



**Curriculum vitae
Europass**



Informații personale

Nume / Prenume **VODNAR, Dan - Cristian**
Adresă(e) str. Mănăștur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Telefon(oane) tel. +40 264 596386 / int. 213
Fax(uri) +40364815110
E-mail(uri) dan.vodnar@usamvcluj.ro
Naționalitate(-tăți) Română
Data nașterii 02.11.1982
Sex Masculin

Experiența profesională

Perioada 2019-prezent
2017- 2019
2017- prezent
2018 februarie- 2018 octombrie
2016 iunie-prezent
2016 martie-prezent
2015 februarie-2017 octombrie
2011 octombrie- 2015 februarie
2011 ianuarie- 2011 decembrie
2008 februarie – 2011 septembrie
2007 octombrie – 2010 octombrie

Funcția sau postul ocupat *Profesor universitar*, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Conferențiar universitar, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Consultant, Expert Evaluator, Comisia Europeana, Bruxelles.
Director Consiliul Studiilor Universitare de Doctorat Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Coordonator doctorat, Domeniul :Biotehnologii, Specializarea: Biotehnologii alimentare, **Școala Doctorală de Științe Agricole Inginerești**. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca
Prorector cu cercetarea, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca
Șef de Lucrări, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Asistent Universitar, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Postdoctorand
Cadru didactic asociat, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Doctorand, Domeniul Biotehnologii, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

Educație și formare

Perioada	2016 martie 2007 octombrie-2010 septembrie 2009 iunie-2009 iulie 2007 octombrie- 2009 februarie 2002 octombrie - 2007 iulie 1997septembrie – 2001 iulie
Calificarea / diploma obținută	Atestat de abilitare (Domeniul Biotehnologii), Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diplomă de Doctor (Domeniul Biotehnologii). Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diploma Postuniversitară. Diplomă de Master (Managementul Calității Alimentelor). Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diplomă de Inginer Diplomat. Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diplomă de Bacalaureat. Colegiul Național ” George Barițiu”, specializarea Matematică-Fizică, Cluj- Napoca

Specializari si calificari

- Bursa, Curs, Seminar, Workshop: **2019 Jun.** International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, France.
- 2018 May.** 1st AgroSpace-MELiSSA Workshop, Roma, Italia.
- 2017 Sep.** Couse: Implementarea si auditarea sistemelor de management al calitatii SR En ISO 9001:2015 si SR EN ISO 19011:201118 - 20.09.2017; Cluj-Napoca, Romania.
- 2017 Jun.** International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, France.
- 2016 Apr.** Workshop ”Orizontul 2020 al biotehnologiilor si biodiversitatii in era globalizarii”; Conferinta “ Diaspora in cercetarea Stiintifica si Invatamantul Superior din Romania - Diaspora si prietenii sai”. Timisoara, Romania.
- 2015 Nov.** Workshop "Legea Dieteticianului - perspective de viitor." UMF, Cluj-Napoca, Romania.
- 2015 Jun.** Training "Atomization techniques" - Biozoon GmbH, Bremerhaven, Germany.
- 2015 Mar.** Workshop "Eduprenoriat - Centru Pilot pentru Inovatie si Transfer de bune Practici in Educatie". Cluj-Napoca, Romania.
- 2014 Oct.** "European Biotechnology Days". European Biotechnology Thematic Network Association and Romanian Academy. Cluj-Napoca, Romania.
- 2014 Sep.** "Joint Research Centre", The European Commission's in-house science service. Ispra, Italy.
- 2014 Apr.** Curs de Instruire in utilizarea platformelor “Asistent-ID” pentru tutori. Cluj-Napoca, Romania.
- 2013 Sep.-Dec.** Curs de Formator - educatie continua. Cluj-Napoca, Romania.
- 2012 Nov.** Postgraduate course: "Horizons in life sciences". Belgrade Food International Conference, Belgrade, Serbia.
- 2012 Sep.** "Professional Media Training for Food and Nutrition Scientists-MAITRE". Communicating Food Science Research in Cluj-Napoca, Romania.
- 2009 Oct.** "Workshop FEBS- European Federation of Biochemistry Societies". UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
- 2009 May.** Course: "Instruire in utilizarea platformei Asistent-ID pentru tutori". UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
- 2009 Jun.** Course: "MAKIS- Modernizing Agricultural Knowledge and Information System." UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
- 2008 Jun.** First International Workshop „New Approaches in Bioencapsulation”. UASVM, Cluj-Napoca, Romania.



2008 May. Seminary: "Implista - Înțelegerea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță Alimentară." UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

2008 Apr. "3rd International Advanced Course on Food Fermentation", Wageningen University, Graduated School VLAG, The Netherlands.

Contracte de Cercetare Director proiecte internationale

4. **Manunnet III- Non-Act.** NOvel Natural Antimicrobial CoaTings for food production chain. 2018-2020.
3. **Mannunet II- TOMATOCYCLE. 34/14.06.2017.** Sustainable exploitation of tomato processing industry by-products. 2017-2020.
2. Food Fermentations for Purpose: Health Promotion and Biopreservation- **LONGLIFE.** 2016-2019.
1. Automatisiertes Aquaponic-System zur nachhaltigen Erzeugung frischer Lebensmittel", **FKZ DBU: 33716/01-35** (Acronim: PlantGeek). 2017-2019.

Director proiecte cercetare naționale

13. **Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0056.** Model de colaborare functional între organizatii publice de cercetare si mediul economic cu scopul acordarii de servicii stiintifice si tehnologice de inalt nivel in domeniul bioeconomiei. Finantator: UEFISCDI.
12. **Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0473.** De la nutritia clasica la nutritia de precizie in domeniul cresterii animalelor, baza stiintifica pentru asigurarea securitatii nutritionale a populatiei. Finantator: UEFISCDI.
11. **Proiect PN-III-P1-1.1-TE- 2016-0661.** Reducerea zaharului si cresterea biodisponibilitatii compusilor din subproduse alimentare in produsele dulci de panificatie. Finantator: UEFISCDI.
10. **Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237, 17 PED/2017.** Utilizarea eficientă a glicerolului brut de biodiesel în producția de acid lactic. Finantator: UEFISCDI.
9. **Proiect POC, P-37_637/2016.** "Dezvoltarea și modelarea bioprocесelor pentru obținerea de 1,3-Propanediol (PD) și acid citric din glicerol brut, cu aplicații în industria alimentară" – ProGlyCom. Finantator ANCSI.
8. **Proiect PN-II-PT-PCCA-2013-4-0743, 2014- 2017.** O nouă generație de băuturi probiotice funcționale cu impact asupra sănătății gastrointestinale. Finantator: UEFISCDI
7. **Grant Academic** - Proiect : "Bioconversia: glicerol crud de biodiesel in acid lactic prin cultivarea fungilor peletizati." 2013.
6. **Grant Academic** - Proiect : "Efectul stimulatив al microîncapsulării ceaiului verde îmbogățit cu seleniu asupra viabilității bacteriilor probiotice (l.casei, b.breve) pe durata expunerii condițiilor sucului gastro-intestinal simulat" 2012.
5. **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0009, 15 CI/2012.** Microîncapsularea probioticelor in diferite matrici naturale si testarea viabilitatii in vitro. Finantator: UEFISCDI
4. **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0157, 107 CI/2012.** Sistem de management al sigurantei si securitatii alimentare, aplicat in tehnologia de obtinere a jeleurilor cu probiotice microîncapsulate. Finantator: UEFISCDI
3. **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0311, 163 CI/2012.** Imbunatatirea sigurantei alimentare prin utilizarea de etichete inteligente cu rol antimicrobian aplicate pe suprafata fructelor. Finantator: UEFISCDI
- 2 **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0372, 175 CI/2012,** Sistem de management al sigurantei si securitatii alimentare aplicat in dezvoltarea ambalajelor bioactive cu efect antimicrobian de tip biofilm. Finantator: UEFISCDI
1. **BD (Burse Doctorale). 200.** Optimizarea unor fermentații lactice, induse de diferite microorganisme pe substraturi de origine vegetală. Finantator: MECTS.

Director proiecte instituționale:

04. Cod proiect 125171/380 Sprijin pentru doctoranzi si cercetatori post-doctorat. Academia Cercetatorilor Antreprenori in Medicina.
03. CNFIS-FDI-2019-0090/2019. Cresterea vizibilitatii cercetarii de excelenta din USAMV Cluj-Napoca. Finantator MCI- UEFISCDI.
02. 37 PFE-2018-2020. Cresterea performantei instituționale prin mecanisme de consolidare si dezvoltare a directiilor de cercetare din cadrul USAMVCN. Finantator: MCI- UEFISCDI.



01. CNFIS-FDI-2018-0344/2018. "Susținerea cercetării de excelență în USAMV Cluj-Napoca".
Finantator MCI- UEFISCDI.

Director contract internationale de cercetare si consultanta

Contract Centiv GmbH- Germania 2015

Director contract nationale de cercetare si consultanta

Contract Sc. Detox si Nutritie. SRL, 2015-2016.

Membru în proiecte internationale de cercetare

06. ERANET-MBT-ProBone 2/2018. New tools for prospecting the marine bone-degrading microbiome for new enzymes (PROBONE).2018-2020.

05. H2020- SFS-2018-817690-CropBooster- Preparatory action to Boost Global Crop Yield for Food & Nutrition Security and fueling a Bioeconomy.2018-2021.

04. PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0089, 4 BM/2018. Studiul diversității genetice a resurselor de păr (Pyrus sp.) din China și România și utilizarea tehnicilor de micropropagare in vitro pentru conservarea fondului de germoplasma. 2018-2019.

03. TEMPUS - Modernization and harmonization of Tourism study programs in Serbia 544543-TEMPUS-1-2013-IRS-TEMP US-JPCR-MHTSPS

02. COST Action CM1406 Chemistry And Molecular Sciences And Technologies Epigenetic Chemical Biology (EPICHEM)

01. COST Action CA15215 Innovative approaches in pork production with entire males.

Membru în proiecte nationale de cercetare

11. Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-0627 , 15 PED/2017. Licopen nutraceutic produs prin procedee biotehnologice din reziduuri naturale agro-industriale cu aplicatii pe industria alimentara. Finantator: UEFISCDI.

10. PN-II-RU-TE-2014-4-1255/2015. Bioconversia reziduurilor agroalimentare în metaboliți fungici cu valoare adăugată. Finantator UEFISCDI.

9. PNII-RU-TE-2014-4-0842/2015. Extracte naturale de compuși biologic activi din reziduu de borhot de malț cu aplicații în dezvoltarea de noi produse alimentare funcționale. Finantator UEFISCDI.

8. PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0122/2016. Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obținerii unor produse de panificație-patiserie superioare și optimizate nutrițional. Finantator UEFISCDI.

7. PN II-RU-TE-2009-1 Nr. 258/2010: Conservarea biodiversității bivolului românesc în complexitatea ecosistemului din Transilvania prin diferite tehnici moderne în vederea îmbunătățirii calității laptelui și a produselor lactate. Finantator: MECTS

6. Proiect PN II, Nr 52140/2008 Trasabilitatea alimentelor utilizând metode izotopice. Studiul de caz mierea și vinul. (IZOTRAS). Finantator: MECTS.

5. Proiect PN II, Nr. 71098/2007: Senzori și aparatură pentru controlul calității unor produse alimentare (SENSALIM). Finantator: MECTS

4. Proiect PN II, Nr. 61008/2007. Tehnologii inovative de producere a unor alimente funcționale de origine vegetală cu impact asupra sănătății umane (PHYTOMED). Finantator: MECTS

3. Proiect PN II, Nr. 22/1383 /24.09.2007: Cercetări privind producerea de substanțe nemetalifere micronizate competitive, solicitate de industria cosmeticelor și industria alimentară, prin elaborarea și implementarea unor sisteme performante de procesare (MICROMIN). Finantator: MECTS

2. Proiect PN II, Nr.1375 /24.09.2007: Obținere de bomboane cu ingrediente naturale funcționale utilizând tehnologii alternative și inovative (DROPSAN). Finantator: MECTS.

1. POSDRU/89/1.5/S/52432. "Biotehnologii Aplicate" cu Impact în bioeconomia românească (Spd-Biotech). Finantator: Fonduri Structurale.

Lista Lucrări Publicate Relevante

ISI: 155, BDI: 30, citări WOS: 1953, h-index: 25.

146. CĂLINOIU, L.F., VODNAR, D.C*. Thermal Processing for the Release of Phenolic Compounds from Wheat and Oat Bran. *Biomolecules* **2020**, *10*, 21. (*corresponding author)

- 145.** POP, O.L.; POP, C.R.; DUFRECHOU, M.; **VODNAR, D.C.**; SOCACI, S.A.; DULF, F.V.; MINERVINI, F.; SUHAROSCHI, R. Edible Films and Coatings Functionalization by Probiotic Incorporation: A Review. *Polymers*. **2020**, 12, 12.
- 144.** DULF, F. V. **VODNAR, D.C.***, TOSA, M.I., DULF, E.H. Simultaneous enrichment of grape pomace with γ -linolenic acid and carotenoids by solid-state fermentation with *Zygomycetes* fungi and antioxidant potential of the bioprocessed substrates. *Food Chemistry*.**2020**. 310: 125927 (*corresponding author)
- 143.** COMAN, V., **VODNAR, D.C***. Hydroxycinnamic acids and human health. Recent advances. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. **2020**. 100 (2) 483-499. (*corresponding author)
- 142.** MITREA,L., **VODNAR, D. C***. *Klebsiella pneumoniae*—A Useful Pathogenic Strain for Biotechnological Purposes: Diols Biosynthesis under Controlled and Uncontrolled pH Levels. *Pathogens* **2019**, 8(4), 293. (*corresponding author)
- 141.** MARTĂU, G. A., MIHAI, M., **VODNAR, D. C***. The Use of Chitosan, Alginate, and Pectin in the Biomedical and Food Sector Biocompatibility, Bioadhesiveness, and Biodegradability. *Polymers*. **2019**. 11(11), 1837. (*corresponding author)
- 140.** CHIȘ, L.M., **VODNAR, D. C***. Detection of the Species of Origin for Pork, Chicken and Beef in Meat Food Products by Real-Time PCR. *Safety*. **2019** 5(4), 83. (*corresponding author)
- 139.** MĂRGĂOAN, R., STRANȚ, M., VARADI, A., TOPAL, E., YÜCEL, B., CORNEA-CIPCIGAN, M., MARIA G CAMPOS, **VODNAR, D. C.** (2019). Bee Collected Pollen and Bee Bread: Bioactive Constituents and Health Benefits. *Antioxidants*. **2019**, 8(12), 568.
- 138.**MAXIM, C., FĂRCAȘ, A., **VODNAR, D. C.**, TOFANĂ, M., SOCACI, S. Consumers' Requirements for Functional Foods. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2019**.76(2): 138-144.
- 137.**MOCAN, A., CAIRONE, F., LOCATELLI, M., CACCIAGRANO, F., CARRADORI, S., **VODNAR, D. C.**, CRIȘAN, G., SIMONETTI, G., CESA,S. Polyphenols from *Lycium barbarum* (Goji) Fruit European Cultivars at Different Maturation Steps: Extraction, HPLC-DAD Analyses, and Biological Evaluation. *Antioxidants*. **2019**. 8(11), 562.
- 136.**TANASE, C., MOCAN, A., COȘARCĂ, S., GAVAN, A., NICOLESCU, A., GHELDIU, A. M., **VODNAR, D. C.**, MUNTEAN, D-L., CRIȘAN, O. Biological and chemical insights of beech (*Fagus sylvatica* L.) bark: A source of bioactive compounds with functional properties. *Antioxidants*. **2019**. 8(9), 417.
- 135.**LEOPOLD, L. F., RUGINĂ, D., OPREA, I., DIACONEASA, Z., LEOPOLD, N., SUCIU, M., COMAN, V.,**VODNAR, D. C.**, PINTEA, A., COMAN, C. Warfarin-Capped Gold Nanoparticles: Synthesis, Cytotoxicity, and Cellular Uptake. *Molecules*. **2019**. 24(22), 4145.
- 134.** LOGIN, C. C., BĂLDEA, I., TIPERCIUC, B., BENEDEC, D., **VODNAR, D. C.**, DECEA, N.,SUCIU, Ș. A Novel Thiazolyl Schiff Base: Antibacterial and Antifungal Effects and In Vitro Oxidative Stress Modulation on Human Endothelial Cells. *Oxidative medicine and cellular longevity*. **2019**. 1607903, 1-11.
- 133.** CĂLINOIU, L.F, CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C***. Solid-State Yeast Fermented Wheat and Oat Bran as A Route for Delivery of Antioxidants. *Antioxidants*. **2019**, 8(9), 372.(*corresponding author)
- 132.** SZABO, K., DULF, F.V., DIACONEASA, Z. , **VODNAR, D.C.***Antimicrobial and antioxidant properties of tomato processing byproducts and their correlation with the biochemical composition. *LWT - Food Science and Technology*. **2019**. (*corresponding author)
- 131.** COMAN V, OPREA I, LEOPOLD LF, **VODNAR DC**, COMAN C. Soybean Interaction with Engineered Nanomaterials: A Literature Review of Recent Data. *Nanomaterials*. 2019; 9 (9):1248.
- 130.** PRICOPIE, A. I., IONUȚ, I., MARC, G., ARSENIU, A. M., VLASE, L., GROZAV, A., GĂINĂ, L.I., **VODNAR, D. C.**,PÎRNĂU, A., TIPERCIUC,B., ONIGA, O. Design and Synthesis of Novel 1, 3-Thiazole and 2-Hydrazinyl-1, 3-Thiazole Derivatives as Anti-Candida Agents: In Vitro Antifungal Screening, Molecular Docking Study, and Spectroscopic Investigation of their Binding Interaction with Bovine Serum Albumin. *Molecules*. **2019**. 24(19), 3435
- 129.** SZABO, K., DIACONEASA, Z., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C***. Screening of Ten Tomato Varieties Processing Waste for Bioactive Components and Their Related Antioxidant and Antimicrobial Activities. *Antioxidants*. **2019**, 8(8), 292.(*corresponding author)

Jan Vodnar

- 128.** MITREA, L., RANGA, F., FETEA, F., DULF, F.V., RUSU, A., TRIF, M., **VODNAR, D.C.***. Biodiesel-Derived Glycerol Obtained from Renewable Biomass—A Suitable Substrate for the Growth of *Candida zeylanoides* Yeast Strain ATCC 20367. *Microorganisms*. **2019**, 7 (8), 265. (*corresponding author)
- 127.** CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C.**, CORINA, A., NIKOLIC, D., CITARRELLA, R., PÉREZ-MARTÍNEZ, P., RIZZO, M. Gut Microbiota, Obesity and Bariatric Surgery: Current Knowledge and Future Perspectives. *Current Pharmaceutical Design*. **2019**, 25, 1-13.
- 126.** DULF, E-H., **VODNAR, D.C.**, DULF, F.V. Modeling the L(+) lactic acid production via *R. Oryzae* NRRL 395 fermentation on biodiesel crude glycerol. *Studia Universitatis Babeş-Bolyai, Chemia*. **2019**, 64 (2) 11-21
- 125.** MAGYARI, K., PAP, ZS., TÓTH, Z.R., KÁSA, ZS., LICARETE, E., **VODNAR, D.C.**, HERNADI, K., BAIA, L. The impact of copper oxide nanoparticles on the structure and applicability of bioactive glasses. *Journal of Sol-Gel Science and Technology*. **2019**, 1-10.
- 124.** TOIU, A., VLASE, L., **VODNAR, D.C.**, GHELDIU, A.M., ONIGA, I. *Solidago graminifolia* L. Salisb. (Asteraceae) as a Valuable Source of Bioactive Polyphenols: HPLC Profile, *In Vitro* Antioxidant and Antimicrobial Potential. *Molecules* **2019**, 24(14), 2666
- 123.** MAGYARI, K., TÓTH, Z.R., PAP, ZS., LICARETE, E., **VODNAR, D.C.**, TODEA, M., GYULAVÁRI, T., HERNADI, K., BAIA, L. Insights into the effect of gold nanospheres, nanotriangles and spherical nanocages on the structural, morphological and biological properties of bioactive glasses. *Journal of Non-Crystalline Solids*. **2019**, 522(15) 119552.
- 122.** ȚIPLEA, R., SUHAROSCHI, R., LEOPOLD, L., FETEA, F., SOCACI, S.A., **VODNAR, D.C.**, POP, O.L. Alfalfa Leaf Powder and its Potential Utilisation in Raw Vegan Chocolate. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*. **2019**, 76 (1) 70-73.
- 121.** TELEKY, B. E., **VODNAR, D. C.***. Biomass-Derived Production of Itaconic Acid as a Building Block in Specialty Polymers. *Polymers*. **2019**, 11(6), 1035. (*corresponding author)
- 120.** TEWARI, D.; SAMOILĂ, O.; GOCAN, D.; MOCAN, A.; MOLDOVAN, C.; DEVKOTA, H.P.; ATANASOV, A.G.; ZENGİN, G.; ECHEVERRIA, J.; **VODNAR, D.C.**; SZABO, B.; CRIȘAN, G. Medicinal plants and natural products used in cataract management. *Frontiers in Pharmacology*. **2019**. 10: 466.
- 119.** TRIF, M.; **VODNAR, D.C.**; MITREA, L.; RUSU A.V.; SOCOL, C.T. Design and Development of Oleoresins Rich in Carotenoids Coated Microbeads. *Coatings*. **2019**. 9, 235.
- 118.** STANA, A., **VODNAR, D.C.***, MARC, G., BENEDEC, D., TIPERCIUC, B., TAMAIA, R., ONIGA, O. Antioxidant activity and antibacterial evaluation of new thiazolin-4-one derivatives as potential tryptophanyl-tRNA synthetase inhibitors. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*. **2019**, 34:1, 898-908. (*corresponding author).
- 117.** MOCAN, A.; DIUZHEVA, A.; BĂDĂRĂU, S.; MOLDOVAN, C.; ANDRUCH, V.; CARRADORI, S.; CAMPESTRE, C.; TARTAGLIA, A.; DE SIMONE, M.; **VODNAR, D.**; TIECCO, M.; GERMANI, R.; CRIȘAN, G.; LOCATELLI, M. Liquid Phase and Microwave-Assisted Extractions for Multicomponent Phenolic Pattern Determination of Five Romanian Galium Species Coupled with Bioassays. *Molecules*. **2019**, 24, 1226.
- 116.** PRECUP, G., **VODNAR, D.C.***. Gut *Prevotella* as a possible biomarker of diet and its eubiotic versus dysbiotic roles—A comprehensive literature review. *British Journal of Nutrition*. **2019**, 122 (2) 131-140. (*corresponding author).
- 115.** TOIU, A.; MOCAN, A.; VLASE, L.; PÂRVU, A.E.; **VODNAR, D.C.**; GHELDIU, A.-M.; MOLDOVAN, C.; ONIGA, I. Comparative Phytochemical Profile, Antioxidant, Antimicrobial and *In Vivo* Anti-Inflammatory Activity of Different Extracts of Traditionally Used Romanian *Ajuga genevensis* L. and *A. reptans* L. (Lamiaceae). *Molecules*. **2019**, 24, 1597.
- 114.** CĂLINOIU, L.F.; ȘTEFĂNESCU, B.E.; POP, I.D.; MUNTEAN, L.; **VODNAR, D.C.***. Chitosan Coating Applications in Probiotic Microencapsulation. *Coatings* **2019**, 9, 194. (*corresponding author).
- 113.** LIPAN, L., CANO-LAMADRID, M., CORELL, M., SENDRA, E., HERNÁNDEZ, F., STAN, L., **VODNAR, D.C.**, VÁZQUEZ-ARAÚJO, L., CARBONELL-BARRACHINA, A. A. Sensory Profile and Acceptability of HydroSOSustainable Almonds. *Foods*. **2019**. 8(2), 64

- 112.** BORCEA, A.M., MARC, G., IONUȚ, I., **VODNAR, D.C.**, VLASE, L., GLIGOR, F., PRICOPIE, A., PÎRNĂU, A., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. A Novel Series of Acylhydrazones as Potential Anti-*Candida* Agents: Design, Synthesis, Biological Evaluation and *In Silico* Studies. *Molecules* **2019**, *24*, 184.
- 111.** PRICOPIE, A.I., VLASE, L., PÎRNĂU, A., **VODNAR, D.C.** MARC, G., NASTASĂ, C., BORCEA, A.M., IONUȚ, I., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. Design and synthesis of some novel 1,2,4-triazole-3-ylmercapto derivatives as potential anti-candida agents. *FARMACIA*. **2018**. 66 (6):948-958.
- 110.** CĂLINOIU, L., **VODNAR, D.C.***Whole Grains and Phenolic Acids: A Review on Bioactivity, Functionality, Health Benefits and Bioavailability. *Nutrients*. **2018**. 10(11):1615.(*corresponding author).
- 109.** DULF, E. H., **VODNAR, D. C.**, DULF, F. V. Modeling tool using neural networks for l (+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. *Chemistry Central Journal*. **2018**. 12(1), 124.
- 108.** CĂLINOIU, L.F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., SZABO, K., DULF, F. V., ȘTEFĂNESCU, B. E., **VODNAR, D.C.***. Sustainable use of agro-industrial wastes for feeding 10 billion people by 2050. *Book Professionals in food chains*. Wageningen Academic Publishers. **2018**. 482-486. (*corresponding author).
- 107.** PRECUP, G., PĂCURAR, A.M., CĂLINOIU, L., MITREA, L., RUSU, B., SZABO, K., BINDEA, M., ȘTEFĂNESCU, B.E., **VODNAR, D.C.***. Ethical perspectives on molecular gastronomy: food for tomorrow or just a food fad? *Book Professionals in food chains*. Wageningen Academic Publishers. **2018**. 482-486. (*corresponding author).
- 106.** BORCEA, A. M., MARC, G., **VODNAR, D. C.**, VLASE, L., ONIGA, O. Synthesis of novel thiazolyl-phenyl-thiazole derivatives as promising anti-*Candida* agents. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*. **2018**. 31: 2085-2090.
- 105.** LIPAN, L., SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, L., COLLADO GONZÁLEZ, J., SENDRA, E., BURLÓ, F., HERNÁNDEZ, F., **VODNAR, D. C.**, CARBONELL BARRACHINA, Á, A. Sustainability of the Legal Endowments of Water in Almond Trees and a New Generation of High Quality Hydrosustainable Almonds – a review. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2018**. 75(2): 97-108.
- 104.** CHIS, L.M., **VODNAR, D.C.*** Methods of Detecting Meat Species in Food of Animal Origin. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2018**. 75(2): 125-142.(*corresponding author).
- 103.** MANEA, A., BRAN, S., BACIUT, M., ARMENCEA, G., POP, D., BERCE, P., **VODNAR, D. C.**, HEDESIU, M., DINU, C., PETRUTIU, A., TOMINA, D., BACIUT, G. Sterilization protocol for porous dental implants made by Selective Laser Melting. *Clujul Medical*. **2018**. 91(4):452-457.
- 102.** SZABO, K., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C.***. Bioactive Compounds Extracted from Tomato Processing by-Products as a Source of Valuable Nutrients. *Plant Foods for Human Nutrition*. **2018**. 73(4):268-277.(*corresponding author).
- 101.** SOCACIU, M.I., SEMENIUC, C.A., **VODNAR, D.C.***. Edible Films and Coatings for Fresh Fish Packaging: Focus on Quality Changes and Shelf-life Extension. *Coatings*. **2018**. 8, 366. (*corresponding author).
- 100.** POPA, A., STAN, M., TOLOMAN, D., PORAV, S., STEFAN, R., **VODNAR, D.**, SILIPAS, T. The influence of Cu²⁺ doping level on the properties of ZnO loaded with Ag nanoparticles. *Romanian Journal of Physics*. **2018**. 63, 609.
- 99.** TARANU, I., MARIN D.E., BRAICU, C., PISTOL, G.C., SORESCU, I., PRUTEANU, L.L., BERINDEAN NEAGOE, I., **VODANR, D.C.** In Vitro Transcriptome Response to a Mixture of Lactobacilli Strains in Intestinal Porcine Epithelial Cell Line. *International Journal of Molecular Sciences*. **2018**. 19(7), 1923.
- 98.** BINDEA, M., RUSU, B., RUSU, A., TRIF, M., LEOPOLD, L.F., DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***. Valorification of crude glycerol for pure fractions of docosahexaenoic acid and β -carotene production by using *Schizochytrium limacinum* and *Blakeslea trispora*. *Microbial Cell Factories*. **2018**. 17:97.(*corresponding author).

97. SOCACI, S.A., FĂRCAȘ, A.C., DIACONEASA, Z.M., **VODNAR, D.C.**, RUSU, B., TOFANĂ, M. Influence of the extraction solvent on phenolic content, antioxidant, antimicrobial and antimutagenic activities of brewers' spent grain. *Journal of Cereal Science*. **2018**. 80:180-187.
96. VOINA-ȚONEA, A., VĂLEANU, M., BACIU, S., LAZĂR, M., VOINA, C., MIRON, A., **VODNAR, D.** Antimutagenic and antimicrobial effect of an experimental plant based extract for endodontic usage. *Farmacia*. **2018**. Vol. 66 (1): 107-114.
95. BABOTĂ, M., MOCAN, A., VLASE, L., CRIȘAN, O., IELCIU, I., GHELDIU, A. M., **VODNAR, D.C.**, CRIȘAN, G., PĂLTINEAN, R. Phytochemical Analysis, Antioxidant and Antimicrobial Activities of *Helichrysum arenarium* (L.) Moench. and *Antennaria dioica* (L.) Gaertn. Flowers. *Molecules*, **2018**. 23(2), 409.
94. MARC, G., STANA, A., PÎRNĂU, A., VLASE, L., **VODNAR, D.C.**, DUMA, M., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. 3,5-Disubstituted Thiazolidine-2,4-Diones: Design, Microwave-Assisted Synthesis, Antifungal Activity, and ADMET Screening. *SLAS DISCOVERY: Advancing Life Sciences R&D*. **2018**.
89. **VODNAR, D.C.**, CĂLINOIU, L.F., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., CRIȘAN, G., SOCACIU, C. Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. *Food Chemistry*. **2017**. **231**: 131-140.
88. MITREA, L., TRIF, M., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C.***. Utilization of biodiesel derived-glycerol for 1,3-PD and citric acid production. *Microbial Cell Factories*. **2017**. 16:190 (*corresponding author).
87. STANA, A., **VODNAR, D.C.***, TAMAIAAN, R., PÎRNĂU, A., VLASE, L., IONUȚ, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. Design, Synthesis and Antifungal Activity Evaluation of New Thiazolin-4-ones as Potential Lanosterol 14_-Demethylase Inhibitors. *International Journal of Molecular Science*. **2017**. 18(1), 177. (*corresponding author).
86. MOCAN, A., ZENGIN, G., SIMIRGIOTIS, M., SCHAFFBERG, M., MOLLICA, A., **VODNAR, D.C.**, CRIȘAN, G., ROHN S. Functional constituents of wild and cultivated Goji (*L. barbarum* L.) leaves: phytochemical characterization, biological profile, and computational studies. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*. **2017**. 32(1), 153–168.
85. VASILE, C., RÂPĂ, M., ȘTEFAN, M., STAN, M., MACAVEI, S., DARIE-NIȚĂ, R. N., BARBU-TUDORAN, L., **VODNAR, D. C.**, POPA, E. E., ȘTEFAN, R., BORODI, G., BREBU M. New PLA/ZnO:Cu/Ag bionanocomposites for food packaging. *EXPRESS Polymer Letters*. **2017**. 11(7) 531–544.
84. NGONO BIKOBOA, D.S., **VODNAR, D.C.**, STANA, A., TIPERCIUC, B., NASTASĂ, C., DOUCHET, M., ONIGA, O. Synthesis of 2-phenylamino-thiazole derivatives as antimicrobial agents. *Journal of Saudi Chemical Society*. **2017**.
83. PĂUCEAN, A. , **VODNAR, D.C.** , MUREȘAN, V., FETEA, F., RANGA, F., MAN, S.M., MUSTE, S., SOCACIU, C. Monitoring lactic acid concentrations by infrared spectroscopy: A new developed method for *Lactobacillus* fermenting media with potential food applications. *Acta Alimentaria*, **2017**, 1-8.
82. DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***, DULF, E.H., PINTEA, A. Phenolic compounds, flavonoids, lipids and antioxidant potential of apricot (*Prunus armeniaca* L.) pomace fermented by two filamentous fungal strains in solid state system. *Chemistry Central Journal*. **2017**. **11:92** (*corresponding author).
81. COLNITĂ, A., DINA, N, E., LEOPOLD, N., **VODNAR, D.C.**, BOGDAN, D., PORAV, S.A., DAVID, L. Characterization and discrimination of gram-positive bacteria using Raman Spectroscopy with the aid of Principal Component Analysis. *Nanomaterials* **2017**. 7: 248.
80. MARC, G., IONUȚ, I., PÎRNĂU, A., VLASE, L., **VODNAR, D. C.**, DUMA, M., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. Microwave assisted synthesis of 3, 5-disubstituted thiazolidine-2, 4-diones with antifungal activity. Design, synthesis, virtual and in vitro antifungal screening. *Farmacia*. **2017**. 65 (3), 414-422.
79. POP, O.L.; DULF, F.V.; CUIBUS, L.; CASTRO-GIRÁLDEZ, M.; FITO, P.J.; **VODNAR, D.C.**; COMAN, C.; SOCACIU, C.; SUHAROSCHI, R. Characterization of a Sea Buckthorn Extract and Its Effect on Free and Encapsulated *Lactobacillus casei*. *International Journal of Molecular Science*. **2017**, 18, 2513.

Jan Vodnar

78. TONEA, A., BADEA, M., OANA, L., SAVA, S., **VODNAR, D.** Antibacterial and antifungal activity of endodontic intracanal medications. *Clujul Medical.* **2017**, 90(3), 344-347.
77. RUSU, B., BINDEA, M., DULF, F.V., **VODNAR, D.C.** DHA production by *Schizochytrium limacinum* SR-21 using crude glycerol as carbon source. *Lucrări Științifice seria Agronomie.* **2017**,60(1): 21-27.
76. MITREA, L., CĂLINOIU, L-F., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., TRIF, M., ȘTEFĂNESCU, B.E., POP, I.D., **VODNAR, D.C ***. Isolated Microorganisms for Bioconversion of Biodiesel-Derived Glycerol Into 1,3-Propanediol. *Bulletin UASVM Food Science and Technology.***2017.** 74(2): 43-49. (*corresponding author)
75. PRECUP, G., CĂLINOIU, L-F., MITREA, L., BINDEA, M., RUSU, B., ȘTEFĂNESCU, B.E., **VODNAR, D.C ***. The Molecular Restructuring of Classical Desserts by Using Food Industry By-Products. *Bulletin UASVM Food Science and Technology.* **2017.** 74(2): 58-63. (*corresponding author)
74. CĂLINOIU, L-F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., **VODNAR, D.C ***. Characterization of Grape and Apple Peel Wastes' Bioactive Compounds and Their Increased Bioavailability After Exposure to Thermal Process. *Bulletin UASVM Food Science and Technology.* **2017.** 74(2): 80-89. (*corresponding author)
73. MITREA, L., CĂLINOIU, L-F., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., TRIF, M., FERENCZI, L.J., ȘTEFĂNESCU, B.E., **VODNAR, D.C ***. Inhibitory Potential Of Lactobacillus Plantarum on Escherichia Coli. *Bulletin UASVM Food Science and Technology.* **2017.** 74(20): 99-10. (*corresponding author)
72. POP, C.E., PÂRVU, M., ARSENE, A.L., PÂRVU, A.E., **VODNAR, D.C.,** TARCEA, M., TOIU, A.M., VLASE, L. Investigation of antioxidant and antimicrobial potential of some extracts from HEDERA HELIX l. *FARMACIA.* **2017.** 65(4):624-629.
71. TOIU, A., VLASE, L., GHELDIU, A.M., **VODNAR, D.,** ONIGA, I. Evaluation of the antioxidant and antibacterial potential of bioactive compounds from Ajuga reptans extracts. *FARMACIA.* **2017.** 65(3): 351-355.
70. PĂLTINEAN, R., IELCIU, I., VLASE, L., MOCAN, A., GHELDIU, A.M., BABOTĂ, M., **VODNAR, D.,** CRIȘAN, G. Histo-anatomical researches, polyphenolic profile and biological activities of the aerial parts and tubers of Dactylorhiza maculata l. Soó. (orchidaceae). *FARMACIA.***2017.** 65 (6): 837-842.
69. DULF, F, V., **VODNAR, D.C.,** SOCACIU, C. Effects of solid-state fermentation with two filamentous fungi on the total phenolic contents, flavonoids, antioxidant activities and lipid fractions of plum fruit (*Prunus domestica* L.) by-products. *Food Chemistry,* **2016,** 209: 27-36.
68. ORODAN, M., **VODNAR, D.C.,** TOIU, A, POP, C.E., VLASE, L., ISTUDOR, V., ARSENE, A-L. Phytochemical analysis, antimicrobial and antioxidant effect of some gemmotherapeutic remedies used in respiratory diseases. *Farmacia,* **2016,** 64 (2): 224-230.
67. TOIU, A., VLASE, L., ARSENE, A-L., **VODNAR, D.C.,** ONIGA, I. LC/UV/MS profile of polyphenols, antioxidant and antimicrobial effects of *Ajuga Genevensis* l. Extracts. *Farmacia,* **2016,** 64 (1): 53-57.
66. STAN, M., POPA, A., TOLOMAN, D., SILIPAS, T-D., **VODNAR, D.C.** Antibacterial and Antioxidant Activities of ZnO Nanoparticles Synthesized Using Extracts of *Allium sativum, Rosmarinus officinalis* and *Ocimum basilicum.* *Acta Metallurgica Sinca (English Letters).* **2016,** 29:228-236.
65. IONUȚ, I. , **VODNAR, D.C***, ONIGA, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B., TAMAIA, R. Biological evaluation and molecular docking of some chromenyl-derivatives as potential antimicrobial agents. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences.* **2016,** 353: 261-272. (*corresponding author).
64. VEDEAN, N. S., COZAR, B.I., STANESCU, R., ȘTEFAN., R., **VODNAR, D.,** COZAR, O. Structural investigation of V2O5–P2O5–K2O glass system with antibacterial potential. *Bulletin of Materials Science.* **2016.** 39:697–702.
63. POPESCU, R. A., MAGYARI, K., VULPOI, A., TRANDAFIR, D. L., LICARETE, E., TODEA, M., ȘTEFAN, R., VOICA, C., **VODNAR, D.C.,** SIMON, S., PAPUC, I., BAIA, L. Bioactive and biocompatible copper containing glass-ceramics with remarkable antibacterial properties and high cell viability designed for future *in vivo* trials. *Biomaterials Science,* **2016,** 4:1252-1265.

Jan Vodnar

61. POP, O.L., **VODNAR, D.C***, SUHAROSCHI, R., MUDURA, E., SOCACIU, C. L. *plantarum* ATCC 8014 Entrapment with Prebiotics and Lucerne Green Juice and Their Behavior in Simulated Gastrointestinal Conditions. *Journal of Food Process Engineering*. **2016**, 39: 433-441. (*corresponding author)
60. TOIU, A., VLASE, L., DRAGOI, C.M., **VODNAR, D.**, ONIGA, I. Phytochemical analysis, antioxidant and antibacterial activities of *Hypericum Humifusum* L. (*Hypericaceae*). *Farmacia*, **2016**, 65 (5): 663-667.
59. STANA, A., ENACHE, A, **VODNAR, D.C.**, NASTASĂ, C., , BENEDEC, D., IONUȚ, I., LOGIN, C., MARC, G., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. New Thiazolyl-triazole Schiff Bases: Synthesis and Evaluation of the Anti-Candida Potential. *Molecules* **2016**, 21(11), 1595.
58. BUNGHEZ, F., ROTAR, A., **VODNAR, D.C**, CATUNESCU, G.M., SOCACIU, C. Comparative evaluation of phenolics' profile and recovery in spray dried powders obtained from rosemary and oregano extracts in relation to their antibacterial activity in vitro. *Romanian Biotechnological Letters*. **2016**, 22 (6): 11992-12004.
57. TONEA, A., OANA, L., BADEA, M., SAVA, S., VOINA, C., RANGA, F., **VODNAR, D.** HPLC analysis, antimicrobial and antifungal activity of an experimental plant based gel, for endodontic usage. *STUDIA UBB CHEMIA*, LXI, 4, **2016** (p. 53 - 68).
56. POP, O.L.; **VODNAR, D.C.**; SUHAROSCHI, R.; SOCACIU, C. Stability Comparison of Free and Encapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in Yoghurt for Long Time Storage. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2016**, 73(2) 99-104.
55. LAZAR, M.A., **VODNAR, D.**, PRODAN, D., ROTARU, H., ROMAN, C.R., SORCOI, L. A., BACIUT, G., RADU SEPTIMIU CAMPIAN, R. S. Antibacterial coating on biocomposites for cranio-facial reconstruction. *Clujul Medical*. **2016**, 89(3): 430-434.
54. CĂLINOIU, L-F., **VODNAR, D.C***; PRECUP, G. The Probiotic Bacteria Viability under Different Conditions. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2016**, 73(2): 55-59. (*corresponding author).
53. **VODNAR, D.C.**, POP, O.L., DULF, F.V., SOCACIU, C. Antimicrobial Efficiency of Edible Films in Food Industry. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*. **2015**. 43(2):302-312.
52. DULF, F.V., **VODNAR, D.C***, DULF, E-H., TOSA, M, I. Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Lipid Fractions from Berry Pomaces Obtained by Solid-State Fermentation of two *Sambucus* Species with *Aspergillus Niger*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **2015**. 63(13):3489-500. (*corresponding author)
51. ROTAR, A.M., **VODNAR, D.C***, BUNGHEZ, F., CĂTUNESCU, G. M., POP, C. R., JIMBOREAN, M., SEMENIUC, C. A. Effect of Goji Berries and Honey on Lactic Acid Bacteria Viability and Shelf Life Stability of Yoghurt. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*. **2015**. 43(1):196-203. (*corresponding author)
50. POP, O.L., BRANDAU, T., SCHWINN, J., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. The influence of different polymers on viability of *Bifidobacterium lactis* 300b during encapsulation, freeze-drying and storage. *Journal of Food Science and Technology*. **2015**. 52(7):4146-4155.
49. DEZSI, Ș., BĂDĂRĂU, A.S., BISCHIN, C., **VODNAR, D.C.**, SILAGHI-DUMITRESCU, R., GHELDIU, A-M., MOCAN, A., VLASE, L. Antimicrobial and Antioxidant Activities and Phenolic Profile of *Eucalyptus globulus* Labill. and *Corymbia ficifolia* (F. Muell.) KD Hill & LAS Johnson Leaves. *Molecules*. **2015**. 20(3): 4720-4734.
48. MOCAN, A., VLASE, L., **VODNAR, D.C.**, GHELDIU, A-M., OPREAN, R., CRIȘAN, G. Antioxidant, Antimicrobial Effects and Phenolic Profile of *Lycium barbarum* L. Flowers. *Molecules*. **2015**. 20(8): 15060-15071.
47. MOCAN, A., **VODNAR, D.C.**, VLASE, L., CRIȘAN, O., GHELDIU, A-M., CRIȘAN, G. Phytochemical Characterization of *Veronica officinalis* L., *V. teucrium* L. and *V. orchidea* Crantz from Romania and Their Antioxidant and Antimicrobial Properties. *International Journal of Molecular Science*. **2015**. 16(9), 21109-21127.
46. MOCAN, A., VLASE, L., ARSENE, A.L., **VODNAR, D.C.**, BISCHIN, C., SILAGHI-DUMITRESCU, R., GHELDIU, A.M., OPREAN, R., CRIȘAN, G. HPLC/MS analysis of caffeic and chlorogenic acids from three romanian *Veronica species* and their antioxidant and antimicrobial properties. *Farmacia*. **2015**. 63 (6):890-896.
45. COLITA, A., DINA, N.E., **VODNAR, D.**, LEOPOLD, N., DAVID, L. The discrimination of Gram-positive bacteria using Raman and SERS spectroscopies. *European Biophysics Journal*. **2015**, 44 (1):S43-S248.

44. STAN, M., POPA, A., TOLOMAN, D., SILIPAS, T.D., **VODNAR, D.C.**, KATONA, G. Enhanced antibacterial activity of zinc oxide nanoparticles synthesized using *Petroselinum crispum* extracts. *AIP Conference Proceedings*. **2015**, 1700, 060004.
43. DIACONEASA, Z., RANGA, F., RUGINĂ, D., LEOPOLD, L., POP, O., **VODNAR, D.**, CUIBUS, L., SOCACIU, C. Phenolic Content and Their Antioxidant Activity in Various Berries Cultivated in Romania. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2015**. 72(1): 99-103.
42. POP, O.L., DIACONEASA, Z., BRANDAU, T., CIUZAN, O., PAMFIL, D., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Effect of Glycerol, as Cryoprotectant in the Encapsulation and Freeze Drying of Microspheres Containing Probiotic Cells. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2015**. 72(1): 27-32.
41. POP, O.L., DIACONEASA, Z., MESAROȘ, A., **VODNAR, D.C.**, CUIBUS, L., CIONTEA, L., SOCACIU, C. FT-IR Studies of Cerium Oxide Nanoparticles and Natural Zeolite Materials. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2015**. 72(1): 50-55.
40. BORȘA, A., MUSTE, S., **VODNAR, D.C.**, SALANȚĂ, L.C., CUIBUS, L., BORȘA, N. Sensory analysis of a new generation of probiotic drinks with functional gastrointestinal health impact. *UASVM Food Science and Technology*. **2015**. 72(2): 188-192.
39. **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Selenium enriched green tea increase stability of *L. casei* and *L. plantarum* in chitosan coated alginate microcapsules during exposure to simulated gastrointestinal and refrigerated conditions. *LWT - Food Science and Technology*. **2014**. 57(1):406-411.
38. MAGYARI, K., STEFAN, R., **VODNAR, D.C.**, VULPOI, A., BAIA, L. The silver influence on the structure and antibacterial properties of the bioactive $10B_2O_3-30Na_2O-60P_2O_5$ glass. *Journal of Non-Crystalline Solids*. **2014**. 402:182-186.
37. MOCAN, A., VLASE, L., **VODNAR, D.C.**, BISCHIN, C., HANGANU, D., GHELDIU, A-M., OPREAN, R., SILAGHI-DUMITRESCU, R., CRIȘAN, G. Polyphenolic content, antioxidant and antimicrobial activities of *Lycium barbarum L.* and *Lycium chinense Mill.* Leaves. *Molecules*. **2014**. 19(7):10056-10073.
36. MOCAN, A., CRIȘAN, G., VLASE, L., CRIȘAN, O., **VODNAR, D.C.**, RAITA, O., GHELDIU, A-M., TOIU, A., OPREAN, R., TILEA, I. Comparative studies on polyphenolic composition, antioxidant and antimicrobial activities of *Schisandra chinensis* leaves and fruits. *Molecules*. **2014**. 19(9):15162-15179.
35. DOCHITOIU, R.A., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Efficiency of edible films containing bioactive antimicrobials on refrigerated pork meat. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2014**. 71(1):68-72.
34. RUS, V.M., DULF, F.V., SOCACIU, C., POP, O.L., RANGA, F., FETEA, F., **VODNAR, D.C.** Fruits bioactive compounds characterization from a new food product. *Notulae Scientia Biologicae*. **2014**. 6(4):470-473.
33. DEAC, L.M., FARCAS, A., **VODNAR, D.C.**, TOFANA, M., SOCACI, S. Antioxidant and antimicrobial properties of the fir buds syrup. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2014**. 71(1): 77-78.
32. DULF, F.V., **VODNAR, D.C.**, TOȘA, M.I. Exploitation of agro-industrial by-products as substrate for solid-state fermentation. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2014**. 71(2):200-204.
31. PĂUCEAN, A., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C., MAN, S. Monitoring the evolution of major chemical compound in dairy products during shelf-life by FTIR. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2014**. 71(2):136-141.
30. **VODNAR, D.C.**, DULF, F.V., POP, O.L., SOCACIU, C. L (+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. *Microbial Cell Factories*. **2013**. 12:92.
29. DULF, F.V., OROIAN, I., **VODNAR, D.C.***, SOCACIU, C., PINTEA, A. Lipid classes and fatty acid regiodistribution in triacylglycerols of seed oils of two *Sambucus* species (*S. nigra L.* and *S. ebulus L.*). *Molecules*. **2013**. 18(10):11768-11782. (*corresponding author)
28. PĂUCEAN, A., **VODNAR, D.C.**, SOCACI, S.A., SOCACIU, C. Carbohydrate metabolic conversions to lactic acid and volatile derivatives, as influenced by *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 and *Lactobacillus casei* ATCC 393 efficiency during *in vitro* and sourdough fermentation. *European Food Research and Technology*. **2013**. 237(5):679-689.

27. CĂLINOIU, L., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. The reactivity and allergenic potential of hazelnuts peptides. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2013**. 70(1):25-32.
26. NĂSUI, L., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Antimicrobial effect and pesticides reduction from the surface of fruits and vegetables by bioactive washed-labels. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2013**. 70(2):75-83.
25. POP, C., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Comparative antibacterial activity of different plant extracts in relation to their bioactive molecules determined by LC-MS. *Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies*. **2013**. 70(1):86-94.
24. **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Green tea increases the survival yield of Bifidobacteria in simulated gastrointestinal environment and during refrigerated conditions. *Chemistry Central Journal*. **2012**. 6:61.
23. **VODNAR, D.C.** Inhibition of *Listeria monocytogenes* ATCC 19115 on ham steak by tea bioactive compounds incorporated into chitosan-coated plastic films. *Chemistry Central Journal*. **2012**. 6:74.
22. **VODNAR, D.C.**, POP, O.L, SOCACIU, C. Monitoring lactic acid fermentation in media containing dandelion (*Taraxacum officinale*) by FTIR spectroscopy. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*. **2012**. 40(1):65-68.
21. **VODNAR, D.C.**, RANGA, F., POP, O.L., SOCACIU, C. Catechin-rich tea extracts improve the *Lactobacillus casei* growth during lactic fermentation. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2012**. 69(2):447-453.
20. POP, O.L., BRANDAU, T., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU C. Study of *Bifidobacterium lactis 300b* survival during encapsulation, coating and freeze drying process and the release in alkaline media. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2012**. 69(2):372-379.
19. **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Metabolic activity and behavior of *Lactobacillus casei* during fermentation and microencapsulation. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2011**. 68:499-506.
18. RUSU COLDEA, T.Emilia., SOCACIU, C., PÂRV, M., **VODNAR, D.C.** Gas-chromatographic analysis of major volatile compounds found in traditional fruit brandies from Transylvania, Romania. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*. **2011**. 39:109-116.
17. **VODNAR, D.C.**, VENUS, J., SCHNEIDER, R., SOCACIU, C. Lactic acid production by *Lactobacillus paracasei 168* in discontinuous fermentation using lucerne green juice as nutrient substitute. *Chemical Engineering and Technology*. **2010**. 33:468-474.
16. **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C., ROTAR, A.M., STANILA, A. Morphology, FTIR fingerprint and survivability of encapsulated lactic bacteria (*Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) in simulated gastric juice and intestinal juice. *International Journal of Food Science and Technology*. **2010**. 45 (11):2345-2351.
15. **VODNAR, D.C.**, PAUCEAN, A., DULF, F.V., SOCACIU, C. HPLC characterization of lactic acid formation and FTIR fingerprint of probiotic bacteria-during fermentation processes. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*. **2010**. 38:109-113.
14. DULF, F.V., UNGURESAN, M.L., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Free and esterified sterol distribution in four Romanian vegetable oils. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*. **2010**. 38:91-97.
13. PĂUCEAN, A., SOCACIU, C., **VODNAR, D.**, MUDURA, E. A new functional dairy product containing an optimized mixture of *Lactococcus* bacteria, kefir and brewer's yeasts. *Romanian Biotechnology Letters*. **2010**. 15:5793-5800.
12. PĂUCEAN, A., PÂRLOG, R.M., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C., MUDURA, E. HPLC analysis of vitamin B₃ and vitamin C from a dairy product containing brewer's yeast. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. **2010**. 16:136-140.
11. PĂUCEAN, A., **VODNAR, D.**, MUDURA, E., JIMBOREAN, M., SOCACIU, C., BRĂTFĂLEAN, D. Monitoring a biotechnological process in a biofermentor to obtain a dairy product using brewer's yeasts. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2010**. 62:367-372.
10. PĂUCEAN, A., **VODNAR, D.**, MUDURA, E., JIMBOREAN, M., SOCACIU, C. Sensory analysis used for the selection of a dairy product with brewer's yeasts from different samples. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2010**. 67:513.
9. STANILA, A., LEOPOLD, L., **VODNAR, D.** Biological active compounds used as probiotics in yoghurt. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2010**. 67:419-424.



8. **VODNAR, D.C.**, PARLOG, R., TRIF, M., MANDRUSCA, R., SOCACIU, C. Matrix - related stability and viability of microencapsulated probiotics. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2009**. 66:518-523.
7. **VODNAR, D.C.**, TRIF, M. Characterization of alginate and chitosan beads formed by ionotropically crosslinked gelation. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2009**. 66:581.
6. PAUCEAN, A., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Optimizing of kefir type formulation and evaluating its quality during shelf life. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2009**. 66:415-420.
5. PARLOG, R.M., **VODNAR, D.C.**, DULF, F.V., LEOPOLD, L., SOCACIU, C., HPLC-PDA and UV-VIS spectrometry analysis used to fingerprint Sea Buckthorn (*Hippophae rhamnoides L.*) berries comparatively with leaves and seeds extracts. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2009**. 66:409-414.
4. ROTAR, A., SEMENIUC, C., APOSTU, S., GUS, C., **VODNAR, D.**, TICREA, L. Influence of proteolytic microorganisms on dairy products quality. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2009**. 66:432-436.
3. **VODNAR, D.**, SOCACIU, C. Comparative analysis of lactic acid produced by apple substrate fermentation, using HPLC and Tecktronik Senzytec Biosensor. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2008**. 65(2):444-449.
2. PECE, A., **VODNAR, D.**, TRIF, M. Corelation between microbiological and physico-chemical parameters of buffalo raw milk during different lactation. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2008**. 65:335-339.
1. PECE, A., **VODNAR, D.**, TRIF, M., COROIAN, C., RĂDUCU, C., MUREȘAN, G. Study of the physico-chemical parameters of buffalo raw milk during different lactation. *Bulletin UASVM Agriculture*. **2008**. 65:478.

Capitole cărți internaționale

12. **VODNAR, D.C.**, MITREA, L., CĂLINOIU, L.F., SZABO, K., ȘTEFĂNESCU, B. E. Removal of bacteria, viruses, and other microbial entities by means of nanoparticles. *Advanced Nanostructures for Environmental Health*. Elsevier. **2020**.
11. CĂTOI, A.F., ANDREICUȚ, A.D., **VODNAR, D.C.**, SZABO, K., CORINA, A., ARSENE, A., STEFAN, S.D., STOICA, R. A., RIZZO, M. Metformin Modulates the Mechanisms of Ageing. *Metformin*. IntechOpen. **2020**.
10. COMAN, V., TELEKY, B.E., MITREA, L., MARTĂU, G.A., SZABO, K., CĂLINOIU, L.F., **VODNAR, D. C***. Bioactive potential of fruit and vegetable wastes. *Advances in Food and Nutrition Research*. Elsevier. **2020**. (*corresponding author)
9. **VODNAR, D. C.**, CĂLINOIU, L. F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., PĂCURAR, A. M., SZABO, K., ȘTEFĂNESCU, B. E. A New Generation of Probiotic Functional Beverages Using Bioactive Compounds From Agro-Industrial Waste. In *Functional and Medicinal Beverages*. **2019**, 483-528. Academic Press.
8. POP, O. L., SALANȚĂ, L. C., POP, C. R., COLDEA, T., SOCACI, S. A., SUHAROSCHI, R., **VODNAR, D. C.** Prebiotics and Dairy Applications. In *Dietary Fiber: Properties, Recovery, and Applications* (pp. 247-277). **2019**, Academic Press
7. POP, O. L., SOCACI, S. A., SUHAROSCHI, R., **VODNAR, D. C.** Pro and prebiotics foods that modulate human health. *The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness*. **2019**. 283-313. Academic Press.
6. CĂLINOIU, L.F., FĂRCAȘ A., SOCACI S., **VODNAR D.C***. Innovative Sources. In *Nutraceuticals and Natural Product Pharmaceuticals*. Elsevier. **2019**, 235-265. Academic Press. (*corresponding author)
5. SOCACI, S., FĂRCAȘ, A., **VODNAR, D.C.**, TOFANĂ, M. Food Wastes as Valuable Sources of Bioactive Molecules in Superfood and Functional Food - The Development of Superfoods and Their Roles as Medicine. **2017**, InTech, p.75-93

4. FĂRCAȘ, A.C., SOCACI, S.A., MUDURA, E., DULF, F. V., **VODNAR, D.C.**, TOFANĂ, M., SALANȚĂ, L.C. Exploitation of Brewing Industry Wastes to Produce Functional Ingredients. *Brewing Technology*. InTech. Chapter 7. **2017** 137- 156.

3. POP, O.L., **VODNAR, D.C.** Procyanidins and their effectiveness after incorporation into food systems. in *Procyanidins: Characterisation, Antioxidant Properties and Health Benefits*. Nova Publishers, New York, USA, **2016**, p 129-149.

2. **Vodnar, D.C.**, Pop, O. L., Socaciu, C. **2015**. Probiotics: Microencapsulation. *Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials*, Ed. Taylor & Francis, New York, USA. DOI 10.1081/E-EBPP-120049275.

1. Pop, O.L., **Vodnar, D.C.** Socaciu, C. **2015**. Encapsulation field polymers: FTIR characterization. *Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials*, Ed. Taylor & Francis, New York, USA. DOI 10.1081/E-EBPP-120049263

Cărți naționale

Vodnar, D.C. 2018. *Aplicatii biotehnologice in industria alimentara*. AcademicPres, Cluj Napoca. 978-973-744-699-2.

Vodnar, D.C. 2014. *In vitro* survivability of probiotic bacteria during exposure to gastrointestinal tract conditions. AcademicPres, Cluj Napoca. 978-973-744-349-6.

Manuale didactice

Vodnar, D.C. 2018. *Biotehnologii alimentare, Manual didactic pentru ID* , AcademicPres, ISBN 978-973-744-664-0

Vodnar, D.C. 2016. *Biotehnologii alimentare*, AcademicPres, 978-973-744-540-7 p 179, 2016

Vodnar, D.C. 2013. *Noțiuni de Biotehnologii Alimentare*. AcademicPres, 978-973-744-323-6.

Indrumatoare de lucrari practice

Vodnar, D.C. 2013. *Biotehnologii Alimentare-lucrări practice*. AcademicPres, 978-973-744-319-9.

Vodnar, D.C., Socaciu, C. **2012.** *Chimia alimentelor-lucrări practice*. AcademicPres, 978-973-744-262-8

Mobilitati de predare

Universidad Politecnica de Valencia, Spain, 25 - 29.09.2011, Mobilitate Erasmus

Universite D 'Abomey Calavi, Benin, Africa, decembrie 2017, Mobilitate Erasmus

Yanka Kupala State University of Grodno, Belarus noiembrie 2018, Mobilitate Erasmus

Zhejiang University, China, mai 2019.

Suranaree University of Technology, Thailand, iunie 2019, Mobilitate Erasmus

Brevete de inventie

3. Brevet de inventie: RO 129492/2017. Eticheta cu actiune antimicrobiana si procedeu de obtinere a acesteia. Autori:**Vodnar Dan Cristian**, Pop Oana Lelia, Carmen Socaciu

2. Brevet de inventie: nr RO 128966/2017. Biofilm cu actiune antimicrobiana, procedeu de obtinere si utilizari. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Carmen Socaciu

1. Cerere brevet OSIM nr A 00040 din 19.02.2016. Compoziția și procedeul de obținere a jeleului probiotic. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Pop Oana Lelia, Carmen Socaciu

Premii

2019

106. Diploma de Excelenta din partea USAMV si distinctia "**Conferentiarul anului 2018**".

105. Diploma de Excelență pentru "Praline imprimate 3D, umplute cu crema îmbunătățită cu pudra de ceai verde și ceai negru", la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

104. Diploma de Excelență pentru "Obținerea înghețatei vegane pe bază de cherimoya", la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

103. Diploma de Excelență pentru “Plantgeek- sistem acvaponic automatizat pentru cultivarea sustenabilă de plante”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

102. Diploma de Excelență pentru “Kuebi- inteligență artificială aplicată în hrănirea peștilor în sisteme acvaponice, bazată pe procesarea imaginilor și algoritmi de învățare mecanică”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

101. Diploma de Excelență pentru “Baton proteic hipocaloric cu celule probiotice active”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

100. Diploma de Excelență pentru “Pudră proteică cu Moringa oleifera”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

99. Diploma de Excelență pentru “Hummus functional cu sfeclă roșie”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

98. Diploma de Excelență pentru “Valorificarea compușilor bioactive din reziduurile alimentare în vederea dezvoltării unor ambalaje comestibile”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

97. Diploma de Excelență pentru “Testarea efectului încapsulării și a inulinei asupra viabilității și a proprietăților înghețatei vegane cu probiotice”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

96. Diploma de Excelență pentru “Biscuiți funcționali cu făină de năut și cardamon”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

95. Diploma de Excelență pentru “Iaurt functional din lapte de capră cu ulei de cătină microîncapsulat destinat persoanelor vârstnice”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

94. Diploma de Excelență pentru “Snaks-uri aglutenice cu făină din reziduuri de morcov și sfeclă roșie”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, ediția XVII-a, 2019, Cluj Napoca.

93. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: SZABO, K., DIACONEASA, Z., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C***. Screening of Ten Tomato Varieties Processing Waste for Bioactive Components and Their Related Antioxidant and Antimicrobial Activities. *Antioxidants*. **2019**, 8(8), 292.

92. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: MOCAN, A.; DIUZHEVA, A.; BĂDĂRĂU, S.; MOLDOVAN, C.; ANDRUCH, V.; CARRADORI, S.; CAMPESTRE, C.; TARTAGLIA, A.; DE SIMONE, M.; **VODNAR, D.**; TIECCO, M.; GERMANI, R.; CRIȘAN, G.; LOCATELLI, M. Liquid Phase and Microwave-Assisted Extractions for Multicomponent Phenolic Pattern Determination of Five Romanian Galium Species Coupled with Bioassays. *Molecules*. **2019**, 24, 1226.

91. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: CĂLINOIU, L., **VODNAR, D.C.*** Whole Grains and Phenolic Acids: A Review on Bioactivity, Functionality, Health Benefits and Bioavailability. *Nutrients*. **2018**. 10(11):1615.

90. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: TOIU, A.; MOCAN, A.; VLASE, L.; PĂRVU, A.E.; **VODNAR, D.C.;** GHELDIU, A.-M.; MOLDOVAN, C.; ONIGA, I. Comparative Phytochemical Profile, Antioxidant, Antimicrobial and In Vivo Anti-Inflammatory Activity of Different Extracts of Traditionally Used Romanian *Ajuga genevensis* L. and *A. reptans* L. (Lamiaceae). *Molecules*. **2019**, 24, 1597.

89. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: LIPAN, L., CANO-LAMADRID, M., CORELL, M., SENDRA, E., HERNÁNDEZ, F., STAN, L., **VODNAR, D.C.,** VÁZQUEZ-ARAÚJO, L., CARBONELL-BARRACHINA, A. Á. Sensory Profile and Acceptability of HydroSOSustainable Almonds. *Foods*. **2019**. 8(2), 64

88. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: CĂLINOIU, L.F.; ȘTEFĂNESCU, B.E.; POP, I.D.; MUNTEAN, L.; **VODNAR, D.C***. Chitosan Coating Applications in Probiotic Microencapsulation. *Coatings* **2019**, 9, 194.

87. Premiarea rezultatelor cercetării de catre UEFISCDI pentru articolul: STANA, A., **VODNAR, D.C.***, MARC, G., BENEDEC, D., TIPERCIUC, B., TAMAIAN, R., ONIGA, O. Antioxidant activity and antibacterial evaluation of new thiazolin-4-one derivatives as potential tryptophanyl-tRNA synthetase inhibitors. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*. **2019**, 34:1, 898-908.

86. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: CĂLINOIU, L.F, CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C***. Solid-State Yeast Fermented Wheat and Oat Bran as A Route for Delivery of Antioxidants. *Antioxidants*. **2019**, 8(9), 372.
85. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: TELEKY, B. E., **VODNAR, D. C***. Biomass-Derived Production of Itaconic Acid as a Building Block in Specialty Polymers. *Polymers*. **2019**,11(6), 1035.
84. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul; BORCEA, A.M., MARC, G., IONUȚ, I., **VODNAR, D.C.**, VLASE, L., GLIGOR, F., PRICOPIE, A., PÎRNĂU, A., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. A Novel Series of Acylhydrazones as Potential Anti-*Candida* Agents: Design, Synthesis, Biological Evaluation and *In Silico* Studies. *Molecules* **2019**, 24, 184.
83. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: MAGYARI, K., PAP, ZS., TÓTH, Z.R., KÁSA, ZS., LICARETE, E., **VODNAR, D.C.**, HERNADI, K., BAI, L. The impact of copper oxide nanoparticles on the structure and applicability of bioactive glasses. *Journal of Sol-Gel Science and Technology*. **2019**,1-10.
82. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: TRIF, M.; **VODNAR, D.C**; MITREA, L.; RUSU A.V.; SOCOL, C.T. Design and Development of Oleoresins Rich in Carotenoids Coated Microbeads. *Coatings*. **2019**. 9, 235.
81. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: MAGYARI, K., TÓTH, Z.R., PAP, ZS., LICARETE, E., **VODNAR, D.C.**, TODEA, M., GYULAVÁRI, T., HERNADI, K., BAI, L. Insights into the effect of gold nanospheres, nanotriangles and spherical nanocages on the structural, morphological and biological properties of bioactive glasses. *Journal of Non-Crystalline Solids*. **2019**, 522(15) 11952.
80. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: PRECUP, G., **VODNAR, D.C***. Gut *Prevotella* as a possible biomarker of diet and its eubiotic versus dysbiotic roles-A comprehensive literature review. *British Journal of Nutrition*. **2019**, 122 (2) 131-140
79. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: MITREA, L., RANGA, F., FETEA, F., DULF, F.V., RUSU, A., TRIF, M., **VODNAR, D.C***. Biodiesel-Derived Glycerol Obtained from Renewable Biomass—A Suitable Substrate for the Growth of *Candida zeylanoides* Yeast Strain ATCC 20367. *Microorganisms*. **2019**, 7 (8), 265.
78. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: TOIU, A., VLASE, L., **VODNAR, D.C.**, GHELDIU, A.M., ONIGA, I. *Solidago graminifolia* L. *Salisb.* (*Asteraceae*) as a Valuable Source of Bioactive Polyphenols: HPLC Profile, *In Vitro* Antioxidant and Antimicrobial Potential. *Molecules* **2019**, 24(14), 2666
77. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: SZABO, K., DULF, F.V., DIACONEASA, Z., **VODNAR, D.C.*** Antimicrobial and antioxidant properties of tomato processing byproducts and their correlation with the biochemical composition. *LWT - Food Science and Technology*. **2019**.
76. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul; COMAN V, OPREA I, LEOPOLD LF, **VODNAR DC**, COMAN C. Soybean Interaction with Engineered Nanomaterials: A Literature Review of Recent Data. *Nanomaterials*. 2019; 9 (9):1248.
75. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: TANASE, C., MOCAN, A., COȘARCĂ, S., GAVAN, A., NICOLESCU, A., GHELDIU, A. M., **VODNAR, D. C**, MUNTEAN, D-L., CRIȘAN, O. Biological and chemical insights of beech (*Fagus sylvatica* L.) bark: A source of bioactive compounds with functional properties. *Antioxidants*. **2019**. 8(9), 417.
74. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C.**, CORINA, A., NIKOLIC, D., CITARRELLA, R., PÉREZ-MARTÍNEZ, P., RIZZO, M. Gut Microbiota, Obesity and Bariatric Surgery: Current Knowledge and Future Perspectives. *Current Pharmaceutical Design*. **2019**, 25, 1-13.
73. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: DULF, E. H., **VODNAR, D. C.**, DULF, F. V. Modeling tool using neural networks for l (+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. *Chemistry Central Journal*. **2018**. 12(1), 124

2018

72. "JCI Ten Outstanding Young Persons" (TOYP). Categoria: Științific, tehnic. **2018**.



71. **Distinctia "Cinstea Maramuresului"**, Gala Cinstea Maramuresului 2018, Consiliul Judetean Maramures, Editia I, 2018.
70. **Medalia de AUR, cu mentiune Speciala** pentru "„Compoziția și procedeul de obținere a jeluului probiotic”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XVI-a, 2018, Cluj Napoca.
69. **Diploma de Excelenta** din partea USAMV si distinctia "**Conferentiarul anului 2017**".
68. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: NGONO BIKOBOA, D.S., **VODNAR, D.C.**, STANA, A., TIPERCIUC, B., NASTASĂ, C., DOUCHET, M., ONIGA, O. Synthesis of 2-phenylamino-thiazole derivatives as antimicrobial agents. *Journal of Saudi Chemical Society*. **2017. 21 (7):** 861-868.
67. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: POP, O.L.; DULF, F.V.; CUIBUS, L.; CASTRO-GIRÁLDEZ, M.; FITO, P.J.; **VODNAR, D.C.**; COMAN, C.; SOCACIU, C.; SUHAROSCHI, R. Characterization of a Sea Buckthorn Extract and Its Effect on Free and Encapsulated *Lactobacillus casei*. *International Journal of Molecular Science*. **2017, 18,** 2513.
66. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: SOCACI, S.A., FĂRCAȘ, A.C., DIACONEASA, Z.M., **VODNAR, D.C.**, RUSU, B., TOFANĂ, M. Influence of the extraction solvent on phenolic content, antioxidant, antimicrobial and antimutagenic activities of brewers' spent grain. *Journal of Cereal Science*. **2018. 80:**180-187.
65. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul:TOIU, A., MOCAN, A., VLASE, L., PARVU, A. E., **VODNAR, D. C.**, GHELDIU, A. M., MOLDOVAN, C., ONIGA, I. Phytochemical composition, antioxidant, antimicrobial and in vivo anti-inflammatory activity of traditionally used Romanian Ajuga laxmannii (Murray) Benth.(“nobleman’s beard”–barba împăratului). *Frontiers in Pharmacology*. **2018. 9,** 7.
64. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***, DULF, E.H., DIACONEAZA, Z., SOCACIU, C. Liberation and recovery of phenolic antioxidants and lipids in chokeberry (*Aronia melanocarpa*) pomace by solid-state bioprocessing using *Aspergillus niger* and *Rhizopus oligosporus* strains. *LWT-Food Science and Technology*. **2018. 87:** 241-249.
63. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: NASTASĂ, C., **VODNAR, D. C.***, IONUȚ, I., STANA, A., BENEDEC, D., TAMAIA, R., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. (Antibacterial Evaluation and Virtual Screening of New Thiazolyl-Triazole Schiff Bases as Potential DNA-Gyrase Inhibitors. *International Journal of Molecular Sciences*. **2018. 19(1),** 222.
62. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: BINDEA, M., RUSU, B., RUSU, A., TRIF, M., LEOPOLD, L.F., DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***. Valorification of crude glycerol for pure fractions of docosahexaenoic acid and β -carotene production by using *Schizochytrium limacinum* and *Blakeslea trispora*. *Microbial Cell Factories*. **2018. 17:**97.
61. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: MOCAN, A., MOLDOVAN, C., ZENGIN, G., BENDER, O., LOCATELLI, M., SIMIRGIOTIS, M., ATALAY, A., **VODNAR, D.C.**, ROHN, S., CRIȘAN, G. UHPLC-QTOF-MS analysis of bioactive constituents from two Romanian Goji (*Lycium barbarum* L.) berries cultivars and their antioxidant, enzyme inhibitory and real-time cytotoxicological evaluation. *Food and Chemical Toxicology*. **2018. 115:** 414-424.
60. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: BABOTĂ, M., MOCAN, A., VLASE, L., CRIȘAN, O., IELCIU, I., GHELDIU, A. M., **VODNAR, D.C.**, CRIȘAN, G., PĂLTINEAN, R. Phytochemical Analysis, Antioxidant and Antimicrobial Activities of *Helichrysum arenarium* (L.) Moench. and *Antennaria dioica* (L.) Gaertn. Flowers. *Molecules*, **2018. 23(2),** 409.
59. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: TARANU, I., MARIN D.E., BRAICU, C., PISTOL, G.C., SORESCU, I., PRUTEANU, L.L., BERINDEAN NEAGOE, I., **VODANR, D.C.** In Vitro Transcriptome Response to a Mixture of Lactobacilli Strains in Intestinal Porcine Epithelial Cell Line. *International Journal of Molecular Sciences*. **2018. 19(7),** 1923
58. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: SZABO, K., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C.***. Bioactive Compounds Extracted from Tomato Processing by-Products as a Source of Valuable Nutrients. *Plant Foods for Human Nutrition*. **2018. 73(4):**268-277.

57. Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: SOCACIU, M.I., SEMENIUC, C.A., **VODNAR, D.C***. Edible Films and Coatings for Fresh Fish Packaging: Focus on Quality Changes and Shelf-life Extension. *Coatings*. **2018**. 8, 366.

2017

56. **Medalia de AUR, Salonul International de Inventica, Geneva, Elvetia, 2017.**
55. **Diploma de Excelenta** din partea USAMV si distinctia "Seful de lucrari a anului **2016**."
54. **Diploma de Excelenta** pentru " „Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
53. **Diploma de Excelenta** pentru " „Ruj molecular alimentar”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
52. **Diploma de Excelenta** pentru " „Bautura instant pe baza de zer, cu aminoacizi esentiali din quinoa, cu gust de fructe”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
51. **Diploma de Excelenta** pentru " „Procedeu de imbunatatire a biodisponibilitatii compusilor carotenoidici si clorofilelor din pudra de alfaalfa prin incorporarea acesteia in ciocolata raw vegan”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
50. **Diploma de Excelenta** pentru " „Produse lactate imbogatite cu antociani- procedeu de obtinere a untului cu antociani”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
49. **Diploma de Excelenta** pentru " „Bautura sinergetica kombucha din pudra de matcha, cu suc de rosii si ghimbir”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
48. **Diploma de Excelenta** pentru " „Inghetata de graviola cu matrice alimentara pentru capsule simbiotice”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
47. **Diploma de Excelenta** pentru " „Muffin aglutenic, imbogatit cu aminoacizi esentiali din Moringa oleifera”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
46. **Diploma de Excelenta a USAMVB din Timisoara** pentru " Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
45. **Diploma de Excelenta** pentru " Contributia remarcabila la sustinerea prin jurizarea de specialitate a celor peste 350 de inventii prezentate la salonul PRO INVENT 2017", la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
44. Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: **VODNAR, D.C., CĂLINOIU, L.F., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., CRIȘAN, G., SOCACIU, C.** Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. *Food Chemistry*. **2017. 231**: 131-140.
43. Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru brevetul de inventie: nr 128966/2017 . Biofilm cu actiune antimicobiana, procedeu de obtinere si utilizari. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Carmen Socaciu
42. Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: STANA, A., **VODNAR, D.C***, TAMAIA, R., PÎRNĂU, A., VLASE, L., IONUȚ, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. Design, Synthesis and Antifungal Activity Evaluation of New Thiazolin-4-ones as Potential Lanosterol 14_-Demethylase Inhibitors. *International Journal of Molecular Science*. **2017. 18**(1), 177.
41. Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: DULF, F.V., **VODNAR, D.C***, DULF, E.H., PINTEA, A. Phenolic compounds, flavonoids, lipids and antioxidant potential of apricot (*Prunus armeniaca* L.) pomace fermented by two filamentous fungal strains in solid state system. *Chemistry Central Journal*. **2017. 11**:92.
40. Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: COLNITĂ, A., DINA, N, E., LEOPOLD, N., **VODNAR, D.C.**, BOGDAN, D., PORAV, S.A., DAVID, L. Characterization and discrimination of gram-positive bacteria using Raman Spectroscopy with the aid of Principal Component Analysis. *Nanomaterials* **2017. 7**: 248.



39. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: STANA, A., ENACHE, A., **VODNAR, D.C.**, NASTASĂ, C., , BENEDEC, D., IONUȚ, I., LOGIN, C., MARC, G., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. New Thiazolyl-triazole Schiff Bases: Synthesis and Evaluation of the Anti-Candida Potential. *Molecules* **2016**, 21(11), 1595.
38. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: MITREA, L., TRIF, M., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C.***. Utilization of biodiesel derived-glycerol for 1,3-PD and citric acid production. *Microbial Cell Factories*. **2017**. 16:190
37. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: VASILE, C., RÂPĂ, M., ȘTEFAN, M., STAN, M., MACAVEI, S., DARIE-NIȚĂ, R. N., BARBU-TUDORAN, L., **VODNAR, D. C.**, POPA, E. E., ȘTEFAN, R., BORODI, G., BREBU M. New PLA/ZnO:Cu/Ag bionanocomposites for food packaging. *EXPRESS Polymer Letters*. **2017**. 11(7) 531–544.
36. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: MOCAN, A., ZENGIN, G., SIMIRGIOTIS, M., SCHAFBERG, M., MOLLIKA, A., **VODNAR, D.C.**, CRIȘAN, G., ROHN S. Functional constituents of wild and cultivated Goji (*L. barbarum L.*) leaves: phytochemical characterization, biological profile, and computational studies. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*. **2017**. 32(1), 153–168.

2016

35. **Diploma de Excelenta** din partea USAMV acordata pentru premiile internationale obtinute.
34. Diploma de Excelenta si **Medalie de AUR cu Mențiune specială** pentru " „Procedeu de obținere a jeleului cu nanoparticule de aur”, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
33. Diploma de Excelenta si **Medalie de AUR cu Mențiune specială** pentru „Procedeu de obținere a peliculei bioactive cu activitate antimicrobiană. la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
32. Diploma de Excelenta si **Medalie de AUR cu Mențiune specială** pentru „Procedeu de obținere a etichetelor antimicrobiene și utilizări” la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
31. Diploma de Excelenta pentru "Compoziția și procedeu de obținere a jeleului probiotic" la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
30. **Diploma de Excelenta si Premiul III** in cadrul concursului national "**Rada Mihalcea pentru Tineri Cercetatori in Stiinta si Inginerie**", **2016**, Cluj Napoca.
29. **Young Scientist Award 2016**, Vira International Foundation, India.
28. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: DULF, F, V., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Effects of solid-state fermentation with two filamentous fungi on the total phenolic contents, flavonoids, antioxidant activities and lipid fractions of plum fruit (*Prunus domestica L.*) by-products. *Food Chemistry*, **2016**, 209: 27-36.
27. Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: POPESCU, R. A., MAGYARI, K., VULPOI, A., TRANDAFIR, D. L., LICARETE, E., TODEA, M., ȘTEFAN, R., VOICA, C., **VODNAR, D.C.**, SIMON, S., PAPUC, I., BAIA, L. Bioactive and biocompatible copper containing glass-ceramics with remarkable antibacterial properties and high cell viability designed for future *in vivo* trials. *Biomaterials Science*, **2016**, 4:1252-1265.

2015

26. **Semifinalist** in cadrul concursului **European Social Innovation**, 2015. (30 semifinalisti din 1408 aplicatii).
25. **Diploma de Excelenta** din partea USAMV si distinctia "**Asistentul anului universitar 2014 (FSTA)**
24. **Top 100 "oameni care misca tara in directia buna"**- Foreign Policy România **2014**- pentru activitățile de cercetare/inovare.
23. **Diploma de Excelenta** din partea Centrului de Cercetare „Nanomateriale pentru Microsisteme Mecanice” a Universitatii Valahia Targoviste pentru inventia "**PROCEDEU DE OBTINERE A ETICHETELOR ANTIMICROBIENE SI UTILIZARI**" la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XIII-a, 2015, Cluj Napoca.
22. **Diploma de Excelenta** in cadrul concursului national "**Tineri Cercetatori in Stiinta si Inginerie**", **2015**, Cluj Napoca.

Jan Vodnar

21. **Technology and Innovation Award**, Aspen Institute Romania, **2015**, Bucuresti.
20. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***, DULF, E-H., TOSA, M, I. Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Lipid Fractions from Berry Pomaces Obtained by Solid-State Fermentation of two *Sambucus* Species with *Aspergillus Niger*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **2015**. 63(13):3489-500. (*corresponding author)
19. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: POP, O.L., BRANDAU, T., SCHWINN, J., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. The influence of different polymers on viability of *Bifidobacterium lactis* 300b during encapsulation, freeze-drying and storage. *Journal of Food Science and Technology*. **2015**.52(7):4146-4155
18. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: DEZSI, Ș., BĂDĂRĂU, A.S., BISCHIN, C., **VODNAR, D.C.**, SILAGHI-DUMITRESCU, R., GHELDIU, A-M., MOCAN, A., VLASE, L. Antimicrobial and Antioxidant Activities and Phenolic Profile of *Eucalyptus globulus* Labill. and *Corymbia ficifolia* (F. Muell.) KD Hill & LAS Johnson Leaves. *Molecules*. **2015**. 20(3): 4720-4734.
17. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: MOCAN, A., VLASE, L., **VODNAR, D.C.**, GHELDIU, A-M., OPREAN, R., CRIȘAN, G. Antioxidant, Antimicrobial Effects and Phenolic Profile of *Lycium barbarum* L. Flowers. *Molecules*. **2015**. 20(8): 15060-15071.
16. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: MOCAN, A., **VODNAR, D.C.**, VLASE, L., CRIȘAN, O., GHELDIU, A-M., CRIȘAN, G. Phytochemical Characterization of *Veronica officinalis* L., *V. teucrium* L. and *V. orchidea* Crantz from Romania and Their Antioxidant and Antimicrobial Properties. *International Journal of Molecular Science*. **2015**. 16(9), 21109-21127

2014

15. **Danubius Young Scientist Award**, Viena, Austria, Iunie 25.
14. Diploma de Excelenta si **Medalie de AUR** pentru " PROCEDEU DE OBȚINIERE A MICROSFERELOR CU PROBIOTICE., la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XII-a, 2014, Cluj Napoca
13. Diploma de Excelenta din partea USAMV si distinctia "**Asistentul anului universitar 2012-2013 (FSTA)**".
12. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Selenium enriched green tea increase stability of *L. casei* and *L. plantarum* in chitosan coated alginate microcapsules during exposure to simulated gastrointestinal and refrigerated conditions. *LWT - Food Science and Technology*. **2014**. 57(1):406-411.
11. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: **VODNAR, D.C.**, DULF, F.V., POP, O.L., SOCACIU, C. L (+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. *Microbial Cell Factories*. **2013**. 12:92.
10. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: . DULF, F.V., OROIAN, I., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C., PINTEA, A. Lipid classes and fatty acid regiodistribution in triacylglycerols of seed oils of two *Sambucus* species (*S. nigra* L. and *S. ebulus* L.). *Molecules*. **2013**. 18(10):11768-11782.
9. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: PĂUCEAN, A., **VODNAR, D.C.**, SOCACI, S.A., SOCACIU, C. Carbohydrate metabolic conversions to lactic acid and volatile derivatives, as influenced by *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 and *Lactobacillus casei* ATCC 393 efficiency during *in vitro* and sourdough fermentation. *European Food Research and Technology*. **2013**. 237(5):679-689.
8. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: MAGYARI, K., STEFAN, R., **VODNAR, D.C.**, VULPOI, A., BAI, L. The silver influence on the structure and antibacterial properties of the bioactive 10B₂O₃-30Na₂O-60P₂O₅ glass. *Journal of Non-Crystalline Solids*. **2014**. 402:182-186.

2013

7. Diploma de Excelenta si **Medalie de Bronz** pentru " Ambalaj bioactiv de tip film cu actiune antimicrobiana, procedeu de obtinere si utilizari, la Salonul International de Inventica **PRO INVENT**, editia XI-a, 2013, Cluj Napoca

2012



6. Diploma de Excelenta din partea USAMV si distinctia "Asistentul anului universitar 2011-2012".

5. **Premierea rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul : VODNAR, D.C., SOCACIU, C., 2012.** Green tea increases the survival yield of Bifidobacteria in simulated gastrointestinal environment and during refrigerated conditions. *Chemistry Central Journal*, 2012,6:61.

4. **Premierea rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul VODNAR, D.C. 2012.** Inhibition of *Listeria monocytogenes* ATCC 19115 on ham steak by tea bioactive compounds incorporated into chitosan-coated plastic films. *Chemistry Central Journal*, 2012,6:74.

3. **Ambasador Renault al Valorilor Olimpice, 2012**, Titlu onorific acordat , cu ocazia Jocurilor Olimpice Londra 2012, pentru aplicarea valorilor olimpice, fair-play, excelenta si profesionalism-in viata de zi cu zi.

2010

2 Premierea rezultatelor cercetarii de catre CNCSIS pentru articolul: **VODNAR, D.C., VENUS, J., SCHNEIDER, R., SOCACIU, C., 2010.** Lactic acid production by *Lactobacillus paracasei* 168 in discontinuous fermentation using lucerne green juice as nutrient substitute, *Chemical Engineering and Technology*, 33:468–474.

1. Premierea rezultatelor cercetarii de catre CNCSIS pentru articolul: **VODNAR, D.C., SOCACIU, C., ROTAR, A.M., STANILA, A., 2010.** Morphology, FTIR fingerprint and survivability of encapsulated lactic bacteria (*Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) in simulated gastric juice and intestinal juice, *International Journal of Food Science and Technology*, 45 (11):2345-2351.

Membru în societăți științifice și industriale

American Nutrition Association

Hightech Europe

CommNET Communicating the Bioeconomy

Slow Food International

Rezultate didactice

2019

Coorodonare lucrari de diploma

54. Valorificarea compușilor bioactive din reziduuri vegetale în vederea obținerii unor noi produse alimentare. Student: Ioana Macea

53. Obținerea, caracterizarea și studiul privind proprietățile unui desert de tip înghețată vegană și non-vegană ce conține probiotice și prebiotice. Student: Anuța Morar

52. Praline 3D umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: Amalia Nemeș

51. Obținerea, caracterizarea și compararea a două tipuri de pudre probiotice destinate alimentației sportivilor. Student: Leon Deneș

50. Baton proteic, hipocaloric cu celule probiotice active. Student: Cătălin Gliga

49. Recuperarea drojdiei de bere reziduale în produși funcționali cu aplicabilitate în nutriția personalizată. Student: Maria Ciorba

Coorodonare lucrari de disertatie

29. Persimmon waste- A valuable and promising food ingredient. Student: Bogdan Rusu

28. Optimization of probiotics microencapsulation in casein-free carrier by spray-drying. Student: Elemer Simon

27. The process design of obtaining the edible molecular lipstick from agro-industrial waste. Student: Cerasela Suci

Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

66. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Produse alimentare functionale din boabe de soia, imbogatite cu licopen, Studenti: RUSU, A.M., RAU, X.



65. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Băutură funcțională pe bază de zer și fibre cu adaos de propolis, mentă și soc. Student: BUGNAR, I.L.
64. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Prohem: băutură aglutenică din făină de porumb purpuriu și făină de cânepă cu proprietăți antibacteriene. Student: CHIȘ, V.M.
63. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Mix inovativ de ingrediente pentru obținerea ciocolatei cu proprietăți hepatice. Student: EGYED, E.B.
62. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Valorificarea cojilor de sfecla prin asociere cu orezul negru integral și pudra de roinita în obținerea de macaroon bioactiv. Student: EPURAN, M.A.
61. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Biofilm cu proprietati antimicrobiene Studenti: ROȘCA, M.F., VARVARA, R-A.
60. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. ASTRO- produs alimentar obtinut prin asocierea inteligenta a fibrelor insolubile cu uleiuri esentiale pure. Studenti: ISMAIL, C., ORDACE, R., STAN, D.
59. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. Valorificarea compusilor bioactivi din reziduurile alimentare în vederea dezvoltării unor produse comestibile. Student: MACEA, I-S.
58. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: NEMEȘ, S-A.

Premii obtinute

30. **Premiul I:** Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. ASTRO- produs alimentar obtinut prin asocierea inteligenta a fibrelor insolubile cu uleiuri esentiale pure. Studenti: ISMAIL, C., ORDACE, R., STAN, D.
29. **Premiul I:** Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Mix inovativ de ingrediente pentru obținerea ciocolatei cu proprietăți hepatice. Student: EGYED, E.B
28. **Premiul II:** USAMV dinamic și creativ: USAMV Cluj-Napoca, Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: NEMEȘ, S-A. .
- 27 **Mentiunea II:** Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: NEMEȘ, S-A

2018

Coorodonare lucrari de diploma

48. Biscuiti functionali cu *Hibiscus* și crema de menta. Student: Laura Pastina
47. Ambalaj comestibil din mere ce încorporează principii active. Student: Olga Fiodorov
46. Praline inovative obtinute cu ajutorul imprimantei 3D și îmbogățite cu microcapsule cu bacterii probiotice și subproduse alimentare. Student: Gabriela Bilt
45. Jeleu din vin cu branza dulce și portocale îmbogățit cu Omega 3. Student: Bianca Greu

Coorodonare lucrari de disertatie

26. Product design- Row vegan chocolate. Student: Adrian Martau
25. Edible oil product development approach. Student: Alexandru Marian
24. Note-by-Note cooking-modern approach in food quality Student: Catalin Hada
23. Risk analysis of critical control points on HACCP plan applied into a technological processes design by a canteen Student: Ionut Gociu

Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

57. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Praline din ciocolată imprimate 3D cu cremă îmbunătățită cu probiotice și făină din coji de ouă, Studenti: NEMES, A., SZABO, A.
56. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Praline inovative obtinute cu ajutorul imprimantei 3D și îmbogățite cu microcapsule cu bacterii probiotice, Student: BILT, G.

Premii obtinute



26. **MENTIUNEA III:** Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Praline din ciocolată imprimată 3D cu cremă îmbunătățită cu probiotice și făină din coji de ouă, Studenți: NEMES, A., SZABO, A.

2017

Coordonare lucrari de diploma

44. Titlul lucrării: Optimizarea și îmbunătățirea procesului de atomizare a probioticelor. Student: Bogdan Rusu
43. Titlul lucrării: Evaluarea *in vitro* a efectelor epigallocatechin-3-gallate (EGCG) asupra celulelor tumorale în cancerul de sân triplu negativ. Student: Tiberiu Petric
42. Titlul lucrării: Efectul inhibitor al *Lactobacillus plantarum* asupra microorganismelor cu potențial patogen. Student: Lorand Ferenczi
41. Titlul lucrării: Ruj Molecular Alimentar. Student: Cerasela Suci

Coordonare lucrari de disertatie

22. Titlul lucrării: Studiu de caz privind introducerea unei diete diversificate pentru copiii cu vârsta de până la 2 ani. Student: Maria Mic
21. Titlul lucrării: Influența dietei și terapiei cu probiotice în sindromul de colon iritabil. Student: Gabriela Precup
20. Titlul lucrării: Product design- Vegetal Ice-cream. Student: Ioana Artene
19. Titlul lucrării: Implementarea planului HACCP pentru obținerea texturatelor de soia. Student: Adina Pop
18. Titlul lucrării: Risk factors from modified atmosphere packaging of chicken meat. Student: Ioana Sas

Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

55. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Ambalaje inovative: biofilm polimeric antibacterian cu nanoparticule de argint, Student: OPREA, I.
54. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Studiul privind unele aliment funcționale cu probiotice, Student: KEREZSI, A.
53. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara, Student: RUSU, B.
52. Simpozion Studentesc USAMV Iasi, Titlul lucrării: Înghețata cu graviola ca matrice alimentara pentru capsule simbiotice, Student: KEREZSI, A.
51. Simpozion Studentesc USAMV Iasi, Titlul lucrării: Producerea și purificarea acizilor grași rezultați în urma bioconversiei glicerolului, Student: RUSU, B.
50. Concurs Ecotrophelia 2017-faza nationala, Titlul lucrării: The Picklish One, Studenți: BOLFĂ, A., ISMAIL, C., KISS, D., OLARU, D., SPÎNU, F., TODORUȚ, A., ȚIPLEA, R.

Premii obtinute

25. **Premiul I:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Ambalaje inovative: biofilm polimeric antibacterian cu nanoparticule de argint, Student: OPREA Ioana.
24. **Premiul I:** Simpozion Studentesc USAMV Iasi, Titlul lucrării: Producerea și purificarea acizilor grași rezultați în urma bioconversiei glicerolului, Student: RUSU Bogdan.
23. **Premiul III:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara, Student: RUSU Bogdan.

2016

Coordonare lucrari de diploma

40. Titlul lucrării: Reformularea moleculara prin integrarea compusilor bioactive in matrici alimentare. Student: Catalin Hada
39. Titlul lucrării: Retexturizarea moleculara a produselor din carne utilizate in prevenirea malnutritiei la persoanele varstnicc. Student: Eliezer-Matei Hiticas
38. Titlul lucrării: Obținerea, caracterizarea și utilizarea nanoparticulelor de aur în dezvoltarea jeleurilor alimentare. Student: Gheorghe Adrian Martau



37. Titlul lucrării: Obținerea și caracterizarea otetului balsamic utilizat în gastronomia moleculară. Student: Edina Szabo

36. Titlul lucrării: Tehnologia de producere și obținere a brânzei vegetale din migdale. Student: Andrei Capalna.

Coordonare lucrări de disertație

17. Titlul lucrării: Study of volatile compounds of Shisha tobacco flavour. Student: Mihaela Moldovan

16. Titlul lucrării: Characterization of a drink obtained by capitalizing some fruits and vegetables debris. Student: Valentina Rus

15. Titlul lucrării: Mycoprotein produced by *Fusarium Venenatum*: the risk assessment of Quorn™ products used as a meat substitute on a global scale. Student: Renata Varzari

14. Titlul lucrării: Analiza comparativă a uleiului de cocos în raport cu uleiurile convenționale utilizate în industria alimentară. Student: Victorita Oros

13. Titlul lucrării: Gastronomie aplicată pentru persoanele cu apetit crescut pentru produsele zaharoase. Student: Iulia Somesan

Coordonare lucrări științifice susținute la simpozioane, concursuri

49. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea IPA, Titlul lucrării: Bioconversia glicerolului în acizi grași valoroși, Student: RUSU, B.

48. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea IPA, Titlul lucrării: Obținerea și utilizarea moleculară a otetului balsamic în formarea deserturilor, Student: SZABO, E.

47. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea IPA, Titlul lucrării: Inghetata cu graviola ca matrice alimentară pentru capsule simbiotice, Student: KEREZSI, A.

46. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea CEPA, Titlul lucrării: Obținerea și caracterizarea jeleului cu nanoparticule de aur, Student: MARTAU, A.

Premii obținute

22. Mențiune Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea IPA, Titlul lucrării: Bioconversia glicerolului în acizi grași valoroși, Student: RUSU Bogdan

21. Mențiune Festivalul Alimentului 2016. Student: HADA Catalin

2015

Coordonare lucrări de diploma

35. Titlul lucrării: Cercetări privind fermentarea primară a verii utilizând celule de drojdie imobilizate, Student: Iuliu Cacoveanu

34. Titlul lucrării: Inghetata vegetală îmbogățită cu extracte bioactive din plante, Student: Ioana Artene

33. Titlul lucrării: Utilizarea subproduselor de fructe și legume în obținerea de noi băuturi non-alcoolice, Student: Ionela Burdet

32. Titlul lucrării: Restructurarea moleculară a deserturilor clasice prin utilizarea subproduselor alimentare, Student: Gabriela Precup

31. Titlul lucrării: O nouă generație de produse alimentare cu impact asupra percepției gustative, Student: Eduard Deda

Coordonare lucrări de disertație

12. Titlul lucrării: 3D printed food. Student: Noemi Kedves

11. Titlul lucrării: Quality design: Frozen goat yogurt with strawberries. Student: Cristina Cota

10. Titlul lucrării: Personalized functional drink for elderly population nutridense smoothie. Student: Lavinia Calinoiu

9. Titlul lucrării: Interacțiuni moleculare la interfața aliment-ambalaj. Student: Liana Nasui

8. Titlul lucrării: Potențialul alergen al peptidelor bioactive. Student: Petruta Mihali

7. Titlul lucrării: Biomarkeri utilizați în autentificarea uleiului de măsline. Student: Bogdan Onica

6. Titlul lucrării: Cyanogenic glycosides in food. A human health risk assessment. Student: Raluca Pop

5. Titlul lucrării: Goitrogenic compounds in brassica foods and their effect on human health. Student: Andreea Dochitoiu
4. Titlul lucrării: Risk characterization of green salad. Student: Larisa Grigorut
3. Titlul lucrării: Design of a new formula of ready to use therapeutic food. Student: Andreea Nechita
2. Titlul lucrării: Risk analysis of sodium nitrite in meat products. Student: Daniela Rosca
1. Titlul lucrării: Risk factors from meat cans. Student: Robert Bandi

Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

45. Concurs Ecotrophelia 2015-faza nationala, Titlul lucrării: Snacks with probiotic jam, Student: CONOVALI, A., RUSU, B., SIMON, E.
44. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Cercetări privind fermentarea primară a berii utilizând celule de drojdii imobilizate, Student: CACOVEANU, I.
43. Salonul International de Inventica, PROINVENT Cluj-Napoca. Titlul lucrării: Sweetburger-desert functional din subproduse alimentare, Student: PRECUP, G.
42. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Utilizarea rezidurilor de fructe și legume în obținerea de noi băuturi non-alcoolice, Student: BURDETI, I.
41. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Restructurarea moleculară a deserturilor clasiceprin utilizarea subproduselor alimentare, Student: PRECUP, G.
40. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: O noua generatie de produse alimentare cu impact asupra perceptiei gustative. Student: DEDA, E.
39. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Înghețată vegetală îmbogățită cu extracte bioactive din plante, Student: ARTENE, I.

Premii obtinute

20. *Premiul* Tokyo Restaurant -**Festivalul Alimentului 2015**. Student: DEDA Eduard
19. *Premiul* Tokyo Restaurant -**Festivalul Alimentului 2015**. Student: PRECUP Gabriela
18. *Premiul* ALMI-ROM -**Festivalul Alimentului 2015**. Student: PRECUP Gabriela
17. *Premiul* CHR Hansen-**Festivalul Alimentului 2015**. Student: PRECUP Gabriela
16. *Premiul I*: Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Restructurarea moleculară a deserturilor clasiceprin utilizarea subproduselor alimentare, Student: PRECUP Gabriela
15. *Premiul I*: Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: O noua generatie de produse alimentare cu impact asupra perceptiei gustative. Student: DEDA Eduard

2014

Coordonare lucrari de diploma

30. Titlul lucrării: Băutură pentru sportivi pe bază de extracte din plante și electroliți microîncapsulați, Student: Georgiana Agrisan
29. Titlul lucrării: Caracterizarea pigmentilor din fructe și utilizarea lor în obținerea unor produse inovative, Student: Adriana Hosciuc
28. Titlul lucrării: Cocktail-uri moleculare îmbogățite cu principii bioactive și bacterii probiotice, Student: Mihaela Moldovan
27. Titlul lucrării: Fortifierea gemului din fructe de kiwi cu resveratrol microîncapsulat, Student: Victorita Oros
26. Titlul lucrării: Amprentarea compușilor bioactivi dintr-un produs nou de tipul *smart bar*, Student: Valentina Rus
25. Titlul lucrării: Alimente cu rol în creșterea nivelului de serotonină, Student: Lucia Toma
24. Titlul lucrării: Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare, Student: Renata Varzari

Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

38. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Obținerea băuturilor fermentate pe bază de quinoa, Studenti: BURDETI, I., DOMSA, D.
37. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Amprentarea compușilor bioactivi dintr-un produs nou de tipul *smart bar*, Student: RUS, V.
36. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare. Student: VARZARI, R.
35. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Alimente care cresc nivelul de serotonină, Student: TOMA, L.
34. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Caracterizarea pigmentilor din fructe și utilizarea lor în obținerea unor produse inovative, Student: HOSCIUC, A.
33. Salonul Internațional de Inventica, PROINVENT Cluj-Napoca. Titlul lucrării: Cocktailuri moleculare, Student: MOLDOVAN, M.

Premii obtinute

- 14. Premiul** categoriei produse din fructe- Gem de kiwi fortifiat cu resveratrol micoincapsulat. **Festivalul Alimentului 2014.** Student: Victorita Oros.
- 13. Premiul** categoriei inovatie- bio-ambalaj pentru fructe pentru Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare. **Festivalul Alimentului 2014.** Student: Renata Varzari
- 12.** Diploma de Excelenta **PRO INVENT** pentru "Cocktailuri moleculare", la Salonul Internațional de Inventica **PRO INVENT**, editia XII-a, 2014, Cluj-Napoca. Student: Mihaela Moldovan
- 11. Premiul I :** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Caracterizarea pigmentilor din fructe și utilizarea lor în obținerea unor produse inovative, Student: HOSCIUC Adriana
- 10. Premiul II:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Alimente care cresc nivelul de serotonină, Student: TOMA Lucia.
- 9. Premiul II:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare. Student: VARZARI Renata
- 8. Mențiune I:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Amprentarea compușilor bioactivi dintr-un produs nou de tipul *smart bar*, Student: RUS Valentina

2013

Coorodonare lucrari de diploma

- 23.** Titlul lucrării: Reactivitatea peptidelor și stabilirea potențialului alergen din alunele de pădure, Student: Lavinia Calinoiu
- 22.** Titlul lucrării: Etichete bioactive pentru fructe și legume proaspete, Student: Liana Nasui
- 21.** Titlul lucrării: Utilizarea fructelor și legumelor in obținerea unui nou sortiment de băutură tip milkshake, Student: Petruta Mihali
- 20.** Titlul lucrării: Cereale cu compuși bioactivi din plante, Student: Daniela Rosca
- 19.** Titlul lucrării: Ambalaj bioactiv cu acțiune antimicrobiană, Student: Andreea Dochitioiu
- 18.** Titlul lucrării: O nouă generație de iaurturi cu extracte naturale microîncapsulate, Student: Cristina Rodila
- 17.** Titlul lucrării: Efectul potențiator al ceaiului asupra metabolismului bacterian *Lactobacillus plantarum*, Student: Paula Puscas
- 16.** Titlul lucrării: Studiu privind proprietățile antioxidante și antimicrobiene ale siropului din muguri de brad, Student: Liana Deac
- 15.** Titlul lucrării: Obținerea unor noi formule de iaurturi utilizând probiotice microîncapsulate, Student: Andreea Nechita.
- 14.** Titlul lucrării: Încorporarea extractelor naturale din fructele de pădure în produse de tip verine, Student: Alexandra Irimes

Jean Koolnar

13. Titlul lucrării: Dezvoltarea unui nou sortiment de aliment funcțional de tipul jeleului, Student: Andreea Fejes
12. Titlul lucrării: Băuturi lactate fortificate cu cătină, lemn dulce și mango, Student: Anisoara Pop
11. Titlul lucrării: Sortimente noi de ciocolată de casă cu căpșuni, merișoare, curmale și nucă, Student: Simona Birsan
10. Titlul lucrării: Sirop energizant pe bază de cafea cu principii active din fructe și plante, Student: Viorica Leordean
9. Titlul lucrării: Goji glazurate cu ciocolată, Student: Mina Svinti
8. Titlul lucrării: Desert *Delice*, Student: Diana Vlad
7. Titlul lucrării: Projelly (jeleuri cu probiotice microîncapsulate), Student: Bogdan Onica
6. Titlul lucrării: Productia de acid lactic pe substrat vegetal rezidual, Student: Tarta Daniela

Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

32. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Reformularea structurii moleculare a salatei caprese, Student: CALINOIU, L.
31. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: PROJELLY (Jeleuri cu probiotice microîncapsulate), Student: ONICA, B.
30. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologii, Titlul lucrării: O nouă generație de iaurturi cu extracte naturale microîncapsulate, Student: RODILA, C.
29. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Memoria apei și influențe asupra dezvoltării organismelor, Student: TOMA, L.
28. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologii, Titlul lucrării: Efectul potențiator al ceaiului asupra metabolismului bacterian al *Lactobacilului plantarum*, Student: PUSCAS, P.
27. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Studiu privind proprietățile antioxidante și antimicrobiene ale siropului din muguri de brad, Student: DEAC, L.
26. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Obținerea unor noi formule de iaurturi utilizând probiotice microîncapsulate, Student: NECHITA, A.

Premii obtinute

7. **Premiul I:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Reformularea structurii moleculare a salatei caprese, Student: CALINOIU Lavinia
6. **Premiul II:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: PROJELLY (Jeleuri cu probiotice microîncapsulate), Student: ONICA Bogdan
5. **Premiul III:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologii, Titlul lucrării: O nouă generație de iaurturi cu extracte naturale microîncapsulate, Student: RODILA Cristina
4. **Mentiune I:** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Memoria apei și influențe asupra dezvoltării organismelor, Student: TOMA Lucia

2012

Coorodonare lucrari de diploma

5. Titlul lucrării: Valorificarea reziduurilor alimentare prin fermentația lactică controlată, Autor: Marina Racovita
4. Titlul lucrării: Polifenolii ca activatori ai metabolismului bacterian (*Lactobacillus casei*), Autor: Cecilia Simionas
3. Titlul lucrării: Suplimente alimentare de tip *phyto-bar*, Autor: Alina Socaciu.

Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

25. Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: NECHITA, A.
24. Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: DOCHITOIU, A.
23. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Utilizarea de probiotice microîncapsulate în realizarea unor noi formule de iaurturi, Autor: NECHITA, A.



22. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Cocktail-uri moleculare, Autor: CALINOIU, L.
21. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Biocompuși activi utilizați în stabilitatea produselor refrigerate din carne, Autor: DOCHITOIU, A.
20. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Model experimental nutraceutic, Autor: MIHALI, P.
19. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Valorificarea reziduurilor alimentare prin fermentația lactică controlată, Autor: RACOVITA, M.
18. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Polifenolii activatori ai metabolismului bacterian (*LACTOBACILLUS CASEI*), Autor: SIMIONAS, C.
17. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Dezvoltarea de ambalaje bioactive și activitatea lor antilisterică în produsele de tip "gata pentru consum", Autor: TARTA, D.
16. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Inovarea siguranței alimentare prin etichetarea fructelor de consum, Autor: VARZARI, R.

Premii obținute

- 3. Premiul I :** Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Utilizarea de probiotice microîncapsulate în realizarea unor noi formule de iaurturi, Autor: NECHITA Andreea
- 2. Premiul II :** Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: NECHITA Andreea
- 1. Mențiune I :** Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: DOCHITOIU Andreea

2011

Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

15. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Imminent exposure to daily microorganisms. Autori: DOCHITOIU, A., NECHITA, A., ROSCA, D., SURUCEANU, N.
14. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: The influence of mold on the content of vitamin c in fruits and vegetables. Autori: NASUI, L., KEDVES, N., BLENCHÉ, M., ONICA, B.
13. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Experimental design of a new functional food. Autori: CALINOIU, L.F., CHIȘ, L., HOJDA, AM., MIHALI, P.V.

2010

Coordonare lucrari de diploma

2. Titlul lucrării: Sistem de microîncapsulare a bacteriilor probiotice în matrici naturale. Student: Gabriela Timis

Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri

12. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrării: Probiotic and prebiotic yoghurts. Autori: CALINOIU, L., BATINAS, I., HOTFOLUDI, S., MIHALI, P.
11. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrării: Cereals. Autori: HADAREAN, V., HADAREAN, D., HOTICO, A., OLAR, D.
10. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrării: Chocolate. Autori: SIMINIUC, R., GATEA, A., RUSU, I., ONICA, B.
9. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrării: Microencapsulation systems in natural matrices, and controlled release of probiotics bacteria. Autor: TIMIS, G.
8. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrării: Carbonated juices v.s. Natural juices. Autori: TONCA, A., SZEKELY, A., SIPOS, A., SDEORNA, C., COLCER, D.

2009

Coordonare lucrari de diploma

Jan Koolman

1. Titlul lucrării: Obținerea și caracterizarea unor probiotice microîncapsulate. Student: MANDRUSCA Roxana

Coordonare lucrări științifice susținute la simpozioane, concursuri

7. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea Biotehnologii, Titlul lucrării: Obținerea și caracterizarea unor probiotice microîncapsulate. Autor : MANDRUSCA, R.

2008

Coordonare lucrări științifice susținute la simpozioane, concursuri

6. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea STA, Titlul lucrării: Sucul de fructe. Autori: BOTA, M., EGRI, S., RACOLȚA, I., ZACHARIAS, I.

5. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea STA, Titlul lucrării: Alimentația și obezitatea. Autori: LISS A., MIHALCA, L., MIHNEA, M., ONISOR, S.

4. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea STA, Titlul lucrării: Coloranții alimentari. Autori: MÎNECAN C., LEHARD, V., LAZĂR, A., MOLDOVAN, D., MOLDOVAN, E.

3. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea STA, Titlul lucrării: Structura proteinelor din carne. Autori: POP A., NECHIFOR, P., MARCA, M., POP, L., MARCA, V.

2. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea STA, Titlul lucrării: Cafea și ceai. Autori: STAN I., PĂUN D., PAVEL, F., SUCIU, A., STAN, R.

1. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Secțiunea STA, Titlul lucrării: Produse probiotice. Autori: TIVADAR B., NAGY, M., URECHE, A., VOMISESCU, E.

Membru comitete editoriale

1. Acta Scientific Agriculture - **Editorial Team**
2. American Journal of Clinical Microbiology and Antimicrobials - **Editorial Team**
3. American Journal of Current & Applied Research in Microbiology- **Editorial Team**
4. Annals of Clinical Pharmacology & Toxicology- **Editorial Team**
5. Annals of Medical Case Reports - **Editorial Team**
6. Asian Food Science Journal - **Editorial Team**
7. Asian Journal of Case Reports in Medicine and Health- **Editorial Team**
8. Austin Anthropology- **Editorial Team**
9. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj Napoca. Agriculture - **Editor in Chief**
10. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science and Biotechnologies - **Editor in Chief**
11. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology -**Editor in Chief**
12. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Veterinary Medicine - **Editor in Chief**
13. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture - **Editor in Chief**
14. Centre of Excellence- Journal of Buss. and Manage - **Editorial Team**
15. Centre of Excellence/ Journal of Pharmacy& Biological Sciences - **Editorial Team**
16. Clinical Journal of Nutrition and Dietetics - **Editorial Team**
17. Coatings - **Guest Editor**
18. CPQ Nutrition- **Editorial Team**
19. Current Nutrition & Food Science- **Editorial Team**
20. Current Research in Nutrition and Food Science- **Editorial Team**
21. EC Nutrition - **Editorial Panel**
22. Emerging Science Journal- **Editorial Team**
23. European Journal of Nutrition & Food Safet- **Editorial Team**
24. European Journal of Nutrition & Food Safety- **Editorial Team**

25. European Journal of Nutrition and Food Safety - **Academic Editor**
26. Family Medicine and Public Health Case- **Editorial Team**
27. Food and Nutrition Open Access - **Editorial Team**
28. Frontiers in Nutrition - **Editorial Team**
29. Frontiers Journal of Nutrition & Food Sciences- **Editorial Team**
30. Global Journal of Botanical Science - **Editorial Team**
31. International Journal of Chromatography and Separation Technique - **Editorial Team**
32. International Journal of Plant Science And Horticulture- **Editorial Team**
33. International Journal of Veterinary Science and Research - **Editorial Team**
34. Journal of Applied Life Sciences International - **Academic Editor**
35. Journal of biotechnology and food processing techniques - **Editorial Team**
36. Journal of Botanical Sciences - **Editorial Team**
37. Journal of Clinical Science & Translational Medicine - **Editorial Team**
38. Journal of Crop Technology and Agricultural Science- **Editorial Team**
39. Journal of Food Science and Nutrition Therapy - **Editorial Team**
40. Journal of Food Technology and Food Chemistry- **Editorial Team**
41. Journal of Integrative Food Sciences & Nutrition - **Editorial Team**
42. Journal of Molecular and Genetic Medicine - **Editorial Team**
43. Journal of Nutrition and Food Science Forecast - **Editorial Team**
44. Journal of Nutrition and Metabolism Research - **Editorial Team**
45. Journal of Plant Biology, Chemistry and Ecophysiology- **Editorial Team**
46. Journal of Plant Chemistry and Ecophysiology - **Editorial Team**
47. Journal of Pure and Applied Microbiology- **Editorial Team**
48. Know Your Food. Food ethics and innovations - **Editorial Team**
49. Modern Applications in Pharmacy & Pharmacology - **Editorial Team**
50. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca - **Editorial Team**
51. Notulae Scientia Biologicae - **Editorial Team**
52. Nutraceutical- **Editorial Team**
53. Nutrition and Food Toxicology- **Editorial Team**
54. Open Journal of Nutrition and Food Sciences- **Editorial Team**
55. Peertechz Journal of Medicinal Chemistry and Research - **Editorial Team**
56. Peertechz- Journal of Food Science and Nutrition Therapy - **Editorial Team**
57. Plant Science and Horticulture - **Editorial Team**
58. Plant Science Today - **Editorial Team**
59. Polymers- **Guest Editor**
60. Redelve Journal of Applied Sciences- **Editorial Team**
61. Research & Reviews: Journal of Botanical Sciences - **Editorial Team**
62. Research Journal of Food Nutrition - **Editorial Team**
63. Romanian Surveying Week - Conference Proceedings- **Editorial Team**
64. SEJ Life Sciences- **Editorial Team**
65. SM Allergy and Therapy - **Editorial Team**
66. The Open Biotechnology Journal - **Editorial Team**
67. UPI Journal of Chemical and Life Sciences- **Editorial Team**
68. Veterinary and Dairy Sciences - **Editorial Team**

Recenzor științific

1. Advance Research



2. Advancement in Medicinal Plant Research
3. African Journal of Food Science and Technology
4. Agronomy Research
5. American Journal of Experimental Agriculture
6. Amino Acids
7. Analytical Letters
8. Annals of Microbiology
9. Antioxidants
10. Asia-Pacific Journal of Chemical Engineering
11. BAOJ Biotechnology-Bio Accent
12. BAOJ Chemistry-Bio Accent Group
13. Bentham Science Publishers
14. Biocatalysis and Biotransformation
15. BioMed Research International
16. Biomedicine & Pharmacotherapy
17. Biotechnology Letters
18. BMC Complementary and Alternative Medicine
19. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca.
20. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology
21. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Veterinary Medicine
22. Cellular and Molecular Immunology
23. Chemical Engineering and Technology
24. Chemical Engineering Communication
25. Chemistry Central Journal
26. Coatings
27. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety
28. Critical Reviews in Food Science and Nutrition
29. Current Biochemical Engineering
30. Current Drug Discovery Technologies
31. Current Nutrition & Food Science
32. Drug Design, Development and Therapy
33. Dynamic Journal of Pure and Applied Microbiology
34. European Food Research and Technology
35. European Journal of Medicinal Chemistry
36. European Journal of Nutrition & Food Safety
37. Eursafe Proceeding Book: Know your food! Food Ethics and Innovation
38. Folia Horticulturae
39. Food & Function
40. Food and Nutrition Open Access
41. Food Biotechnology
42. Food Microbiology
43. Food Science and Technology International
44. Food Science and Technology Research
45. Frontiers in Nutrition, section Nutrition and Food Science Technology
46. Global Journal of Botanical Science



47. Green Processing and Synthesis
48. Heliyon
49. Industrial Crops and Products
50. Informatics in Medicine Unlocked
51. International Journal of Agricultural and Soil Science (IJASS)
52. International Journal of Agricultural Research and Crop Science
53. International Journal of Food Microbiology
54. International Journal of Food Science and Technology
55. International Journal of Fruit Science
56. International Journal of Horticultural Science and Technology
57. International Journal of Molecular Sciences
58. International Journal of Nanomedicine
59. International Journal of Nutrition and Health Sciences
60. International Journal of Plant Science and Horticulture
61. International Journal of Veterinary Science and Research
62. International Research Journal of Microbiology
63. International Research Journal of Public and Environmental Health
64. Iranian Journal of Public Health
65. Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research
66. Italian Journal of Food Science
67. Journal of Agricultural and Food Chemistry
68. Journal of Agricultural Education and Extension
69. Journal of Agricultural Science and Technology
70. Journal of Applied Life Sciences International
71. Journal of Aquatic Food Product Technology
72. Journal of Chemical Engineering and Process Techniques
73. Journal of Chromatography & Separation Techniques
74. Journal of Essential Oil Research
75. Journal of Ethnopharmacology
76. Journal of Food & Nutritional Disorders
77. Journal of Food Engineering
78. Journal of Food Science & Nutrition
79. Journal of Food Science and Nutrition Therapy
80. Journal of Food Science and Technology
81. Journal of Functional Foods
82. Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants
83. Journal of Horticulture Science and Forestry
84. Journal of King Saud University - Science
85. Journal of Material Cycles and Waste Management
86. Journal of Medicinal Chemistry and Drug Design
87. Journal of Microencapsulation
88. Journal of Molecular Structure
89. Journal of Nutrition & Food Science.
90. Journal of Pharmaceutics and Drug Development
91. Journal of Photochemistry & Photobiology, B: Biology
92. Journal of Pure and Applied Microbiology



93. Journal of the Chemical Society of Pakistan
94. Letters in Applied Microbiology
95. LWT-Food Science and Technology
96. Marine Drugs
97. Medical Journal of Obstetrics & Gynecology
98. Microbial Cell Factories
99. Microbiology Research International
100. Molecular Diversity
101. Molecules
102. Natural Product Communications
103. Natural Product Research
104. Neural Regeneration Research
105. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj Napoca
106. Notulae Scientia Biologicae
107. Nutrition and Food Science
108. Open Journal of Analytical and Bioanalytical Chemistry
109. Open Journal of Nutrition and Food Sciences
110. Pacesetter Journal of Agricultural Science Research
111. Peertechz Journal of Medicinal Chemistry and Research
112. Plant Science Today
113. Plants
114. Plants Food for Human Nutrition
115. Polymers
116. Research Journal of Food and Nutrition
117. Romanian Biotechnological Letters
118. South African Journal of Botany
119. The Open Agriculture Journal
120. The Open Biotechnology Journal
121. The Philippine Agricultural Scientist
122. Trends in Food Science & Technology
123. Turkish Journal of Zoology
124. Zeitschrift fur Naturforschung Section C-A Journal of Biosciences

**Coordonare Doctoranzi si
Postdoctoranzi**

Postdoctoranzi 02. Dr. Katalin SZABO, 2020-2021

01. Dr. Radu Mircea GIURGIU, 2017-2020

Doctoranzi 10. Elemer SIMON 2019-2022

09. Diana CORNIS; 2018-2021

08. Adrian MARTAU; 2018-2021

07. Iustin TARTA; 2017-2020

06. Maria MORAR; 2017-2020

05. Andrea PACURAR; 2017-2018- retras.

04. Gabriela PRECUP; 2017-2020

03. Lavinia CHIS; 2016-2019. Susținere publică 16.12.2019. Calificativ Foarte bine.

02. Lavinia Florina CALINOIU; 2016-2019. Susținere publică 16.12.2019. Calificativ Excelent.

01. Laura MITREA; 2016-2019 Susținere publică 10.10.2019. Calificativ Excelent.

Invited Speaker

Serile JCI- Cluj Napoca-21.11.2019

Leaders Educaton - UBB Cluj-Napoca - 17.10.2019

Panel Member- Heinnovate- Supporting Innovation and Entrepreneurship in and through Higher Education, Bucharest 20-21 June 2019

Preventia Dezechilibrelor Metabolice, 15 mai 2019.

Dialoguri Transform, Creatori de viitor, 14 mai 2019

The rural development in the context od European Competitiveness, 28- Aprilie, 2018, Spiru Haret University, Bucharest

European Parliament- Romanian Food Industry, Product Quality and Current Research in Food Science, Brussels 26.11.2018

Conferinta Nationala "Nutritia, Medicina Viitorului" - UMF Cluj-Napoca - 24.11.2017

Forbes Heroes - 27.05.2017

TEDx Cluj-Napoca - 20.02.2016

Conferinta Nationala "Nutritia, Medicina Viitorului" - UMF Cluj Napoca - 27.11.2015

Conferinta Anuala Detox 5 - Cluj-Napoca - 05.11.2015

Leaders Educaton - UMF Cluj-Napoca - 29.10.2014

Aptitudini și competențe personale **Precizați limba(ile) maternă(e)** (dacă este cazul specificați a doua limbă maternă, vezi instrucțiunile)

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare Nivel european (*)	Înțelegere				Vorbire			Scriere		
	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba engleza	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
Limba franceza	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar
Limba germana	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și aptitudini organizatorice

În prezent sunt responsabil DBU Alumni Romania. (<http://dbualumniro.objectis.net/>)

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Cunoștințe de navigare pe Internet, de căutare în baze de date.
Cunoștințe de operare a programelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access), precum și a unor programe ca ChemWin, EndNote, Origin, Prism.
Cunoștințe de bază în realizarea de web-site-uri.
Cunoștințe de bază a programelor de grafică : PhotoShop, Photo-Brush.

Competențe și aptitudini artistice

Pasionat de Grafică

Permis(e) de conducere

Categoria B

Informații suplimentare

Referințele pot fi furnizate la cerere
<http://danvodnar.objectis.net/>