zenodo.3949722 [https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2020/09/JES-2020-3\\_216-224.pdf](https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2020/09/JES-2020-3_216-224.pdf) (cat. B+).
- SIMINIUC, R.; ȚURCANU, D. The impact of the pandemic on the agri-food system. 2020. *Journal of Social Sciences* (cat. C). Vol. III, no. 3 (2020), pp. 85 – 94. Doi: [10.5281/zenodo.3971973](https://doi.org/10.5281/zenodo.3971973). [https://jss.utm.md/wp-content/uploads/sites/21/2020/09/JSS-3-2020\\_85-94.pdf](https://jss.utm.md/wp-content/uploads/sites/21/2020/09/JSS-3-2020_85-94.pdf).
- GROSU, C., SIMINIUC, R., COVALIOV, E., GUTIU, O., REȘITCA, V., DESEATNICOVA, O. Profilul calitativ al biscuiților Macarons fabricați cu adaos de șrot de nucă. In: *Revista de Știință, Inovare, Cultură și Artă „Akademos”*, 2020, nr. 4(59), pp. 11-16. ISSN 1857-0461. DOI: [10.5281/zenodo.4509356](https://doi.org/10.5281/zenodo.4509356)

#### Alte activități:

- <sup>3</sup> **Seminar științific** „Nutriție personalizată”. În data de 26-27 noiembrie 2020, Universitatea Tehnică a Moldovei. 80 participanți;
- <sup>4</sup> **Școala de nutriție** „My nutrition”. În perioada 7-13 decembrie 2020, Universitatea Tehnică a Moldovei

#### Teme de cercetare la master:

- **CHIRSANOVA A.** Izolarea și caracterizarea speciilor potențial implicate în producerea oțetului din produsele vitivinicole. Natibulina Maria.
- **BOIȘTEAN A.** Elaborarea produselor lactate fermentate cu adaos de beta-glucani din drojdii. Marambei Daniela
- **COȘCIUG L.** Analiza și optimizarea alimentației copiilor în grădinița nr.150 din or. Chișinău. Ciumas Cristina

## 2021

#### <sup>5</sup> Monografii (recomandate spre editare de către Senatul UTM)

- CHIRSANOVA, A., REȘITCA, V., SIMINIUC, R., SUHODOL, N., POPOVICI, C., DESEATNICOVA, O., CAPCANARI, T., GUTIU, O., COVALIOV, E., GROSU, C., PALADI, D., MIJA, N., COȘCIUG, L., CIUMAC, J. *Produse alimentare inovative*. Monografie colectivă. Ediția nr.1. Chișinău: editura Tehnica UTM, **2021**. 455 p. ISBN 978-9975-45-704-0. DOI: 10.5281/zenodo.5563412

#### <sup>6</sup> Articole în reviste din bazele de date Web of Science și SCOPUS (cu indicarea factorului de impact IF)

- COVALIOV, E., GROSU, C., POPOVICI, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., REȘITCA, V. Impact of Sea Buckthorn Berries (*Hippophae Rhamnoides*) on Yoghurt Biological Value and Quality. In: *The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology*. **2021**, 45 (2), 62-76. <https://doi.org/https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2021.2.05>.
- COVALIOV E., SUHODOL, N., CHIRSANOVA, A., CAPCANARI, T., GROSU, C., SIMINIUC, R. Effect of grape skin powder extract addition on functional and physicochemical properties of marshmallow. In: *Ukrainian Food Journal*. **2021**, 10(2). DOI: 10.24263/2304-974X-2021-10-2-10. [http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/16686/Ukrainian Food Journal 2021 V\\_10\\_I2\\_p333\\_345.pdf?sequence=1](http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/16686/Ukrainian_Food_Journal_2021_V_10_I2_p333_345.pdf?sequence=1) IF=0,13.
- CHIRSANOVA, A. I., BOIȘTEAN, A.V., CHISELIȚĂ, N., SIMINIUC, R. Impact of yeast sediment beta-glucans on the quality indices of yoghurt. In: *Food systems*. **2021**, 4 (1):12-18. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2021-4-1-12-18>. Indexat Scopus.

#### <sup>7</sup> Articole în alte reviste din străinătate recunoscute

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Study of Edible Spontaneous Herbs in the Republic of Moldova for Ensuring a Sustainable Food System. In: *Food and Nutrition Sciences*. **2021**, 12, 703-718. DOI: [10.4236/fns.2021.127053](https://doi.org/10.4236/fns.2021.127053). Indexat: <https://www.cabi.org/nutrition/search/?q=dinu+turcanu>.
- CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., COVALIOV, E., SIMINIUC, R. Development of Lactose Free Yogurt Technology for Personalized Nutrition. In: *Food and Nutrition Sciences*. **2021**, 12, 1116-1135. doi: [10.4236/fns.2021.1211082](https://doi.org/10.4236/fns.2021.1211082).
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Physico-Chemical and Nutritional Characteristics of Soriz Flour (*Sorghum Oryzoidum*). In: *Global Journal of Researches in Engineering*. **2021**, 21, (1) Version 1.0, DOI: <https://doi.org/10.34257/GJREJVOL21IS1PG1> [https://globaljournals.org/GJRE\\_Volume21/E-Journal\\_GJRE\\_\(J\)\\_Vol\\_21\\_Issue\\_1.pdf](https://globaljournals.org/GJRE_Volume21/E-Journal_GJRE_(J)_Vol_21_Issue_1.pdf)
- GROSU, C., SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., COVALIOV E., GUTIU, O. Walnut Meal Whitening and the Impact of Whitening Factors on Its Quality. In: *Food and Nutrition Sciences*. **2021**, 12, 1-12. doi: [10.4236/fns.2021.121001](https://doi.org/10.4236/fns.2021.121001).
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., POJAR, D., CUJBA, R., CAZAC, V., GUTIU, O., GROSU. Cultural and technological retrospectives of the coliva in the Republic of

Moldova. In: *Global Journal of Human-Social Science Research*. **2021**. DOI: <https://doi.org/10.34257/GJHSSCVOL20IS10PG1>.

- CHIRSANOVA, A., CALCATINIUC, D. The impact of food waste and ways to minimize IT. In: *Journal of Social Sciences*. **2021**, 4 (1), DOI: 10.52326/jss.utm.2021.4(1).15 [https://jss.utm.md/wp-content/uploads/sites/21/2021/03/JSS-1-2021\\_128-139.pdf](https://jss.utm.md/wp-content/uploads/sites/21/2021/03/JSS-1-2021_128-139.pdf) (B+)
- BULGARU, V., POPESCU, L., SIMINIUC, R. Lactose intolerance and the importance of lactose-free dairy products in this condition (*Review*). In: *Journal of Social Sciences*. **2021**, 4 (4). [https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4\(4\).13](https://doi.org/10.52326/jss.utm.2021.4(4).13) (B+)
- GROSU, C., SIMINIUC, R., COVALIOV, E., GUTIU, O., REȘITCA, V., DESEATNICOVA, O. Qualitative profile of macarons cookies made with walnut meal addition. In: *Akademos*. **2021**, 4. DOI: [10.5281/zenodo.4509356](https://doi.org/10.5281/zenodo.4509356) (B).

#### **<sup>8</sup> Teze în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare)**

- CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R. Lactose free yogurt technology development for personalized nutrition. In: *The 10th International Symposium Euro-Aliment, 2021*, 7-8 October, Galați, Romania.
- CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R. Innovation strategies of functional plant yogurt production for personalized nutrition. In: *International Conferences on Science and Technology, Engineering Sciences and Technology, ICONST EST, 2021*, September 8-10 2021 in Budva, Montenegro. [ICONST 2021 - Conferences Online Presentation Program](https://www.iconst2021.com/program).
- CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R. Development of carob (*Ceratonia siliqua*) pods functional pastry sauce with no added sugar. In: *The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building-OPROTEH 2021*, Bacău. <http://oproteh.ub.ro/assets/abstracts.pdf?v=8439f13s>.
- POPOVICI, V., COVALIOV, E., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., GROSU, C., GUTIU, O. The impact of flaxseed flour on the quality parameters of bakery products. In: *Ediție a 10-a Simpozionului Internațional EUROALIMENT-2021*, 7-8 octombrie 2021, Galați, România, pp.58, ISSN 1843-5114. [http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book\\_of\\_abstracts.pdf](http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf)
- GUTIU, O., CIUMAC, J., SIMINIUC, R., GROSU, C., COVALIOV, E., POPOVICI, V. Fermentation of combined wheat and chickpeas dough flour: impact factors. In: *Book of Abstracts, Euro-Aliment 2021 The 10th International Symposium - Food Connects People and Shares Science in a Resilient World, 7-8th october, Galati, Romania, ISSN 1843-5114, pag.49*. [http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book\\_of\\_abstracts.pdf](http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf)
- GROSU, C., SIMINIUC, R., COVALIOV, E., GUTIU, O. Benefits, physical-chemical and functional properties of chia seeds – *salvia hispanica* L. (Lamiaceae). In: *The 16th International conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machin Building Field, Oproteh, 2021. Conference Proceedings Abstracts*. Bacau, may 25-27, 2021. P.71. <http://oproteh.ub.ro/assets/abstracts.pdf?v=8439f13s>
- CHIRSANOVA, A., BOIȘTEAN, A., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R. Evaluation of the color as a characterization parameter of honey from Tunisia, Romania and Moldova. In: *Simpozion științific național cu participare internațională*, Republica Moldova. Chișinău, **2021**. DOI: [10.52757/imb21.009](https://doi.org/10.52757/imb21.009)
- BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R. Evaluation of the color as a characterization parameter of honey from Tunisia, Romania and Moldova. In: *Biotehnologii moderne - soluții pentru provocările lumii contemporane*. 20-21 mai **2021**, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Tipografia "Artpoligraf", 2021, p. 43. ISBN 978-9975-3498-7-1.

#### **<sup>9</sup> Brevete/Cereri de brevet**

- BOIȘTEAN A., CHIRSANOVA A., GAINA, B., SIMINIUC, R. *Procedeu de obținere a oțetului din vin alb*. Brevet 1517 (13) Y. BOPI 04. **2021**
- COVALIOV, E., MD; POPOVICI, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., GROSU, C. *Procedeu de obținere a pâinii funcționale cu adaos de făină din semințe de in*. Brevet 1555 (13) Y. BOPI 08. **2021**
- CAZACU, V., GROSU, C., SIMINIUC, R., GUTIU, O. *Umplutură funcțională pentru patiserie*. Brevet 1564 (13) Y. BOPI 09. **2021**
- CAPCANARI T., COVALIOV E., CHIRSANOVA A., SIMINIUC R. Cerere de brevet de

inventie nr. de intrare nr. 2217, Nr. depozit: s 2021 0056, Data depozit : 2021.06.29.  
*laurt fara lactoza fortificat cu fier.*

**<sup>10</sup> Distincții / participare la saloane de invenții internaționale/naționale:**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compoziții și procedeu de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană. In: *Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT*, Ediția XIX, Cluj-Napoca, România, 20-22 octombrie 2021. Diplomă de Excelență și Medalie de Aur. <https://proinvent.utcluj.ro/documente/medalii2021.pdf>; [http://cris.utm.md/bitstream/5014/1317/1/ProInvent\\_2021\\_Gold\\_Siminiuc%20R..pdf](http://cris.utm.md/bitstream/5014/1317/1/ProInvent_2021_Gold_Siminiuc%20R..pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compoziții și procedeu de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană. In: *Expoziția Internațională Specializată "INFOINVENT"*, Ediția a XVII-a, Chișinău, 17-20 noiembrie, 2021. Diplomă și Medalie de Argint. <https://infoinvent.md/assets/files/ProcesVerbal-Juriu-Infoinvent-2021.pdf>, p 17. D.43; [http://cris.utm.md/bitstream/5014/1266/1/Infoinvent\\_2021\\_Silver\\_Siminiuc%20R..pdf](http://cris.utm.md/bitstream/5014/1266/1/Infoinvent_2021_Silver_Siminiuc%20R..pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compositions and method for producing kozonak with sourdough with spontaneous flora. In: *Târgul Internațional de Invenții și Inovații "INOVALIMENT"*, România, 22-26 noiembrie 2021. <https://inovaliment.ro/compozitie-si-metoda-de-obtinere-pentru-kozonak-cu-aluat-din-flora-spontana/>

**Teze de cercetare la master:**

- **CHIRSANOVA A.** Evoluția calității legumelor fermentate. Guțu Stella.
- **CAPCANARI T.** Elaborarea tehnologiei de obtinere a produselor fermentate de tip iaurt fara lactoza. Stelea Elena.
- **BOIȘTEAN A.** Valorificarea oțetului de vin ca materie primă pentru obținerea băuturilor nealcoolice. Suconic Renat.

**2022**

**<sup>11</sup> Articole în reviste din bazele de date Web of Science și SCOPUS (cu indicarea factorului de impact IF)**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Food security of people with celiac disease in the Republic of Moldova through prism of public policies. In: *Frontiers in Public Health*. **2022**, 3639. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.961827> IF= 6,46
- COVALIOV, E., DESEATNICOVA, O., RESITCA, V., SUHODOL, N., GROSU, C., SIMINIUC, R. Impact of plant additives: parsley (*Petroselinum crispum*) leaves and red bell pepper (*Capsicum annuum*) on the quality of eggless wheat pasta. In: *Czech Journal of Food Sciences*. **2022**, 40:281–289. <https://doi.org/10.17221/206/2021-CJFS>. IF : 1.30, 5-Year IF: 1.77
- CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., RADU, O., COVALIOV, E., POPOVICI, V., SIMINIUC, R. Functional profile of carob beans and pods pulp (*Ceratonia Siliqua* L.) originated from the Republic of Moldova. In: *Czech Journal of Food Sciences*. **2022**, 40: 465–473. [10.17221/139/2022-CJFS](https://doi.org/10.17221/139/2022-CJFS). IF – 1.3
- COVALIOV, E., GROSU, C., POPOVICI, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., RESITCA, V. Impact of Sea Buckthorn Berries (*Hippophae Rhamnoides*) on Yoghurt Biological Value and Quality. In: *The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology*. **2021**, 45 (2), 62-76. <https://doi.org/https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2021.2.05>.

**<sup>12</sup> Articole în alte reviste din străinătate recunoscute**

- SIMINIUC, R., COȘCIUG, L. Influence of Culinary Treatment on Soriz Mineral Elements (*Sorghum Oryzoidum*). *Food and Nutrition Sciences*. **2022**, 13, 78-84. DOI: [10.4236/fns.2022.131008](https://doi.org/10.4236/fns.2022.131008).
- SIMINIUC, R., COVALIOV, E., ȚURCANU, D., POJAR, D., REȘITCA, V., CHIRSANOVA, A., CAPCANARI, T. Eating Behavior of Students at the Technical University of Moldova during the Isolation Period. In: *Food and Nutrition Sciences*. **2022**, **13**, 108-123. doi: [10.4236/fns.2022.132011](https://doi.org/10.4236/fns.2022.132011).
- COVALIOV, E., SIMINIUC, R., POPOVICI, V. Walnut paste: a healthy alternative for nutella consumers. In: *The Eurasia Proceedings of Health, Environment and Life*

- Sciences (EPHELIS)*. **2022**, 7, 28-35. <https://doi.org/10.55549/ephels.49>
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Evaluation of gluten contamination in gluten-free products in the Republic of Moldova. In: *Journal of Engineering Science*. 2022, 29 (3). DOI: 10.52326/jes.utm.2022.29(3).14. (B+).
  - POPESCU, L., BULGARU, V., SIMINIUC, R. Effects of lactose hydrolysis, fermentation conditions and milk type on the quality of lactose-free yoghurt. In: *Journal of Engineering Science*. 2022, 29 (4). [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29\(4\).13](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2022.29(4).13). (B+).
  - SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. The impact of the pandemic on the agri-food system. In: *Journal of Social Sciences*. **2022**, 3 (3), 85–94. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3971973>. (B+).

### **13 Articole în lucrările manifestărilor științifice incluse în bazele de date Web of Science și SCOPUS**

- ȚURCANU, D., SIMINIUC, R., BOSTAN, V., ȚURCANU, T. (2022). Impact of the Covid-19 Pandemic on the Use of Microsoft 365 and Learning Outcomes at the Technical University of Moldova. In: *the 5th International Conference on Nanotechnologies and Biomedical Engineering*. IFMBE Proceedings, vol 87. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-92328-0\\_59](https://doi.org/10.1007/978-3-030-92328-0_59)

### **14 Teze în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare)**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. (*prezentare în plen*) Assessing the level of assistance for people with disorder related to gluten consumption in the Republic of Moldova. In: *The 3-rd international Conference on Food and Nutrition: Hungary, August 25, 2022* <https://www.longdom.org/conference-abstracts/scientific-tracks-abstracts/food-summit-august-2022-tracks-4423.html>; <https://www.longdom.org/conference-abstracts/files/assessing-the-level-of-assistance-for-people-with-disorders-related-to-gluten-consumption-in-the-republic-of-moldova.pdf>
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Assessment of knowledge and level of adherence to the gluten-free diet: survey from the Republic of Moldova. In: *International Conference on Gastronomy, Food and Nutrition*. **2022**. vol. 7, pp. XXX-XXX.17. Turkey, Antalya, [https://www.isres.org/conferences/2022\\_Antalya/ICGAFON2022\\_Program.pdf](https://www.isres.org/conferences/2022_Antalya/ICGAFON2022_Program.pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., POPESCU, L. Development of Gluten Free Cream Puffs from Soriz Flour. Texture Properties. In: *International Conference on Gastronomy, Food and Nutrition*. **2022**. vol. 7, pp. XXX-XXX.17. Turkey, Antalya, [https://www.isres.org/conferences/2022\\_Antalya/ICGAFON2022\\_Program.pdf](https://www.isres.org/conferences/2022_Antalya/ICGAFON2022_Program.pdf)
- ȚURCANU, D., SIMINIUC, R., REȘITCA, V., CHIRSANOVA, A. Quality of Life, Physical Activity and Dietary Behavior of Academics During The Pandemic Period. In: *International Conference on Gastronomy, Food and Nutrition*. **2022**. vol. 7, pp. XXX-XXX.17. Turkey, Antalya, [https://www.isres.org/conferences/2022\\_Antalya/ICGAFON2022\\_Program.pdf](https://www.isres.org/conferences/2022_Antalya/ICGAFON2022_Program.pdf)
- CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R., REȘITCA, V., ȚURCANU, D. Perception of Dietary Supplements Rich in Vegetable Proteins Among Consumers in The Republic of Moldova. In: *International Conference on Gastronomy, Food and Nutrition*. **2022**. vol. 7, pp. XXX-XXX.17. Turkey, Antalya, [https://www.isres.org/conferences/2022\\_Antalya/ICGAFON2022\\_Program.pdf](https://www.isres.org/conferences/2022_Antalya/ICGAFON2022_Program.pdf)
- COVALIOV, E., SIMINIUC, R., POPOVICI, V. Walnut Paste: a Healthy Alternative for Nutella Consumers. In: *International Conference on Gastronomy, Food and Nutrition*. **2022**. vol. 7, pp. XXX-XXX.17. Turkey, Antalya, [https://www.isres.org/conferences/2022\\_Antalya/ICGAFON2022\\_Program.pdf](https://www.isres.org/conferences/2022_Antalya/ICGAFON2022_Program.pdf)
- CAPCANARI, T.; CHIRSANOVA, RADU, O.; NEGOIȚA, C.; SIMINIUC, R. Agro-industrial potential of *Cannabis Sativa L.* cultivation in the Republic of Moldova. *17 th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building – OPROTEH 2022*, 25 - 27 MAY. Bacău, România.
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. (*prezentare în plen*). Food Security of People with Celiac Disease in the Republic of Moldova through Prism of Public Policies. In: *Conferința Internațională Tehnologii Moderne în Industria Alimentară*, UTM, Chișinău, 20-22 octombrie 2022. [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., CHIRSANOVA, A., REȘITCA, V., ȚURCANU, T. (poster) Evaluation of the eating Behavior of UTM Employees during the lockdown. In: *Conferința*

- Internațională Tehnologii Moderne în Industria Alimentară*, UTM, Chișinău, 20-22 octombrie 2022. [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. (*comunicare orală*). Food Security through the Prism Nutritional Quality Indices of Food Products. In: International round table EU-Moldova association agreement: steps foreseen, UTM, Chișinău, 12-13 October 2022. (Certificat de participare).
  - SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., CHIRSANOVA, A., REȘITCA, V., TATIANA ȚURCANU. Evaluation of the eating Behavior of UTM Employees during the lockdown. Conferința Internațională Tehnologii Moderne în Industria Alimentară, 20-22 octombrie, UTM, 2022. [https://mtfi.utm.md/files/Program\\_MFTI.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Program_MFTI.pdf). [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
  - CAPCANARI, T.; CHIRSANOVA, A.; NEGOIȚA, C.; COVALIOV, E.; SIMINIUC, R. Agro-industrial potential of *Cannabis Sativa L.* seeds as a source of biological active substances *International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022*, Fourth edition. 20-22 October, 2022, Chisinau (Republic of Moldova). [https://mtfi.utm.md/files/Program\\_MFTI.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Program_MFTI.pdf). [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
  - NEGOIȚA, C., CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R. Potențialul agroindustrial al culturii *Cannabis Sativa L.* în Republica Moldova. In: *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. Volumul IX, Partea 1. Cahul: USC, 2022 – 314-320 **IBN:** [https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag\\_file/404-410\\_0.pdf](https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/404-410_0.pdf)
  - POPOVICI V., COVALIOV E., GUTIU O., SIMINIUC R., RESITCA V., Bioactive potential of some condimentary plants: wild garlic (*Allium Ursinum*), sorrel (*Rumex Acetosa L.*), Nettle (*Urtica Dioica*), In: *Proceedings of the International Conference Modern Technologies in the Food Industry*, 20-22 October 2022, Chisinau, Republic of Moldova, p.21, ISBN 978-9975-45-851-1.
  - CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R., REȘITCA, V., ȚURCANU, D. Food in Correlation with child Autism: case study in the Republic of Moldova. In: *Conferința Internațională Tehnologii Moderne în Industria Alimentară*, UTM, Chișinău, 20-22 octombrie 2022. [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
  - BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., REȘITCA, V. (*poster*) The Use of Natural Preservative in Production Gummy Candies: Evaluation of Local Wine Vinegar. In: *Conferința Internațională Tehnologii Moderne în Industria Alimentară*, UTM, Chișinău, 20-22 octombrie 2022. [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
  - POPESCU, L., BULGARU, V. Hidroliza lactozei și stabilitatea termică a  $\beta$ -galactozidazei comerciale din lapte. *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.
  - POPESCU, L., BULGARU, V. The effects of lactose hydrolysis on the lactose-free yogurt quality. *International Conference Modern Technologies in the Food Industry–2022*, Chișinău, Republic of Moldova, 20–22 October, 2022. Book of abstracts, ISBN 978-9975-45-851-1 p. 74 [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)
  - COVALIOV, E., POPOVICI, V., SIMINIUC, R. Nutritional status of pregnant women from Republic of Moldova. *International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022*, Fourth edition. 20-22 October, 2022, Chisinau (Republic of Moldova). [https://mtfi.utm.md/files/Program\\_MFTI.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Program_MFTI.pdf). [https://mtfi.utm.md/files/Materialele\\_Conferintei\\_MTFI-2022.pdf](https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf)

**<sup>15</sup> Brevete/Cereri de brevet:**

- COVALIOV, E., POPOVICI, V., SIMINIUC, R., MACARI, A. *Procedeu de obținere a sosului funcțional din fructe de cătină albă*, cerere de brevet nr. 2319, din 2022.06.22.

**<sup>16</sup> Distincții la expoziții și saloane de invenție**

- COVALIOV, E., POPOVICI, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., GROSU, C. Diplomă de excelență pentru *Process for obtaining functional bread with the addition of flaxseed*



flour decernată Proceedings of the 14th Edition of EUROINVENT European Exhibition of Creativity and Innovation, 26-28 mai 2022, Iași, România.

- COVALIOV, E., POPOVICI Violina, SIMINIUC Rodica, MACARI Artur. Medalie de aur acordată pentru *Procedeu de obținere a sosului funcțional din fructe de cătină albă*, PRO INVENT 2022 -The 20th edition of the International Exhibition of Research, Innovations and Inventions, Cluj-Napoca, Romania, 26-28 octombrie 2022.
- BOIȘTEAN, A., CHIRSANOVA, A., GAINA, B., SIMINIUC, R. The acetic fermentation process of white wine vinegar. Târgul Internațional de Inovare și Educație Creativă pentru Tineret (ICE-USV) iulie, 2022. Suceava.
- COVALIOV, E., POPOVICI, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC, R., GROȘU, C. *Process for obtaining functional bread with the addition of flaxseed flour*. Proceedings of the 14th Edition of EUROINVENT European Exhibition of Creativity and Innovation, 26-28 mai 2022, p.153, ISSN: 2601-4564, [https://www.euroinvent.org/cat/EUROINVENT\\_2022.pdf](https://www.euroinvent.org/cat/EUROINVENT_2022.pdf). Poster
- COVALIOV, E., POPOVICI V., SIMINIUC, R., MACARI, A. *Procedeu de obținere a sosului funcțional din fructe de cătină albă*, PRO INVENT 2022 -The 20th edition of the International Exhibition of Research, Innovations and Inventions, Cluj-Napoca, Romania, 26-28 octombrie 2022. Poster

#### <sup>17</sup> **Lucrări științifico-metodice și didactice**

- CHIRȘANOVA, A., REȘITCA, V., CAPCANARI, T., SIMINIUC R., BOIȘTEAN, A. Microbiologie alimentară. UTM. – Chișinău: MS LOGO, 2022. – 203 p. ISBN 978-9975-3464-7-4. *Coli autor =12,69 (5)*
- SIMINIUC, A., CHIRȘANOVA, A. REȘITCA, V., COVALIOV, E., ȚURCANU, D. Exerciții practice pentru dezvoltarea acuității senzoriale. Indicații metodice la disciplina Analiza senzorială a produselor alimentației publice. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2022. 164 p. ISBN: 978-9975-45-807-8. <http://repository.utm.md/handle/5014/20552>
- RODICA SIMINIUC, AURICA CHIRȘANOVA, DINU ȚURCANU. Instrumente de referință pentru pregătirea și prezentarea probelor la disciplina Analiza senzorială a produselor alimentației publice. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2022. 67 p. (A4) ISBN:978-9975-45-811-5. <http://repository.utm.md/handle/5014/20553>
- COVALIOV, E., CHIRȘANOVA, A., SIMINIUC, R. Tehnologia produselor de patiserie. Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2022. 82 p. ISBN 978-9975-45-796-5. [http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/20248/Tehnologia-produselor-patiserie-Ind-metod-lab\\_DS.pdf?sequence=1](http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/20248/Tehnologia-produselor-patiserie-Ind-metod-lab_DS.pdf?sequence=1) . *Coli autor: 5,13*
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., CHIRȘANOVA A., BOIȘTEAN, A., CAPCANARI, T., COVALIOV, E., POPOVICI V., REȘITCA, V. *Alimentația și sindromul premenstrual. Ediția 1. Ed. Chișinău: editura Kim Art, 2022. 22p. ISBN 978-9975-3595-0-4*
- CHIRȘANOVA A., BOIȘTEAN, A., SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., COVALIOV, E., POPOVICI V., CAPCANARI, T., REȘITCA, V. *Ghid nutrițional pentru adolescenți (băieți). Ediția 1. Ed. Chișinău: editura Kim Art, 2022. 22p. ISBN 978-9975-3595-1-1*
- COVALIOV, E., CAPCANARI, T., POPOVICI V., SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., CHIRȘANOVA A., BOIȘTEAN, A., REȘITCA, V. *Ghid nutrițional pentru adolescenți (fete). Ediția 1. Ed. Chișinău: editura Kim Art, 2022. 22p. ISBN 978-9975-3595-2-8.*
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Contribution regarding nutritional eradication of gluten consumption diseases (2021-2023). In: *International Exhibition INVENTCOR 3<sup>rd</sup> edition*, Deva, România, 15-17.12.2022. p.175. Diploma și Medalie de Aur. <https://www.corneliugroup.ro/catalogic2022.pdf>; [http://cris.utm.md/bitstream/5014/1552/1/InventCor\\_2022\\_Gold\\_Turcanu%20D..pdf](http://cris.utm.md/bitstream/5014/1552/1/InventCor_2022_Gold_Turcanu%20D..pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. REȘITCA, V., CHIRȘANOVA, A., POJAR, D., CUJBA, R. et al. Personalized nutrition and Intelligent technologies for my well-being. PS nr. 20.80095107.10. In: *International Exhibition INVENTCOR 3<sup>rd</sup> edition*, Deva, România, 15-17.12.2022, p.176. Diplomă și Medalie de Aur. <https://www.corneliugroup.ro/catalogic2022.pdf>; [http://cris.utm.md/bitstream/5014/1553/1/InventCor\\_2022\\_Gold\\_Re%c8%99itca%20V..pdf](http://cris.utm.md/bitstream/5014/1553/1/InventCor_2022_Gold_Re%c8%99itca%20V..pdf)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compositions and method for producing cozonac with spontaneous flora sourdough. MD 1563. In: *International Exhibition INVENTCOR 3<sup>rd</sup> edition*, Deva, România, 15-17.12.2022, p.174. Diplomă și Medalie de Aur.

**18 Diseminarea rezultatelor obținute în proiect în formă de prezentări la foruri științifice**

- **ȚURCANU DINU.** Comunicare orală la tema tezei de cercetare: Securitatea nutrițională a persoanelor cu tulburări corelate cu consumul de gluten, în finala competiției naționale „Teza mea în 180 secunde” din Republica Moldova, ediția a treia a concursului organizat de Reprezentanța din Chișinău a Agenției universitare a Francofoniei (AUF), în parteneriat cu Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova (MECC) și Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare (ANACEC), 15 iunie 2022.
- **SIMINIUC, R., ȚURCANU, D.,** doctorand. The 3 rd international Conference on Food and Nutrition, Hungary, August 25, 2022. Assessing the level of assistance for people with disorder related to gluten consumption in the Republic of Moldova (prezentare orală). <https://www.longdom.org/conference-abstracts/scientific-tracks-abstracts/food-summit-august-2022-tracks-4423.html>; <https://www.longdom.org/conference-abstracts-files/assessing-the-level-of-assistance-for-people-with-disorders-related-to-gluten-consumption-in-the-republic-of-moldova.pdf>. <https://food.global-summit.com/scientific-program>
- **ȚURCANU, D.** Prix du Public în finala competiției naționale „Teza mea în 180 secunde” din Republica Moldova, ediția a treia a concursului organizat de Reprezentanța din Chișinău a Agenției universitare a Francofoniei (AUF), în parteneriat cu Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova (MEC) și Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare (ANACEC), 15 iunie 2022.

**Teze de cercetare la master**

- **CHIRSANOVA A.** Estimarea calitatii laptelui de migdale (Prunus dulcis). Cușnir Nadejda.
- **CHIRSANOVA A.** Valorificarea mierii de albine in fabricarea bauturilor de tip hidromiel. Șarafan Vladimir.
- **BOISTEAN A.** Tehnologia de obtinerea a bomboanelor functionale cu otet de vin. Valorificarea otetului. Bem Margareta.
- **COVALIOV E.** Analiza aplicatiilor mobile de nutritie, impactul lor asupra particularitatilor alimentatiei utilizatorilor. Ușeva Nadejda.

**2023**

**19 Monografii** (recomandate spre editare de către Senatul UTM)

- **SIMINIUC R., ȚURCANU D.** *Provocări și tendințe în dezvoltarea produselor fără gluten.* Ediția nr. 1. Chișinău: editura Kim Art, **2023**. 160 pagini. ISBN 978-9975-3595-3-5.

**20 Articole în reviste din bazele de date Web of Science și SCOPUS (cu indicarea factorului de impact IF)**

- **CAPCANARI, T., COVALIOV, E., NEGOIȚA, C., SIMINIUC, R., CHIRSANOVA, A., REȘITCA, V., ȚURCANU, D.** Hemp Seed Cake Flour as a Source of Proteins, Minerals and Polyphenols and Its Impact on the Nutritional, Sensorial and Technological Quality of Bread. *Foods* **2023**, 12, 4327. <https://doi.org/10.3390/foods12234327> (IF=5.56).
- **SIMINIUC, R., ȚURCANU, D.** Technological approaches applied in the design of gluten free bakery products. In: *Czech J. Food Sci.* **2023**, 41(3):155-172. DOI: [10.17221/180/2022-CJFS](https://doi.org/10.17221/180/2022-CJFS) (IF = 1.3).
- **SIMINIUC, R., ȚURCANU, D.** Impact of Nutritional Diet Therapy on Premenstrual Syndrome. In: *Frontiers in Nutrition.* **2023**, 1079417 <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1079417> . IF = 6,59.

- GHENDOV-MOSANU, A., POPOVICI, V., CONSTANTINESCU, 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. In: *Molecules*. **2023**, 28, 3596. <https://doi.org/10.3390/molecules28083596> IF=4,6.

#### **Articole în alte reviste din străinătate recunoscute**

- COVALIOV, E., SIMINIUC, R., POPOVICI, V. Walnut paste: a healthy alternative for nutella consumers. In: *The Eurasia Proceedings of Health, Environment and Life Sciences (EPHELS)*. **2022**, 7, 28-35. <https://doi.org/10.55549/ephels.49>

#### **<sup>21</sup> Articole în reviste din Registrul National al revistelor de profil, cu indicarea categoriei**

- ȚURCANU, D., SIMINIUC, R. Software for nutritional assessment of people with gluten-related disorders. In: *Journal of Engineering Science*. 2023, XXX (3). (B+). [10.52326/jes.utm.2023.30\(3\).12](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(3).12)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Front-end nutrition labeling and eco-labeling models for public health promotion. In: *Journal of Social Science*. 2023, 6(3). (B+). [https://doi.org/10.52326/jss.utm.2023.6\(3\).06](https://doi.org/10.52326/jss.utm.2023.6(3).06)

#### **<sup>22</sup> Articole în lucrările manifestărilor științifice incluse în bazele de date Web of Science și SCOPUS**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., SIMINIUC, S. (2024). Nutritional Quality of Bread and Bakery Products. In: Sontea, V., Tiginyanu, I., Railean, S. (eds) 6th International Conference on Nanotechnologies and Biomedical Engineering. ICNBME 2023. IFMBE Proceedings, vol 91. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-42775-6\\_54](https://doi.org/10.1007/978-3-031-42775-6_54)

#### **<sup>23</sup> Teze în lucrările conferințelor științifice internaționale (Republica Moldova)**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. (*comunicare orală*). Analiza exploratorie a securității alimentare în Republica Moldova în baza metricilor de calitate nutrițională și durabilă a produselor alimentare. In: *Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*, Chișinău, 9-10 februarie 2023. Ediția 7, pp. 223-224. ISSN 2558 – 894X.
- ȚURCANU, D. Compușii biologic activi ai fructelor de *Sambucus nigra*. In : *Conferința Tehnico-științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor UTM*, Chișinău, **2023** (*în curs de publicare*)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Front labeling as a strategy to ensure sustainable agri-food systems. Simpozion Științific Internațional „Tendințe Moderne în Învățământul Superior Agricol”, UTM. 5-6 octombrie 2023

#### **24 Brevete/Cereri de brevet**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten din făină de soriz și procedeu de obținere a acesteia. Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurta durată nr.10340 din 2023.10.24 ( la Nr. depozit: s 2023 0023)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten cu adaos de pulpă din spanac și procedeu de obținere a acesteia. Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurta durată nr.10341 din 2023.10.24 (la Nr. depozit: s 2023 0024)
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten din făină de soriz și procedeu de obținere a acesteia. Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurta durată nr.10342 din 2023.10.24 (Nr. depozit: s 2023 0025)

#### **<sup>25</sup> Distincții / participări la saloane de invenții internaționale/naționale**

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Procedure and composition for obtaining gluten-free bread with the addition of pulp from spinach leaves (*Spinacia oleracea*). In: *The XXVII-th*

*International Exhibition of Inventics*, INVENTICA, Iași, România, 21-23 iunie 2023. Diplomă și Medalie de Aur.

- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Procedure and composition for obtaining gluten-free bread with the addition of elderberry berry pulp (*Sambucus Nigra*). In: *The XXVII-th International Exhibition of Inventics*, INVENTICA, Iași, România, 21-23 iunie 2023. Diplomă și Medalie de Aur.
- SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Procedure and composition for obtaining gluten-free bread from soriz flour (*Sorghum Oryzoidum*). In: *The XXVII-th International Exhibition of Inventics*, INVENTICA, Iași, România, 21-23 iunie 2023. Diplomă și Medalie de Argint.
- ȚURCANU, D. *Bursa de Excelență a Guvernului*. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova din 22 februarie 2023, cu privire la acordarea Bursei de excelență a Guvernului și a Bursei pe domenii științifice pentru studenții doctoranzi pe anul 2023. Specialitatea științifică 253.04. Securitatea produselor alimentare, anul II, Școala Doctorală a Universității Tehnice a Moldovei.

#### <sup>26</sup> **Proiecte științifice**

- Proiect pe probleme de interes stringent: *Analiza exploratorie a securității alimentare în Republica Moldova în baza metricilor de calitate nutrițională și durabilă (CNuD) a produselor alimentare.*

#### <sup>27</sup> **Teze de doctorat susținute**

- ȚURCANU Dinu. Securitatea nutrițională a persoanelor cu tulburări corelate consumului de gluten în Republica Moldova. Specialitatea științifică 253.04. Securitatea produselor alimentare  
Conducător științific: SIMINIUC Rodica

Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) menționat(e) anterior a fost elaborat în cadrul proiectului cu cifrul **20.80009.5107.10**, implementat de

**Universitatea Tehnică a Moldovei**

*(denumirea autorității/instituției bugetare)*

în baza contractului de finanțare nr. **49-PS** din „03” ianuarie 2023.

Caracteristica succintă a obiectului de mijloace fixe (grupe 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

(funcția)

\_\_\_\_\_ (semnătura)

Dr. hab. Vasile Tronciu

(nume, prenume)

Membrii comisiei:

Conducător Proiect

(funcția)

\_\_\_\_\_ (semnătura)

Dr. Rodica Siminiuc

(nume, prenume)

Contabilă șefă adjunctă

(funcția)

\_\_\_\_\_ (semnătura)

Daniela Gîrlea

(nume, prenume)

**Obiectul de mijloace fixe (grupa de obiecte) menționat(ă) a fost transmis(ă) de către conducătorul proiectului**

\_\_\_\_\_ (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

\_\_\_\_\_ (semnătura)

Svetlana Ambroci

(numele, prenumele)

„ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_