

Numele și prenumele: Prof. dr. TOFANĂ MARIA

Facultatea: Știința și tehnologia alimentelor

Departamentul: Ingineria produselor alimentare

Disciplina: Aditivi alimentari și ingrediente pentru industria alimentară, Controlul calitatii produselor vegetale, Autentificarea și falsificarea alimentelor, Contaminanți alimentari, Plante condimentare și aromatizanti alimentari, Food Quality and Quality control, Application of ISO 17025 in Agrifood Testing Laboratories (GLP).

Domeniul de doctorat: Biotehnologii

Specializarea: Biotehnologii vegetale

Specializări (stagii de studii, cercetare, perfecționare etc.): Stagiul de documentare privind Chimia compușilor din hamei, 1992-1993, Erlangen, Germania.

Obținerea statutului de conducător de doctorat: 2008

Domeniul științific / aria de interes / teme de cercetare: Analiza calitatii și siguranței alimentelor prin: GC, GC-MS, HPLC, HPTLC, spectrometrie de UV-VIS; Studii privind compoziția amarei și aromele din hamei; Cercetări privind contaminanții alimentari: pesticide, micotoxine, dioxine, nitrați/nitriti din produsele alimentare.

Teze de doctorat coordonate

- Delia Mihaela TRUȚA: Identificarea și cuantificarea unor „markeri” biotehnologici de aroma din oteturile aromatizate, 2011;
- Rowena Anamaria CHELEMAN: ” Incidenta contaminării cu poluanți organici persistenți pe lanțul agro-alimentar”, 2011;
- Delia ȚIC (MICHIU): “Influența hameiului asupra bacteriilor și în procesul de fermentație al mustului de bere”, 2012;
- Giorgia BELBE (CĂTUNESCU): “ Cercetări privind efectul radiațiilor ionizante de tip gamma asupra plantelor aromatice”, 2013;
- Liana Claudia SAFTA (SALANȚĂ): “Cercetări privind evoluția unor compuși biologic activi din soiuri de hamei cultivate în România ”, 2013.

-În curs de finalizare

- Anca FĂRCAȘ: “Cercetări privind posibilitățile de valorificare a biomasei rezultate ca subprodus în procesul de obținere al berii ”, 2014;
- Doinița BORȘ: “Cercetări privind biodisponibilitatea, activitatea antioxidantă și antimicrobiană a unor compuși bioactivi din plante ale familiei crucifereae ”, 2015;
- Melinda NAGY: “ Cercetări privind evaluarea comparativă a unor compuși bioactivi de interes din plante medicinale și aromatice obținute în sistem convențional și ecologic”, 2016;
- Ana Viorica POP: “Cercetări privind dinamica acumulării compușilor biologic activi cu rol antioxidant și antimicrobian în *Salvia Officinalis. L.* ”, 2016;
- Adrian MORARIU: “ Cercetări privind valorificarea superioară a zerului pentru obținerea unor produse funcționale”, 2016.

Realizări profesionale

Cărți de specialitate, manuale, tratate, suporturi de curs: 11 Cărți

- singur autor la 5 carti dintre care: 4 didactice de specialitate și una reprezentand

valorificarea cercetarilor doctorale; singur autor la un indrumator de lucrari practice; coautor la 3 carti de specialitate; coautor la 2 indrumatoare de laborator;

Cele mai reprezentative sunt:

- Tofană Maria, (2011). Contaminanți alimentari - Performanțe analitice și reglementări legislative. Ed. MEGA Cluj-Napoca.
- Tofană Maria, (2006). Aditivi alimentari-Interacțiunea cu alimentul. Ed. AcademicPres Cluj-Napoca.

Lucrări ISI - Web of Science (cu IF - factor de impact): 5

Lucrări ISI Proceedings: 10

Lucrări indexate în baze de date academice (BDI - ex. CAB Direct, Scopus, Viniti, EBSCO, CAS, CSA etc.):121

Proiecte, granturi obținute prin competiții naționale și internaționale:

10, dintre care cele mai reprezentative sunt:

- **Program PNII PARTENERIATE**. CNMP 52-132/2008: Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum. **Responsabil proiect** partener USAMV Cluj-Napoca, 2008-2011
(http://www.cnmp.ro:8083/pncdi2/program4/documente/2009/finantare/D5_C2.pdf)
- **Program PNII – INOVARE**. Proiect 1486/Sare dietetica și derivate ale acesteia obținute prin aplicarea unor soluții eficiente de procesare și a procedurilor specifice igienei produselor alimentare, **Responsabil proiect**, Partener USAMV Cluj-Napoca, 2008-2009.
(<https://www.inovare.amcsit.ro/2008/m1/downloads/2008/Proiecte%20care%20au%20obtinut%20minimum%2090%20de%20puncte.pdf?&wchk=>)
- **Program CEEEX – modul IV**: Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului, **Director proiect**, 2005-2007.
(<http://www.cnmp.ro/ceex/comp4/oferta.php?id=159>)

Brevete, soiuri noi, tehnologii etc. certificate ISTIS / brevete OSIM:

- Certificat de omologare nr. 2700/09.06.2005-emis de Ministerul Agriculturii Pădurilor și Dezvoltării Rurale. Institutul de Stat pentru Testarea și Înregistrarea Soiurilor- privind înregistrarea soiului de Hamei SUPERALFA DE CLUJ, creat la USAMV Cluj-Napoca. Autori: Leon Sorin Muntean, Solovăstru Cernea, Alexandra Salontai, Gavrilă Morar, Dan Vârban, Sorin Muntean, Rodica Vârban, Maria Tofană

Premii, diplome, medalii, distincții:

- Premiul Academiei de Științe Agricole și Silviculturale -Medalia de Aur pentru Monografia :Hameiul"-2005.

Recunoașterea națională și internațională:

Membru în societăți, asociații științifice și profesionale de prestigiu:

- Naționale: Asociața Specialiștilor din Industrie Alimentară din România- ASIAR.

Membru în comitete editoriale:

- Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Agriculture;
- Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca Food Science and Technology.

Pagina web; adresă de e-mail: tofanam@yahoo.com; maria.tofana@usamvcluj.ro