

Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume MUREȘAN VLAD
Adresă Calea Florești nr. 64, 400509, Cluj-Napoca, România
Telefon 0741 246 880
E-mail vlad.muresan@usamvcluj.ro;
Naționalitate Român
Data nașterii 23 Aprilie 1985

Experiența profesională

Perioada	2009 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Conf. dr., habil. (din 2019) / Șef lucr. dr. (2017-2019) / Asist. univ. dr. (2012-2017) / Drd. (2009-2012) - Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
Activități și responsabilități principale	Cursuri la disciplina Tehnologia produselor extractive (amidon, zahăr, ulei) și zaharoase Cercetare – Dezvoltare; Efectuarea de teste la nivel de stație pilot și determinări aferente / produse zaharoase / oleogeluri (textură, stabilitate oxidativă, coloidală, spectroscopie infraroșu și chemometrie, compoziție chimică generală); Documentarea experimentelor și analiza rezultatelor de laborator; Participarea la simpozioane / conferințe;
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăstur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare și Învățământ superior
Perioada	2.11.2012 – 31.12.2013
Funcția sau postul ocupat	Secretar grup țintă
Activități și responsabilități principale	Suportul experților proiectului în activitățile care vizează grupul țintă; Comunicarea cu grupul țintă al proiectului; Asigurarea secretariatului grupului țintă al proiectului în vederea centralizării, verificării, raportării și arhivării documentației aferente acestuia.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Tipul activității sau sectorul de activitate	Proiect POSDRU/109/2.1/G/81441 "Pregătirea practică - Investiție pentru viitorii specialiști în agricultură"
Perioada	18.02.2013 – 30.09.2013
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic asociat - Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
Activități și responsabilități principale	Lucrări practice la disciplinele: Tehnologia produselor zaharoase, Tehnologii extractive I / II / III (amidon, zahăr, ulei);
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăstur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare și Învățământ superior
Perioada	12.06.2012 – 12.12.2012
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în TPPA
Activități și responsabilități principale	Aplicarea de metode de cercetare adecvate pentru îndeplinirea obiectivelor proiectului; Soluționarea problemelor tehnologice legate de obținerea unor prototipuri de produse zaharoase; Efectuarea analizelor fizico-chimice și senzoriale / întocmirea rapoartelor de cercetare intermediare; Elaborarea documentației necesare în vederea înregistrării unui brevet de invenție.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0047

Perioada	1.10.2009 – 30.09.2012
Funcția sau postul ocupat	Doctorand
Activități și responsabilități principale	Dezvoltarea de metode de analiză pentru produsele zaharoase tip halva; Interpretarea statistică / discutarea critică a rezultatelor științifice obținute; Elaborarea / susținerea referatelor conform planului de pregătire individuală în doctorantură; Participarea la simpozioane cu lucrări științifice; Lucrări practice la disciplina Materii prime vegetale 2009-2010 / 2010-2011.
Numele și adresa angajatorului	USAMV Cluj-Napoca, RO / ULG Gembloux Agro Bio Tech, BE
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – Inovare
Perioada	15.06.2009 – 14.12.2009
Funcția sau postul ocupat	Intern / Responsabil proiect de cercetare propriu - Departamentul Cercetare & Dezvoltare
Activități și responsabilități principale	Efectuarea de experimente proprii în fabrica pilot de produse zaharoase; Realizarea unor prototipuri de masă de ciocolată; Studiul literaturii de specialitate și întocmirea raportului final de cercetare. Sprijin acordat în proiectele de cercetare aflate în derulare;
Numele și adresa angajatorului	Kraft Foods - Research and Development Center Bayerwaldstrasse 8, 81737 Munich, Germania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare - Dezvoltare - World Wide Confectionery Process Development
Perioada	22.06.2008 – 15.09.2008
Funcția sau postul ocupat	Intern
Numele și adresa angajatorului	The Original Hot Spot Restaurant 3401 Boardwalk at Oak Avenue, Wildwood, New Jersey U.S.A.
Tipul activității sau sectorul de activitate	Alimentație publică
Perioada	1.07.2006 – 30.08.2006
Funcția sau postul ocupat	Intern
Numele și adresa angajatorului	Spargelhof Hüchtker, Milter Str. 3, Füchtorf, Germania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Industria Agro-Alimentară

Educație și formare

Perioada	1.05.2014 – 31.10.2015
Nivel de educație	Studii PD Proiect POSDRU/159/1.5/S/13276
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	1.10.2009 – 30.09.2012
Diploma obținută	Diplomă de Doctor USAMV Cluj-Napoca / Diplomă de doctor ULG, Gembloux Agro Bio Tech
Nivel de educație	Studii doctorale, cotutelă – USAMV Cluj-Napoca, RO / ULG Gembloux Agro Bio Tech, BE
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România Universitatea din Liege, Gembloux Agro Bio Tech, Belgia
Perioada	1.10.2009 – 15.02.2011
Diploma obținută	Diplomă de Master
Specializarea	Sisteme de procesare și controlul produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	1.10.2004 – 8.06.2009
Diploma obținută	Diplomă de Inginer Tehnolog – Industria Alimentară
Disciplinele principale studiate	Tehnologia produselor zaharoase; Tehnologiile de prelucrare a produselor agricole vegetale
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	26.02.2007 – 26.05.2007
Diploma obținută	Diplomă – Bursier Erasmus
Curriculum vitae al lui Vlad Muresan	Pentru mai multe informații despre Europass accesați pagina: http://europass.cedefop.europa.eu © 2021

Disciplinele principale studiate	Tehnologii alimentare; Aspecte de calitate ale produselor vegetale
Numele și tipul instituției de învățământ	BOKU Wien - University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria. Food Science and Technology Department

Formare suplimentară

Perioada	21 – 29 Septembrie 2015
Denumire	Gyoengbuk Advance Agricultural Training
Organizator	Gyenogbuk Farmers Academy, Coreea de Sud
Perioada	10-11 octombrie 2013
Denumire	WS „Integrarea in procesul didactic a tehnologiilor educationale pentru blended-learning la nivel universitar”
Organizator	MEN, UT Cluj-Napoca, Romania
Perioada	10 – 12 Iunie 2013
Denumire	COST ACTION FA1001 Summer School „Designing food structures with health benefits - from concept to commercialization”
Organizator	Institute of Food and Health – University College Dublin, Ireland
Perioada	6 – 7 Septembrie 2012
Denumire	Communicating Food Science in Cluj-Napoca
Organizator	MAITRE European Commission under the 7th Framework Programme
Perioada	14 – 20 Iulie 2010
Denumire	Summer School in Chromatography (GC, HPLC, TLC, OPLC, SPE, SFE)
Organizator	“Raluca Ripan” Institute for Research in Chemistry, Cluj-Napoca, Romania
Perioada	15.06.2009 - 14.12.2009
Denumire	Training Determinări Vâscozimetrice – HAAKE Rheometer Training Determinarea distribuției mărimii particulelor – MALVERN Mastersizer 2000 Training: Analytical Research Chemistry; Sensory; Knowledge Management.
Organizator	Kraft Foods - Research and Development Centre, Munich, Germany

Vizite de Documentare, Participări Conferințe Internationale

20 - 23 October 2019, Seville, Spain , Euro Fed Lipid Congress
16 – 19 Septembrie 2018, Belfast, UK , Euro Fed Lipid Congress
13 – 19 Septembrie 2015 Vizita de studiu Germania , Proiect POSDRU/159/1.5/S/132765
15 – 18 Aprilie 2015 Vizita documentare / Efectuare teste la nivel de stație pilot Marmara Research Center, Gebze, Turcia
15 – 17 Octombrie 2014 1st Congress on Food Structure Design COST ACTION FA1001, Porto, Portugalia
3 – 4 Aprilie 2014 Vizită documentare AgroSup Dijon, Participare Congres „Goût-Nutrition-Santé”, Dijon, Franța
1 – 3 Iulie 2013, 4th CASEE Conference "Food and Biomass Production - Basis for a Sustainable Rural Development", University of Zagreb Faculty of Agriculture, Croatia .
1-6 Aprilie 2013 Excursie de studiu Germania / Vizita de documentare - intreprinderi de profil agro-alimentar, Proiect POSDRU/109/2.1/G81441
14 Iunie 2010, 2 EMUNI Research Souk „Living together in the multi-cultural society”, The Euro-Mediterranean Research Multi-conference.
3 – 4 Iunie 2010, The XVI th Edition of the ANNIVERSARY SYMPOSIUM: Food Science, Processes, and Technologies: “New trends in food safety and processing”, Timișoara, Romania .
16 – 20 Mai 2006, Echipa de organizare International Trade Fair for Agriculture, Food Industry and Packaging AGRARIA Cluj-Napoca, Romania .

Proiecte de cercetare / dezvoltare instituțională**Director / Responsabil de proiect – 6 proiecte de cercetare PN III**

1. 09.2020 – prezent **Director de proiect** PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212 „Comportamentul structural și termo-oxidativ al lipidelor structurate prin diferite mecanisme în dinamica procesării diverselor produse alimentare și tehnofuncționalitatea acestora”
2. 08.2020 – prezent **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346 „Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator”
3. 05.2018 – 10.2020 **Director de proiect** PN-III-P1-1.1-PD-2016-0113 „Oleogelifierea - metodă tehnologică promițătoare pentru protecția și îmbunătățirea stabilității acizilor grași nesaturați și a altor molecule lipofilice bioactive”
4. 09.2017 – 03.2018 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0766 „Abordarea inovativă a tehnologiei de fabricare a produselor zaharoase aerate prin optimizarea legăturilor compoziție – parametrii de proces – textură – stabilitate”
5. 09.2017 – 03.2018 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0786 „Bioconversia fructelor rezultate din căderile fiziologice în compoziții bogate în principii biologice active”
6. 07.2017 – 12.2017 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0037 „Tehnologii inovative de structurare a uleiurilor vegetale presate la rece: “Omega(ω)-rina” – produs tartinabil bogat în lipide polinesaturate și antioxidanți din plante”

Membru în Echipa de cercetare > 12 proiecte PN III

1. 11.2016 – 09.2018 - **Membru** Proiect PNIII-P2-2.1-BG-2016-0122, Ctr. 14BG/2016
 2. 2017-prezent **Membru** în echipa de cercetători cf. Contract nr. 25020/17.11.2017
 3. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331
 4. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0722
 5. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN III-P2-2.1-CI-2017-0743
 6. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0343
 7. 12.06.2012 – 12.12.2012 - **Membru** Proiect nr. PN-II-IN-36 CI-2012-1-0047.
 8. 2009 - Proiect confidențial Dezvoltare & Cercetare Masă de ciocolată, World Wide Confectionery Process Development” al Centrului R&D Kraft Foods, Munchen, Germania – Responsabil proiect cercetare propriu
- 2.11.2012 – 31.12.2013 - Secretar Grup Țintă Proiect POSDRU/109/2.1/G/81441 “Pregătirea practică - Investiție pentru viitorii specialiști în agricultură”

Premii / Burse

2015 – 2020 Premiarea rezultatelor cercetării - 16 premii PN-III-P1-1.1-PRECISI

2018 - Poster Prize Chemistry and Physics of Lipids - 16th Euro Fed Lipid Congress, Belfast, UK

2014 – 2020 > 10 Diplome de excelență și medalii de aur și > 40 Diplome de excelență Pro Invent - Salonul Internațional de Inventica PRO INVENT;

2010 – Premiul I - Concurs pentru doctoranzi: "Instrument informational pentru creșterea calitatii, vizibilitatii și interdisciplinarității programelor doctorale", membru în echipa „Procesarea și siguranța alimentelor” USAMV Cluj-Napoca

2007 – SAB Miller - Bursa Ursus Brewery cu lucrarea intitulată “Methods for the production of alcohol-free beer - a review of scientific articles and research”, Cluj-Napoca, România

2006 – Bursa „Verein der Freunde der Universität für Bodenkultur Wien” pentru anul academic 2006 / 2007, Viena, Austria

2003 – Premiul III Concursul Național de Fizică „Augustin Maior”, Universitatea Babeș-Bolyai Cluj-Napoca, România

Competențe utilizare PC

Minitab (16) Statistics Software, Unscrambler (v9.7) Chemometrics Software, Microsoft 2010 Office tools (Word, Excel, PowerPoint, Outlook).

Competențe și aptitudini organizatorice

2016 – prezent -Coordonatorul Laboratorului de Ingineria Proceselor și Structurilor Alimentare - www.erris.gov.ro/Laboratory-of-Food-Process-E

2007 – 2009 -Reprezentant al studenților – membru în Senatul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

2007 – 2009 -Reprezentant al studenților – membru în Consiliul Facultății de Agricultură, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Limba maternă

Română

Limbi străine cunoscute		Înțelegere				Vorbire			Scriere		
Autoevaluare Nivel european (*)		Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba engleză		C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C2	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat
Limba franceză		C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	A2	Utilizator elementar
Limba germană		A2	Utilizator elementar	B1	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

Permis de conducere 2003 - categoria B

Hobby Călătoriile, Vânătoarea, Schi, Baschet.

Informații suplimentare

Membru al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din Învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR) din 2014

Membru al EPSO – European Plant Science Organisation din 2015

Membru Slow Food, Convivium: Cluj Transilvania – din 2016

Expert Evaluator UEFISCDI PNCDI III ;

Expert Evaluator – Proiecte Doctorale și Postdoctorale ale “Agence Universitaire de la Francophonie” (2017, 2018)

Membru în Comitetul Editorial:

- **Processes MDPI (Q2 ISI WoS)**
- Chemistry Research Journal
- Journal of Nutrition and Food Science Forecast
- EC Nutrition
- Acta Scientific Agriculture (ASAG)
- Advances in Agricultural Technology & Plant Sciences
- Food & Nutrition Journal
- Nutrition & Food Science International Journal (NFSIJ)
- International Journal of Food and Bioscience

Recenzor pentru

- **> 40 Jurnale indexate ISI Web of Science Core Collection:** European Journal of Lipid Science and Technology (IF= 2.145); Food Research International (IF=2.8); Journal of Food Biochemistry (IF=0.74); Bulletin UASVM CN – FST (MJL); Journal of Agricultural Science and Technology (IF=0.69); CyTA - Journal of Food (IF=0.769), Acta Alimentaria (IF=0.33); Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca (IF=0.48); Folia Microbiologica (IF=1.521); Drug testing and analysis (IF= 2.5); International Journal of Molecular Sciences (IF= 3.226); Food Science and Technology (0.83); Molecules (3.098), etc.
- **> 10 Jurnale Indexate in alte Baze de Date Internationale:** Annual Research & Review in Biology; EC Nutrition; Agricultural Science; Austin Biochemistry; Acta Scientific Agriculture; Journal of Food Chemistry and Nanotechnology; Food & Nutrition Journal; Current Research in Nutrition and Food Science, etc.

Indicatori bibliometrici Total articole științifice *in extenso* – 87 (din care 42 articole ISI Web of Science); Brevete – 2; Cereri de brevet - 9; Capitole în cărți publicate la Edituri internaționale – 2 (1 prim autor); Cărți de specialitate – 2 (1 unic autor) Îndrumător de laborator – 1; Manuale didactice – 3.

Autor principal a 14 articole ISI Web of Science Core Collection cu factor de impact (4xQ1; 6xQ2) și co-autor la alte 18 articole ISI Web of Science (5xQ1; 6xQ2);

Autor principal la 4 articole indexate ISI Web of Science Core Collection fără factor de impact și co-autor la alte 6 articole;

Autor principal la 10 articole indexate în alte baze de date internaționale (BDI) și co-autor la alte 35 de articole;

466 citări, h-index 10 (ISI Web of Science), 12 (Google Scholar).

Capitole de carte, publicate la edituri internaționale – 2 (1 -prim autor)

1. **Mureșan V*** et al. (2017) Processing Sunflower Seeds into Kernels, Hulls, and Paste, In: Sunflower Oil: Interactions, Applications and Research, Ed. Monwar Hossain, NOVA Science Publishers, New York, ISBN: 978-1-53611-889-6.

Brevete acordate (2)

1. Patent RO129517 „Sugary Product as Spreadable Cream Made of Roasted Sunflower Kernel and Carobs”, A00834 /2012. Available on WoS Derwent *Innovation Index*
2. Patent RO 131181 (2018) „Manufacturing Process of Vegetal Paste Made of Integral Oleaginous Seeds” (main author). A00981/2014, Available on WoS Derwent *Innovation Index*

Cereri de Brevet înregistrate (Total - 9, din care 3 prim-autor):

1. Patent Application no. A00215/2018 “Fruits juices fortified with extracts from alternative raw materials” (prim-autor)
2. Patent Application no.A00214/2018 “Compositions for nutritional optimized confectionery products” (prim-autor)
3. Patent Application no. A01013/2017 "Compositions for spreadable product made of cold pressed vegetable oils and spice plants" (prim-autor)
4. Patent Application No. A/01101/2017: "Process for making Kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening"
5. Patent Application no. A00996/2015 „Pumpkin Seeds Halva Composition, Pumpkin Seeds Flour Composition and the Manufacturing Process of Pumpkin Seeds Flour”. *Up-dating on WoS Derwent*
6. Patent Application no. A00285/2014 „Functional Product as Mustard Cream with addition of medicinal plants: ginger/basil/anise”. Available on WoS Derwent *Innovation Index*

Selecție publicații indexate ISI fără factor de impact (Total – 10, 4 autor principal)

1. **Muresan V**, (2018). Particle Size Analysis by wet Laser Diffraction for anhydrous food suspensions: Application to sunflower tahini. , Bulletin UASVM FST Vol 75, 1: 43-52
2. **Mureșan V***, Pînzari N, Pușcaș A, Gherasim C, Cuiub L, Racolța E, Muste S, Socaciu C (2015) New Approach on Sunflower Seeds Processing: Kernel with Several Technological Applications, Husks Package, Different Fat Content Tahini and Halva Properties, Bulletin UASVM FST 72:253-260
3. **Mureșan V***, Cuiub L, Olari A, Racolța E, Socaciu C, Danthine S, Muste S, Blecker C (2015) Improving Sunflower Halva Stability and Texture by Controlling Tahini Particle Size Distribution, Bulletin UASVM FST 72:11-19

Publicații indexate ISI Web of Science Core Collection cu Factor de impact; Total – 32, din care 14 autor principal

1. Temkov M, **Mureșan V*** (2021) Tailoring the Structure of Lipids, Oleogels and Fat Replacers by Different Approaches for Solving the Trans-Fat Issue—A Review. *Foods*, 10(6):1376 (**Q2 - IF = 4.35**)
2. Pușcaș A, **Mureșan V***, Socaciu C, Muste S, (2020) Oleogels in Food: A Review of Current and Potential Applications. *Foods*, 9(1), 70 (**Q1 - IF = 4.092**)
3. Pușcaș A, Mureșan A*, Ranga F, Fetea F, Muste S, Socaciu C, **Muresan V***, (2020) Phenolics Dynamics and Infrared Fingerprints during the Storage of Pumpkin Seed Oil and Thereof Oleogel, *Processes* 2020, 8, 1412 (**Q2 - IF = 2.753**)
4. Kouassi-Koffi, JD, Sturza A, Păucean A, Man S, Mureșan, EA, Petruț G, **Mureșan V***, Muste S (2019). Effect of Glucose Oxidase Addition on the Textural Characteristics of Wheat-Maize Dough and Bread, *Food Science and Technology*, 39(1): 127-133 (**IF = 1.084**)
5. Semeniuc CA*, Socaciu MI, Socaci SA, **Mureșan V***, Fogarasi M, Rotar AM (2018) Chemometric Comparison and Classification of Some Essential Oils Extracted from Plants Belonging to Apiaceae and Lamiaceae Families Based on Their Chemical Composition and Biological Activities, *Molecules*, 23(9), 2261 (**Q2 - IF = 3.098**)
6. Păucean A, Moldovan OP, **Muresan V***, Socaci S, Dulf FV, Alexa E, Man MS, Muresan AE, Muste S (2018), folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours, *Chemistry Central Journal*, 12(1):88 (**Q2 - IF = 2.284**)
7. Păucean A, Vodnar DC, **Mureșan V***, Fetea F, Ranga F, Man SM, Muste S, Socaciu C (2017) Monitoring lactic acid concentrations by infrared spectroscopy: A new developed method for *Lactobacillus* fermenting media with potential food applications, *Acta Alimentaria*, F46 (4): 420–427, DOI: 10.1556/066.2017.0003. (IF = 0.333)
8. **Mureșan V***, Danthine S, Mureșan AE, Racolța E, Blecker C, Muste S, Socaciu C, Baeten V (2016) In situ analysis of lipid oxidation in oilseed-based food products using near-infrared spectroscopy and chemometrics: The sunflower kernel paste (tahini) example, *Talanta*, 155: 336–346, DOI:10.1016/j.talanta.2016.04.019 (**Q1 - IF = 4.035**)
9. **Muresan V***, Danthine S, Bolboacă S, Racolța E, Muste S, Socaciu C, Blecker C (2015) Roasted sunflower kernel paste (tahini) stability: storage conditions and particle size influence, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 92(5):669-683, DOI: 10.1007/s11746-015-2622-7 (**Q2 - IF = 1.505**)
10. **Muresan V***, Danthine S, Racolța E, Muste S, Blecker C (2014) The Influence of Particle Size Distribution on Sunflower Tahini Rheology and Structure, *Journal of Food Process Engineering* 37:411-426 (**IF = 0.745**)

Informații suplimentare

Site Web Personal: <http://vladmuresan3.wixsite.com/home> (CV și lista de publicații complete)

Lista de publicații disponibilă la <http://www.researcherid.com/rid/P-8415-2014> și

<https://scholar.google.ro/citations?user=38kbyboAAAAJ&hl=en>

Scopus Author ID: 55940691700

Publons <https://publons.com/author/1242329/vlad-muresan#profile>

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-2113-422X>

Cluj-Napoca, la 23.07.2021

Vlad Mureșan