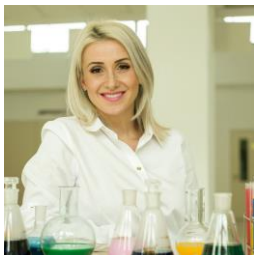




## INFORMAȚII PERSONALE **MARC (VLAIC) Romina Alina**



 Calea Florești, 64, Cluj-Napoca, 400509, România

 +40 740 379 436

 romina.vlaic@usamvcluj.ro



-

 romina.vlaic

Sexul Feminin | Data nașterii 09/09/1987 | Naționalitatea Română

### LOCUL DE MUNCĂ / DOMENIUL OCUPAȚIONAL

**Universitatea de Științe Agricole și Medicină-Veterinară Cluj-Napoca / Educație și cercetare**

### EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Feb 2020 - prezent

#### Șef lucrări

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

• Activități didactice și de cercetare. **Curs:** Managementul siguranței alimentare; Reologia alimentelor, Quality Management applied in Gastronomy. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Reologia produselor alimentare Managementul siguranței alimentare, Managementul calității produselor alimentare, Quality Management applied in Gastronomy, Evaluarea senzorială a produselor agroalimentare

Feb 2017-Feb 2020

#### Asistent universitar

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

• Activități didactice și de cercetare. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Reologia produselor alimentare, Sisteme de management de siguranță în industria alimentară, Managementul calității produselor alimentare

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

2016-2017

#### Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

• Activități didactice. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Reologia produselor alimentare, Sisteme de management de siguranță în industria alimentară, Managementul calității produselor alimentare.

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

2013-2016

#### Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

• Activități didactice. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Utilaje în industria alimentară.

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

### EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Oct. 2012-Oct. 2015

#### Diplomă de doctor

USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Nivelul 8 EQF

- Domeniul: Agricultură
  - Titlul tezei de doctorat: Cercetări privind evaluarea compușilor biochimici în timpul creșterii și dezvoltării fructelor la trei soiuri de prun
- Oct. 2010-Iul. 2012 **Diplomă de master** Nivelul 7 EQF  
 Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România  
 ▪ Specializarea: Siguranța Alimentelor și Protecția Consumatorului
- Oct. 2006-Iul. 2010 **Diplomă de inginer** Nivelul 6 EQF  
 Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România  
 ▪ Profilul: Tehnologia Produselor Alimentare  
 ▪ Specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
- Oct. 2002-Iul. 2006 **Diplomă de bacalaureat** Nivelul 3 EQF  
 Liceul Teoretic Pavel Dan, localitatea Câmpia Turzii, județul Cluj, România  
 ▪ Profilul: Chimie-biologie

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Certificat de competență lingvistică, Access Language Centre, 2020. Nivelul B2					
Limba spaniolă	B2	B2	B2	B2	A2
-					
Limba franceză	A1	A1	A1	A1	A1
-					

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat  
 Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

- Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar și postuniversitar
- Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie ca participant la conferințe și mobilități de predare

Competențe organizaționale/manageriale

- Responsabil a 7 proiecte câștigat prin competiție națională și membru în alte 7;
- Membru în comitetul organizator al simpozionului studențesc (2018)
- Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3<sup>rd</sup> Millennium Agriculture" (2018-2019)
- Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (2018-2019)
- Membru al comisii de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca (2016-2019)
- Membru în comisii pentru examenul de licență (2018 Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole)
- Membru în comisii pentru examenul de licență (2019 Controlul și expertiza produselor alimentare)
- Membru în comisii pentru examenul de disertație master (2018-2019 Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare)

Competențe dobândite la locul de muncă

- O bună comunicare și cunoaștere a tehnicilor de analiză a produselor alimentare. Managementul calității și siguranței alimentelor

Competență digitală

- O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint) precum și a unor programe ca: EndNote, Minitab, Unscrambler

## Alte competențe

- Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de tutore sau coordonator științific (lucrări de licență, lucrări de master, comunicări științifice studențești, concursuri profesional-științifice)

## INFORMATII SUPLIMENTARE

## Domenii de interes

- Siguranța alimentelor
- Biotehnologii
- Chimia alimentelor
- Analiză senzorială
- Biologie moleculară
- Alimente modificate genetice
- Alimente ecologice
- Prelucrarea alimentelor
- Tehnologia alimentară
- Aliment funcționale
- Alimente inovative
- Nutriție
- Biotehnologie
- Agricultură

## Publicații

## Conferințe

## Onoruri și premii

- **133 publicații** din care **89** articole ISI și **24** articole în reviste indexate BDI
- **54** conferințe internaționale
- **52** premii internaționale

## Absolvenți coordonați

- **32** pentru lucrarea de diplomă: **1** (2013); **2** (2017); **11** (2018); **8** (2019), **10** (2020)

Prezentări în cadrul  
mobilităților Erasmus

- 21-25 Mai 2018, Spania, Universitatea Miguel Hernandez, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
- 27-31 Mai 2019, Spania, Universitatea Miguel Hernandez, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
- 13-19 Iunie 2019, Serbia, Higher Business School of Leskovac, Erasmus Programme Staff Mobility-Teaching Assignment

## Proiecte

**Coordonator de proiect**

- Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2019-1170, Contract de cercetare 237 CI/2019 (Noiembrie 2019), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2019
- Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2018-0285, Contract de cercetare 31 CI/2018 (Noiembrie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2018
- Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2017-0990, Contract de cercetare 181 CI/2017 (Martie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2018
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1352, Contract de cercetare 232 CI/2018 (Iulie – Decembrie 2018): Meniuri inovative pentru prescolari
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428, Contract de cercetare 245 CI/2018 (Septembrie – Decembrie 2018): Produse de patiserie inovative
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-0722, Contract de cercetare 141 CI/2017 (Septembrie 2017 – Decembrie 2018): Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331, Contract de cercetare 57 CI/2017 (Iulie – Decembrie 2017): Valorificarea superioară a făinurilor de linte în vederea obținerii de preparate din carne inovative prin fortifierea acestora

**Membru**

- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0786, Contract de cercetare nr. 133CI (Septembrie 2017 - Martie 2018): Bioconversia fructelor rezultate din căderile fiziologice în compoziții bogate în principii biologice active
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0766, Contract de cercetare nr. 138CI (Septembrie 2017 - Martie 2018): Abordarea inovativă a tehnologiei de fabricare a produselor zaharoase aerate prin optimizarea legăturilor compoziție – parametrii de proces – textură – stabilitate
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0960, Contract de cercetare nr. 161CI (Iulie – Decembrie 2018): Ingrediente inovative utilizate pentru obținerea branzeturilor
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-1367, Contract de cercetare nr. 236CI/2018 (Iulie – Decembrie 2018): Concept culinar inovativ pentru reformularea de meniuri personalizate cu valoare nutrițională ridicată
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-1047, Contract de cercetare nr. 181CI/2018 (Iulie – Decembrie 2018): Compoziții de batoane nutriționale pe bază de făină din germeți uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amarantaceae
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0343, Contract de cercetare nr. nr. 58CI/2017 (Iulie – Decembrie 2017): Preparat din carne inovative fortificate
- Proiect PN-II-IN-CI -2013 -1- 0048, Contract de cercetare nr 186CI/2013 (Octombrie 2013 – Aprilie 2014): Tehnologia de obținere a unui sortiment de muștar funcțional cu extract din plante medicinale

Capitoare în cărți de specialitate  
internaționale

- Umbreen H., Khalid K., Khalid A., Noreen R., **Marc R.A.**, Sacred Basil, 2023, Springer Publishing, DOI: [https://doi.org/10.1007/9783031354038\\_25](https://doi.org/10.1007/9783031354038_25)
- Hameed M., Aslam H.N., **Marc R.A.**, Irimie M., Bhummyamalaki, 2023, Springer Publishing, DOI: [https://doi.org/10.1007/9783031354038\\_40](https://doi.org/10.1007/9783031354038_40)
- Marc R.A., Implications of Mycotoxins in Food Safety, 2022, IntechOpen Publishing, DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.102495>
- **Marc R.A.**, Introductory Chapter: A Global Presentation on Trends in Food Processing, 2020, IntechOpen Publishing, DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.91947>
- **Vlaic R.A.**, C.C. Mureșan, S. Muste, A. Mureșan, V. Muresan, R. Suharoschi, G. Petruț, M. Mihai, Food Fortification through Innovative Technologies, 2019, Editura IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.82249
- Suharoschi R., O.L. Pop, **R.A. Vlaic**, C.I. Muresan, C.C. Muresan, A. Cozma, A. V. Sitar-Taut, R. Vulturar, S. Codruta Heghes, A. Fodor, C.A. Iuga, Dietary Fiber and Metabolism, 2019, Editura Academic Press is an imprint of Elsevier, ISBN 978-0-12-816495-2

## Cărți de specialitate naționale

- Muresan C.C., **Marc R.A.**, 2021, Siguranța alimentară - trecut și prezent, Risoprint Cluj-Napoca Publishing, ISBN 978-973-53-2732-3
- **Vlaic RA**, Trasabilitatea compușilor biochimici din fructele de prun, 2019, Editura MEGA, Cluj-Napoca. ISBN: 978-606-020-105-2

 Carti publicate la edituri  
internationale - Editor  
(Coordonator)

- **Marc R.A.**, A.V. Diaz, G.D. Posada Izquierdo, Food Processing, 2020, Editura IntechOpen, ISBN 978-1-78985-894-5
- **Marc R.A.**, Mycotoxins and Food Safety - Recent Advances, 2022, IntechOpen Publishing, ISBN 978-1-83962-903-7

## Manuale didactice

- **Marc R.A.**, Mureșan C.C., Managementul siguranței alimentelor, 2023, Editura Academic Press,
- Mureșan C.C., **Marc R.A.**, Controlul calitatii produselor vegetale, manual didactic id, 2022, Academic Press, USA MV CLUJ, eISBN 978-973-744-963-4

## Îndrumător de lucrări practice

- **Vlaic R.A.**, C.C. Mureșan, Controlul calitatii produselor de origine non-animale, 2019, Editura Mega, ISBN 978-606-020-067-3

## Brevete/Cereri de brevet

- Brevet de invenție Nr. 133596 din 30.03.2023: "Sortiment de pâine". Inventatori: **Vlaic Romina Alina**, Muste Sevastița, Mureșan Vlad, Păucean Adriana, Man Simona Maria, Mureșan Crina, Pinteau Aurelia
- Brevet de invenție Nr. 133598 din 30.01.2023: "Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional". Inventatori: Mureșan Vlad, Rotar Adriana Reghina, Racolța Emil, Mureșan Elena Andruța, Coman Cristina, Pop Oana Lelia, **Vlaic Romina Alina**, Muste Sevastița
- Brevet de invenție Nr. 134168 din 30.01.2023: "Compoziții de baton nutrițional pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile Cucurbitaceae, Asteraceae și Amaranthaceae". Inventatori: Mureșan Elena Andruța, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Racolța Emil, Stan Laura, Niculae Mihaela, Galchiș Ghiță Florin, **Vlaic Romina Alina**, Petruț Georgiana
- Cerere de brevet nr. A00899/16.11.2018 pentru cererea de brevet cu titlul "Brioșe cu apă de trandafiri și fistic" Inventatori: **Vlaic Romina**, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Man Simona, Mureșan Andruța, Socaci Sonia, Mureșan Crina, Pop Ioan (2018)
- Cerere de brevet nr. A00900/16.11.2018 pentru cererea de brevet cu titlul " Crackers din făină de secară cu linte; crackers din făină de ovăz cu mix de semințe; crackers aglutenci cu ciuperci și semințe de urzici" Inventatori: **Vlaic Romina**, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Man Simona, Mureșan Andruța, Socaci Sonia, Mureșan Crina, Pop Ioan (2018)
- Cerere de brevet nr. A00901/16.11.2018 pentru cererea de brevet cu titlul " Brânză maturată cu tescovină și fructe de soc " Inventatori: Mureșan Crina, Suharoschi Ramona, Rotar Ancuța, **Vlaic Romina**, Semeniuc Cristina, Jimborean Mirela, Petruț Georgiana Smaranda, Cozma Angela (2018)
- Cerere de brevet nr. A01105/13.12.2017 pentru cererea de brevet cu titlul "Preparate din carne în membrană cu adaos proteic din linte roșie sau linte verde" Inventatori: **Vlaic Romina**, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Țibulcă Dorin, Semeniuc Cristina, Pop Carmen, Mureșan Crina, Gavriluț Doina (2017)
- Cerere de brevet nr. A/00163 din 08.03.2018 pentru cererea de brevet cu titlul " Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora" Inventatori: **Vlaic Romina**, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Mureșan Crina, Păucean Adriana, Man Simona, **Vlaic Romina**, Mureșan Andruța, Pinteau Aurelia (2018)
- Cerere de brevet de invenție A00956 / 26.11.2018, Compoziții de batoane nutriționale pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile Cucurbitaceae, Asteraceae și Amaranthaceae. Inventatori: Mureșan AE, Mureșan V, Muste S, Racolța E, Stan L, Niculae M, Galchiș GF, **Vlaic R**, Petruț G (2018).
- Cerere de brevet de invenție A00215/ 22.03.2018, Sucuri de fructe fortificate cu extracte din materii prime alternative. Inventatori: Mureșan V, Onigaș A, Páll E, Niculae M, Mureșan AE, **Vlaic RA**, Mureșan CC, Coman C (2018).
- Cerere de brevet de invenție A00214/ 22.03.2018, Compoziții pentru produse zaharoase optimizate

## Citări

## Membru în asociații profesionale

- **1452** citări în Google Scholar, <https://scholar.google.ro/citations?user=qldC1xQAAAAJ&hl=ro&oi=ao>
- Slow Food International
- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), din învățământ, cercetare și producție
- Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România

## Certificări

- Certificat de competențe profesionale (2013) - Manager proiect
- Certificat de absolvire (2016) – Curs Formarea de specialiști pentru sistemul de management al siguranței produselor alimentare conform principiilor HACCP, GMP, GLP, GHP
- Certificat de competențe profesionale (2018) – Formator
- Certificat de absolvire (2018) - Curs IFS 6.1
- Certificat de absolvire (2019) - Curs Auditor intern pentru sisteme de management al siguranței alimentelor conform standardului internațional ISO 22000:2018 și SR EN ISO 19011:2018
- Certificat de absolvire (2023) – Curs Auditor IFS Food V8

## Recenzor

- International Journal of Molecular Sciences MDPI;
- Nutrients MDPI;
- International journal of environmental research and public health MDPI;
- Plants MDPI;
- Agronomy MDPI;
- Foods MDPI;
- Agriculture MDPI;
- Coating MDPI;
- Applied Sciences MDPI
- Beverages MDPI;
- Polymers MDPI;
- Dairy MDPI;
- Forests MDPI;
- Conservation MDPI;
- Sustainability MDPI;
- Horticulturae MDPI;
- Energies MDPI;
- Processes MDPI;
- AgriEngineering MDPI;
- Toxics MDPI;
- Land MDPI;
- Turkish Journal of Agriculture and Forestry;
- Journal of Dairy Science;
- International Journal of Dairy Technology;
- Journal of Natural Fibers;
- Dose-Response;
- Food Science & Nutrition;
- Arab Gulf Journal of Scientific Research;
- American Journal of Biomedical Science & Research ;
- Current Investigations in Agriculture and Current Research ;
- Current Research in Nutrition and Food Science Journal;
- EC Agriculture ;
- EC Nutrition ;
- Food Therapy and Health ;
- Care International Journal of New Innovations in Engineering and Technology;
- International Journal of Research-GRANTHAALAYAH (IJRG);
- Journal of Crop Technology and Agricultural Science ;
- Journal of Food and Nutrition Sciences ;
- Journal of Food Science and Nutrition Therapy ;
- Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics (JNDPS) ;
- Journal of Nutritional Science and Health Diet;
- MOJ Food Processing & Technology ;
- Acta Scientific Nutritional Health CPQ Nutrition.

## Bord editorial

- Turkish Journal of Agriculture and Forestry
- Acta Scientific Nutritional Health
- American Research Journal of Agriculture
- Nutrition & Food Science International
- American Journal of Biomedical Science & Research
- Current Investigations in Agriculture and Current Research
- Current Research in Nutrition and Food Science Journal
- EC Agriculture
- EC Nutrition
- MC Agriculture & Environmental Sciences
- Food Therapy and Health Care
- International Journal of New Innovations in Engineering and Technology
- International Journal of Research-GRANTHAALAYAH (IJRG)
- Journal of Crop Technology and Agricultural Science
- Journal of Food and Nutrition Sciences
- Journal of Food Science and Nutrition Therapy
- Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics (JNDPS)
- Journal of Nutritional Science and Health Diet
- Journal of Nutrition Food Science and Technology
- Journal of Clinical Review & Case Reports (JCRC)
- MOJ Food Processing & Technology
- CPQ Nutrition

## ANEXE

- Lista de publicații și conferințe

**Distincții și premii**

1. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59526 (Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-Off Small-Scale Yogurt Processing Plant, Journal Sustainability) (zona roșie)
2. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57408 (Red Oak (Quercus rubra L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, Journal Forests) (zona roșie)
3. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57558 (The Physicochemical and Antioxidant Properties of Sambucus nigra L. and Sambucus nigra Haschberg during Growth Phases: From Buds to Ripening, Journal Antioxidants) (zona roșie)
4. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-58011 (Advanced Characterization of Hemp Flour (Cannabis sativa L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour, Journal Plants-Basel) (zona roșie)
5. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021- 58327 (Hemp (Cannabis sativa L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product, Journal Plants-Basel) (zona roșie)
6. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59457 (Changes in Physicochemical and Microbiological Properties, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles of Apuseni Cheese during Ripening, Journal Foods) (zona galbenă)
7. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021- 59913 (Biomolecular Evaluation of Lavandula stoechas L. For Nootropic Activity, Journal Plants-Basel) (zona roșie)
8. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2019, PN-III-P1-1.1- PRECISI-2019- 30552 (Quantitative Analysis by HPLC and FT-MIR Prediction of Individual Sugars from the Plum Fruit Harvested during Growth and Fruit Development, Journal Agronomy-Basel) (zona galbenă)
9. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI2018-21647 (Bioactive Compounds and Volatile Profile Dynamics During Fruit Growth of Several Plums Cultivars, Journal of Agricultural Science and Technology) (zona galbenă)
10. Premiul pentru cel mai bun poster: Romina Alina Vlaic, Crina Mureșan, Sevastița Muste, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan, „The higher utilization of flour from nettle seeds in order to obtain innovative bakery products by their fortification”, Obesity and Diet Imbalance Conference, ISSN 2165-7904, November 29-30, 2018 Bali, Indonesia
11. Diplomă de excelență și medalie de aur XXIII-th International Exhibition of Inventics. Inventica 2019. Iasi, Romania pentru " Brioche with rose water and pistachio"
12. Diplomă de excelență și medalie de aur XXIII-th International Exhibition of Inventics. Inventica 2019. Iasi, Romania pentru " Flour rye flour crackers; Oatmeal crackers with seed mix; Crackers clinging to mushrooms and nettle seeds"
13. Diplomă de excelență și medalie de aur XXIII-th International Exhibition of Inventics. Inventica 2019. Iasi, Romania pentru " Matured cheese fortified with grape pomace and elderberries"
14. Diplomă de excelență și medalie de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Baton funcțional pe bază de germeni din semințe de pepene verde, fructe deshidratate, semințe oleaginoase și fulgi de cereale "
15. Diplomă de excelență și medalie de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Sucuri de fructe fortificate cu extracte din materii prime alternative "
16. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Crackers din făină de secară îmbogațiți cu adaos de linte roșie"
17. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Briose cu pastă de fistic și apă de trandafiri "



18. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Snack-uri aglutenice cu adaos de făina de ciuperci "
19. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Biscuiți sărați îmbogății cu acizi grași și aminoacizi esențiali din semințe de urzică "
20. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Brânzeturi maturate cu fructe de soc deshidratate "
21. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Produse de tip cookies din ovăz îmbogățite cu mix de semințe oleaginoase "
22. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora "
23. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Valorificarea tescovinei în produse de tip brânză maturată cu pastă semitare "
24. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Chipsuri din kale "
25. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Psylliumnutribar-baton digestiv cu tărâțe de psyllium "
26. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Chipsuri din sfeclă de zahăr "
27. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional "
28. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Dressing pe bază de pătrunjel și uleiuri volatile "
29. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Humus Românesc "
30. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Produse de laborator gelificate obținute din extract de lavandă "
31. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Pudră din reziduu de fructe de pădure "
32. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru " Supliment alimentar pe bază de plante medicinale și sirop de agave "
33. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Valorificarea superioara a fainurilor diu ciuperci in vederea obtinerii unor sortimente pe panificatie inovative prin fortifierea acestora"
34. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Paine cu faina din seminte de urzici"
35. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Preparate din carne in membrane cu adaos proteic din linte rosie si linte verde"
36. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Preparat vegetal in membrane cu soia si linte"
37. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Preparate din carne fortifiate cu tescovina si fructe de soc"
38. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Supliment alimentar pe baza de produse apicole si uleiuri volatile din plante medicinale"
39. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Pudra din reziduu de mar"
40. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Produse de laborator gelificate obtinute din extract de fructe de brad imatur"
41. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Supliment alimentar pe baza de produse apicole si uleiuri volatile din plante medicinale"

42. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Probus pe baza de carne de pui fortificat cu ciuperci și pudra de cirese, bogat în principii biologice active"
43. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru " Baton funcțional cu pepene verde"
44. Diplomă medalia de aur la Institutul Național de Inventică Iași, 2018, pentru " Higher utilization of nettle and mushroom seed flour in order to obtain innovative bakery assortments by fortifying them"
45. Diplomă medalia de aur la Institutul Național de Inventică Iași, 2018, pentru " Meat prepared in membrane of protein additives red lines or green lines"
46. Diplomă medalia de aur la Institutul Național de Inventică Iași, 2018, pentru " Canned meat fortified with grape pomace and elderberries"
47. Diplomă medalia de aur la Institutul Național de Inventică Iași, 2018, pentru " Fruits juices fortified with extracts from alternative raw materials"
48. Diplomă medalia de aur la Institutul Național de Inventică Iași, 2018, pentru " Compositions for nutritional optimized confectionery products"
49. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru " Bautura inovativă funcțională din ghinde-alternativă la cafea"
50. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru " Elixir din 32 fructe românești"

## Lucrări semnificative publicate

1. Giorgiana Buzgau, **Romina Alina Marc\***, Crina Carmen Mureșan, Anca Fărcaș, Sonia Ancuta Socaci, Andruța Mureșan, Sevastița Muste, Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 2023, 47: 772-786, IF 2.9,
2. **R.A. Marc**, V. Mureșan, A.E Mureșan, C.C. Mureșan, A.E Tanislav, A. Pușcaș, G. Smaranda Martiș, R.A. Ungur, 2022, Spicy and Aromatic Plants for Meat and Meat Analogues Applications, Plants 2022, 11, 960 IF 4.658 Q1 . <https://doi.org/10.3390/plants11070960> WOS:000780507600001
3. **R.A. (Vlaic) Marc**, M. Nicolae, E. Páll, V. Mureșan\*, A. Mureșan\*, A. Tanislav, A. Pușcaș, C.C. Mureșan, C. Cerbu, 2021, Red Oak (*Quercus rubra* L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties; Forests, 2021, 12 (1088), 1-13. IF 2.633, Q1. <https://doi.org/10.3390/f12081088> , WOS:000689333400001
4. C.C. Mureșan, **R.A. (Vlaic) Marc\***, C.A. Semeniuc, S.A. Socaci, A. Fărcaș, D. Fracisc, C.R. Pop, A. Rotar, A. Dodan, Vlad Mureșan and A.E. Mureșan, 2021. Changes in Physicochemical and Microbiological Properties, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles of Apuseni Cheese during Ripening, Foods, 2021, 10, 258. IF 4. 350, Q1. <https://doi.org/10.3390/foods10020258> , WOS: 000622507300001
5. I.E. Rusu, **R.A. Marc (Vlaic)\***, C.C. Mureșan\*, A.E. Mureșan, M.R. Filip, B.M. Onica, K.B. Csaba, E. Alexa, L. Szanto, S. Muste, 2021, Advanced Characterization of Hemp Flour (*Cannabis sativa* L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour; Plants, 2021, 10 (1237), 1-14, IF 3.935 Q1, <https://doi.org/10.3390/plants10061237> , WOS:000666197600001
6. I.E. Rusu, **R.A. Marc (Vlaic)\***, C.C. Mureșan\*, A.E. Mureșan, V. Mureșan, C.R. Pop, M.S. Chiș, S.M. Man, M.R. Filip, B.M. Onica, E. Alexa, V.G. Vișan, S. Muste, 2021, Hemp (*Cannabis sativa* L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product; Plants, 2021, 10 (1237), 1-14, IF 3.935 Q1, <https://doi.org/10.3390/plants10081558>, WOS:000690108600001
7. C.C. Mureșan, **R.A. (Vlaic) Marc\***, V. Mureșan, A. Mureșan, G. Martiș, S. Socaci, A. Fărcaș, M.R. Filip, S. Muste, 2021, Bioactive compounds, volatile, and texture profile of muffins after partial substitution of butter and milk; International Food Research Journal, 2021, 28(3), 489 – 502, IF 1.014 Q3, WOS: 000669902100008
8. C.C. Mureșan, **R. A. (Vlaic) Marc\***, M. Jimborean, I. Rusu, A. Mureșan, A. Nistor, A. Cozma, R. Suharoschi, 2020. Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-Off Small-Scale Yogurt Processing Plant, Sustainability, 2020, 12, 9472; IF 2.576, Q2. doi:10.3390/su12229472
9. **R.A. Vlaic**, A., E. Mureșan, C.C. Mureșan, G.S. Petruț, V. Mureșan, S. Muste, 2018. Quantitative Analysis by HPLC and FT-MIR Prediction of Individual Sugars from the Plum Fruit Harvested during Growth and Fruit Development, Agronomy 2018, 8, 306; doi:10.3390/agronomy8120306, IF 1.419, Q1 red area. WOS:000454722400034/ doi:10.3390/agronomy8120306
10. **R.A. Vlaic**, V. Mureșan, A.E. Mureșan, C.C. Mureșan, A. Păucean, V. Mitre, S.M. Chiș, S. Muste, 2018. The Changes of Polyphenols, Flavonoids, Anthocyanins and Chlorophyll Content in Plum Peels during Growth Phases: from Fructification to Ripening, Not Bot Horti Agrobo, 2018, 46(1):148-155, IF 0.648. WOS:000418033200020/ <https://doi.org/10.15835/nbha46111017>

Declar pe propria răspundere că datele prezentate sunt în conformitate cu realitatea

Decembrie, 2023

Șef lucr. dr. Romina Alina Marc

