



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro



Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca

REGISTRATURA

Nr. 260 din 09.01.2024

**Cerere pentru depunerea candidaturii pentru Membru în Consiliul Facultății de
Știința și Tehnologia Alimentelor**

Subsemnata, Liana Claudia Salanță, Conf. univ. dr. în cadrul Departamentului II, Știința Alimentelor, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, prin prezenta, îmi exprim intenția de a depune candidatura pentru poziția de Membru în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (Departamentul II, Știința Alimentelor) pentru mandatul 2024-2029.

Anexez prezentei cereri Curriculum Vitae.

Cluj-Napoca

Salanță

09.01.2024

Conf. univ. dr. Liana Claudia

Curriculum vitae



Informații personale

Nume /Prenume

SALANȚĂ LIANA-CLAUDIA www.brainmap.ro : U-1700-039B-3588
<http://orcid.org/0000-0003-2435-405X>

Adresă

Str. Petuniei, Nr.1, Ap. 41, 400316 Cluj-Napoca (România)

Telefon

Mobil: 0740 434 009

E-mail(uri)

liana.salanta@usamvcluj.ro; lili_sml@yahoo.com;

Naționalitate

Română

Stare civilă

Căsătorită, 3 copii

Data nașterii

19.12.1985

Cuvinte cheie

Compuși bioactivi, hamei, uleiuri volatile, acizi amari, bere

Domenii de competență

Controlul calității produselor alimentare, Aditivi alimentari, Siguranța alimentară

Experiența profesională

Perioada

septembrie 2023-prezent

Funcția sau postul ocupat

Conferențiar universitar

Activități și responsabilități

Predare, cercetare, supervizare, evaluare

Discipline predate

Aditivi alimentari și ingrediente pentru industria alimentară

Numele și adresa

Protecția consumatorului și siguranța alimentară

angajatorului

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Calea Mănăstur, Nr.3, 400372 Cluj-Napoca (România)



Perioada	februarie 2020-septembrie 2023
Funcția sau postul ocupat	Șef lucrări
Activități și responsabilități	Predare, cercetare, supervizare, evaluare
Discipline predate	
Numele și adresa angajatorului	Aditivi alimentari și ingrediente pentru industria alimentară Protecția Consumatorului și siguranța alimentară Principii de baza în tehnica culinară Inginerie Gastronomică Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Calea Mănăștur, Nr.3, 400372 Cluj-Napoca (România)
Perioada	octombrie 2014-februarie 2020
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar
Activități și responsabilități	Predare, cercetare, supervizare, evaluare
Discipline predate	Protecția consumatorilor și Siguranța alimentară, Aditivi alimentari, Gastronomie și Catering
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Calea Mănăștur, Nr.3, 400372 Cluj-Napoca (România)
Perioada	Octombrie 2011- Iunie 2012
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic asociat
Activități și responsabilități principale	Predare, evaluare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Calea Mănăștur, Nr.3, 400372 Cluj-Napoca (România)

Contracte de cercetare	2022-2024- Membru "Eco-sustainable redesign of a traditional beverage obtained from agro-industrial by-products in order to increase the bioavailability of bioactive compounds in the gastrointestinal tract", cod proiect PN-III-P2-2.1-PED-2021-0349 2021-2023- Membru "Eco-sustainable bio-conversion of brewers spent grain towards complete valorization", cod proiect PN-III-P4-ID-PCE-2020-2306 2019- Director proiect de mobilități pentru cercetători, cod proiect PN-III-P1-1.1-MC-2019-2583 Septembrie 2018- Decembrie 2018 - Responsabil proiect cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1462- „Obținerea și caracterizarea unor jeleuri hipocalorice” Iulie 2017-Decembrie 2017- Responsabil proiect cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2017-0061- „Optimizarea procesului de obținere a unei băuturi funcționale din malț și suc de fructe” 2018- Director proiect de mobilități pentru cercetători, cod proiect PN-III-P1-1.1-MC-2018-0038 2017- Director proiect de mobilități pentru cercetători, cod proiect PN-III-P1-1.1-MC-2017-0245 Ianuarie 2016-Iulie 2017- Director în cadrul proiectului internațional Ref EA 15 45 „A study on young drinking behaviour- evaluation the relationship between taste reactivity and special beer consumption” care face obiectul Contractului de finanțare nr. 66/ 04.01.2016 încheiat de USAMV CN cu ERAB (The European Foundation for Alcohol Research) 2019- Membru formator- Proiect privind Învățământul secundar (ROSE) "Reducerea abandonului studenților din cadrul FSTA prin programe remediale si activitati de indrumare specifice" 2018-2019- Membru- Proiect Mobilități România-China, „Noi tehnologii aplicate în vederea îmbunătățirii stabilității aromei berii” cod proiect: PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0168 Iulie 2018-Decembrie 2018- Membru- „Prototip de bere funcțională pe bază de miere, fructe și plante condimentare”, cod proiect: PN-III-P2-2.1-CI-2018-1233 Iulie 2018-Decembrie 2018- Membru- „Băutură fermentată funcționalizată prin componente bioactive din diferite matrici vegetale”, cod proiect: PN-III-P2-2.1-CI-2018-1023 Iulie 2018-Decembrie 2018- Membru- „Produse inovative de cofetărie pe bază de pudră de Psyllium”, cod proiect: PN-III-P2-2.1-CI-2018-1349 Iulie 2018-Decembrie 2018- Membru- „Dezvoltarea de noi produse inovative din carne”, cod proiect: PN-III-P2-2.1-CI-2018-1361 Iulie 2018-Decembrie 2018- Membru- „Dezvoltarea unui nou sortiment de brânză tartinabilă din lapte de capră”, cod proiect: PN-III-P2-2.1-CI-2018-1046 Octombrie 2017- Martie 2018- Membru- „Soluție inovatoare pentru reformularea unor produse de cofetărie prin valorificarea reziduurilor rezultate din industria uleiurilor vegetale”, cod proiect : PN III-P2-2.1-CI-2017-0743, contract finanțare nr. 136 CI/2017 Iulie 2017-Decembrie 2017- Membru- „Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei”, cod proiect: PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373, contract nr. 97CI /2017 2017-2019- Membru- Proiect Mobilități România-Belgia, „Development of new functional bio-edible films with antioxidant and antimicrobial properties by incorporation of bioactive compounds extracted from plants” Februarie 2011-Decembrie 2011-Membru (Cercetător doctorand) - în cadrul proiectului: Proiect PN II, CNMP 52132/ 2008: „Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre sigure pentru consum”, FIBRESIG. Partener P2- USAMV Cluj-Napoca.
Contracte de prestări servicii cu mediul economic	2018-2019- Membru- în contractul de prestări servicii- privind „Determinarea acizilor amari din conuri și peleți de hamei”, încheiat cu SC. BERMAS SRL 2011-prezent- Membru- în contractul de prestări servicii- privind „Analiza compușilor din hamei”, încheiat cu SC. MORAGROIND SRL 2018-2019- Membru- în contractul de prestări servicii- privind „Controlul calității preparatelor din carne prin testări fizico-chimice”, încheiat cu SC. SEBICARN TRADITIONAL SRL 2015-2018- Membru- în contractul de prestări servicii privind „Optimizarea utilizării unor produse complete pe bază de adaosuri proteice, mixuri de aditivi și condimente în fabricația preparatelor din carne”, încheiat cu SC. ECOMAR TRANS SRL

Educație și formare	
Educație și formare Perioada	Octombrie 2010 → Octombrie 2013 Doctorand cu frecvență- USAMV Cluj-Napoca
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de doctor în Biotehnologii-2014 Teză de doctorat: „Cercetări privind evoluția unor compuși biologic activi din soiuri de hamei cultivate în România”
Perioada	Octombrie 2009 → Iunie 2011 Master- Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului- USAMV Cluj-Napoca
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de masterat Lucrare de disertație: „Analiza compușilor amari din soiurilor de hamei Hüller Bitterer și Magnum”
Perioada	Octombrie 2004 – Iunie 2009 Controlul și Expertiza Produselor Alimentare- USAMV Cluj-Napoca
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de inginer Lucrare de diplomă: „Obținerea și caracterizarea unor oțeturi aromatizante”
Perioada	Septembrie 2000- Iunie 2004
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de bacalaureat- Liceul Teoretic Onisifor Ghibu, Științele Naturii, Cluj-Napoca
Competențe personale	Limbi străine cunoscute: Engleză (B2) și Franceză (A2)
Competențe și aptitudini tehnice	Aptitudini tehnice cu aplicație în cromatografia de lichide de înaltă performanță (HPLC), cromatografia de gaze cuplată cu spectrometria de masă (GC-MS), conductometrie (CV), spectrometria Ultraviolet-Vizibil (UV-VIS), analize fizico-chimice și microbiologice pentru produsele alimentare
Competențe și aptitudini organizatorice	Responsabilă, creativă, punctuală, cu inițiativă, cu capacitate de sinteză și analiză, cu capacitate de planificare și gestionare a timpului și resurselor
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Abilități de utilizare și operare a următoarelor programe: Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS Power Point), LabSolutions-GC-MS solution, GraphPad Prism

Specializări și calificări	Iulie 2022- Certificate of completion <i>-Introduction to Intermediate Food Value Chains, The FAIRCHAIN project e-learning program</i>, ISEKI-Food Association ImpactHub Vienna Octombrie 2019- Diplomă Curs Auditor intern pentru sisteme de management al siguranței alimentelor conform standardului internațional ISO 22000:2018 și SR EN ISO 19011:2018, certificat nr. 824-2029, eliberat de Academia & Life Care- TÜV Rheinland România Iulie - Septembrie 2018- Diplomă Curs online „Cum să vorbești bine”, creat de Andrei Țigănaș, profesor de Dicție și Oratorie 25.02-12.07.2015- Diploma Curs operator introducere, validare și prelucrare date, seria G nr. 00237579, eliberată de MMFPS și MECTS, 27.06.2016 20.08-03.09.2015- Diploma Curs de competente antreprenoriale, seria G nr. 00237579, eliberată de MMFPS și MECTS, 27.06.2016 31.10-08.11.2015- Diploma Curs manager proiect, seria G nr. 00237579, eliberată de MMFPS și MECTS, 27.06.2016 09.03.2008 - 12.03.2008 -Diplomă de auditor intern, Standard SR EN ISO 22000: 2005 și SR EN ISO 19011: 2003, Certificat eliberat de OC SIMTEX- București Februarie 2011, Certificat de absolvire a modulului pedagogic (Nivel I) USAMV Cluj Iunie 2011, Certificat de absolvire a modulului pedagogic (Nivel II) USAMV Cluj
Membru în organizații	2010 - prezent - Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din Învățământ, Cercetare și Producție – ASIAR România 2015 – prezent European Plant Science Organisation (EPSO) 2015 – prezent American Nutrition Association 2015 – prezent The California Separation Science Society (CASSS) 2015 – prezent –Asociația specialiștilor din morărit și panificație din RO 2016 – prezent- Slow Food, Convivium: Cluj Transilvania

Informații suplimentare	2022- Expert evaluator internațional pentru propuneri de proiecte pentru National Science Center, Polonia Membru al Comitetului de Publicare al Buletinului Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca (Agricultură)- 2011 Recenzor reviste ISI și indexate BDI Recenzor pentru cărți publicate la editura internațională Elsevier Editorial board > 20 jurnale internaționale Guest Editor (2021-2023) for <i>Special Issue "Plants Bioactive Compounds and Prospects for Their Use in Beverages"</i> belonging to the journal Plants (Q1); (2023-2024) for <i>Special Issue "Application of Plant Extracts in the Food Industry"</i> belonging to the journal Plants (Q1) Editor carte: <i>The Health Benefits of Foods</i>, Ed. IntechOpen London, 2020, ISBN: 978-1-78985-934-8 Referent manual didactic- <i>Tehnologii Fermentative 1</i> - Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Editura Mega, 2022, Cluj-Napoca, Romania, e-ISBN 978-606-020-387-2 Îndrumarea a 46 lucrări de licență (4 în 2014, 5 în 2015, 6 în 2016, 6 în 2017, 6 în 2018, 8 în 2019, 2 în 2020, 3 în 2022 , 6 în 2023) și 33 lucrări de disertație (1 în 2016, 3 în 2017, 4 în 2018, 8 în 2019, 2 în 2020, 4 în 2021, 6 în 2022, 5 în 2023). 1 manual didactic - Salanță Liana-Claudia, Tofana Maria, 2022, Aditivi și ingrediente în industria alimentară- tehnologie și aplicații 2, Editura Mega, Cluj-Napoca, ISBN 978-606-020-492-3;
-------------------------	---

Lucrări
publicate

2 îndrumătoare de lucrări practice- (1) Salanță Liana-Claudia, Păucean Adriana, 2017, *Gastronomie și Tehnica Servirii*, Editura Mega, Cluj-Napoca, ISBN 978-606-543-849-1;
(2) Salanță Liana-Claudia, Păucean Adriana, 2015, *Gastrotehnie și Catering*, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-744-435-6;

1 carte științifică- Salanță Liana-Claudia, 2017, *Identificarea compușilor bioactivi din hamei*, Editura Mega, Cluj-Napoca, ISBN9 78-606-543-850-7;

Capitole în cărți publicate la Edituri internaționale – 6 (prim și co-autor):

- (1) A. Fărcaș, S. Socaci, M. Tofană, E. Mudura, D. Vodnar, F. Dulf, **L. Salanță**, 2017, *Brewing Technology: Exploitation of brewing industry wastes to produce functional ingredients*, Ed. InTech Open Science/Open Minds, Croatia, EU, ISBN 978-953-51-5475-4.
- (2) Pop O.L., **L.C. Salanță**, C.R. Pop, T. Coldea, S.A. Socaci, R. Suharoschi, D.C. Vodanar, 2019, *Prebiotics and dairy applications*, Ed. Academic Press Elsevier, ISBN 978-0-12-816495-2, pag. 247-274.
- (3) **L.C. Salanță**, A. Uifălean, C.A. Iuga, Pop O.L., C.R. Pop, M. Tofană, J. Cropotova, A. Rotar, M. Bautista-Ávila, C. Velázquez González, 2020, *Valuable Food Molecules with Potential Benefits for Human Health*, Ed. IntechOpen London, ISBN: 978-1-78985-933-1. Pag. 3-47.
- (4) **L.C. Salanță**, M. Jimborean, M. Tofană, V. Ignat, C.R. Pop, A. Pop, 2021, *Minimally processed food safety - an overview of fruits and vegetable packaging enriched with bioactive agents*, *Agricultural Research Updates*, vol. 37, Nova Science Publishers, Inc., New York ISBN: 978-1-68507-086, page 171-193.
- (5) Geană, E.I., Coldea T.E., Avîrvarei, A.C., Mudura, E., Pop, C.R., Pop, O.L., Ciont (Nagy), C., **Salanță, L.C.**, Călugăr, A., Mihai, M., Ciucure, C.T., Dărab, C.P. 2023. *Fruit Pomaces as Valuable By-Products of Wine and Cider Industries in Ramawat, K., Mérillon, JM., Arora, J. (eds) Agricultural Waste: Environmental Impact, Useful Metabolites and Energy Production. Sustainable Development and Biodiversity*, vol 31. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-19-8774-8_14
- (6) Socaci, S.A., **Salanță, L.**, Fărcaș, A.C., Nemeș, S.A., Medeleanu, M. 2023, *Food Additives as Functional Ingredients in Food Products*. In: Arsenos, G., Giannenas, I. (eds) *Sustainable Use of Feed Additives in Livestock*. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-42855-5_3

62 articole științifice publicate în reviste ISI, din care 32 ca prim-autor/autor corespondent

> 40 articole științifice publicate în reviste BDI (prim-autor/ co-autor)

> 90 scurte comunicări în volumele unor conferințe internaționale (prim-autor/ co-autor)

Prim-autor la 2 Cereri de brevet de invenție înregistrate la OSIM

Indicatori bibliometrici. h-index (WoS): **12**; h-index (Scholar): **19**;

Lista de publicații disponibilă la Google Academic: Liana Salanță

Premii, distincții

- Medalie de aur pentru *Testarea și optimizarea unor tehnici moderne de valorificare a subproduselor agro-industriale*, Salonul Internațional de Invenții și Inovații „Traian Vuia” Timișoara, 2022, Anca Fărcaș, Nemeș Amalia, Sonia Socaci, Dan Vodnar, Diaconeasa Zorița, Liana-Claudia Salanță, Simona Chiș.
- Medalia de argint pentru *Sos aromat cu năsturel (Nasturtium Officinale)*, Salonul Internațional de Invenții și Inovații „Traian Vuia” Timișoara, 2022, Carina Oțeliță, Liana-Claudia Salanță, Anca Fărcaș, Carmen Pop.
- Medalie de aur pentru *Caracterizarea compușilor biologic activi din cojile de banane și valorificarea acestora în dezvoltarea unor produse inovative*, Salonul Internațional de Invenții și Inovații „Traian Vuia” Timișoara, 2021, Hrenyuk Vanesa, Nagy Anca, Anca Fărcaș, Sonia Socaci, Oana Pop, Liana-Claudia Salanță.
- Diplomă de excelență Pro Invent, ediția XVIII, 2020. *Sos barbeque din dade (Morus nigra)*. Inventatori: Daniel Augustin Barta, Liana-Claudia Salanță, Carmen Pop, Maria Tofană, Sonia Socaci, Teodora Coldea, Anamaria Pop, Anca Fărcaș.
- Diplomă și Medalia de argint Salonul Internațional de Invenții și Inovații „Traian Vuia” Timișoara, 2020. *Cremă aperitiv din cojile de Solanum melongena*. Inventatori: Patricia Bălaș, Liana Claudia Salanță, Maria Tofană, Sonia Socaci, Carmen Pop, Anamaria Pop, Teodora Coldea, Anca Fărcaș
- Medalie de aur pentru Cerere de Brevet de Invenție OSIM cu nr. A00955 din 26.11.2018 - *Obținerea unor jeleuri hipocalorice*, Liana Salanță, Maria Tofană, Carmen Pop, Vlad Mureșan, Salonul Internațional de Invenții și Inovații „Traian Vuia”, Timișoara, 2019
- Gold medal for *Development and characterization of non-alcoholic beverages based on malt and fruit juice*, A00986/27.11.2017- pending patenting, Liana Salanță, Maria Tofană, Carmen Pop, The 22nd International Exhibition of Inventions “INVENTICA 2018” Iași, România
- Medalie de argint pentru Cerere de Brevet de Invenție OSIM cu nr. A00986 din 27.11.2017, autori: Liana Salanță, Maria Tofană, Carmen Pop, Salonul Internațional de Invenții și Inovații “Traian Vuia”, Timișoara, 2018
- Medalie de aur pentru „*Pesto de urzici*”, autori: Liana Salanță, Francesca Tombitaș, Tanislav Anda Elena, Maria Tofană, (Salonul Internațional de Invenții și Inovații “Traian Vuia”, Timișoara, 2018)
- Diplomă de Excelență pentru „*Obținerea unei băuturi funcționale din kale (Brassica oleracea)*”, autori: Liana Salanță, Maria Tofană, Teodora Coldea, Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii - Pro Invent, 2018)
- Diplomă de Excelență pentru „*Obținerea unui gel dezinfectant pe bază de componente bioactive din borhotul de hamei*”, autori: Elena Mudura, Liana Salanță, Maria Tofană, Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii - Pro Invent, 2018)
- Diplomă de Excelență pentru „*Alternativă inovativă de valorificare a pudrelor vegetale în industria băuturilor*”, autori: Teodora Coldea, Liana Salanță, Carmen Pop, Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii - Pro Invent, 2017)
- Medalie de aur pentru „*Praline cu nuci verzi*”, autori: Liana Salanță, Delia Selagea, Oana Pop (Salonul Internațional de Invenții și Inovații “Traian Vuia”, Timișoara, 2017)
- Diplomă de Excelență pentru „*Obținerea unui produs de cofetărie din flori de salcâm*”, autori: Liana Salanță, Emanuela Pop, Maria Tofană, Carmen Pop (Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii Pro Invent, 2017)
- Diplomă de Excelență și Medalie de Aur cu Mențiune Specială pentru „*Obținerea unor băuturi din miere, măceșe (Rosa canina) și ghimbir (Zingiber officinale) (MĂCEȘEMEL ȘI GHIMBIMEL)*”, autori: Nicoleta Borza, Liana Salanță, Elena Mudura, Carmen Pop- Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii Pro Invent Ediția a- XIV-a, 2016
- Diplomă de Excelență și Medalie de Aur cu Mențiune Specială pentru „*Obținerea unei băuturi funcționale din suc verde de grâu*”, autori: Boklarka Domokos, Liana Salanță, Maria Tofană, Carmen Pop - Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii Pro Invent Ediția a-XIV-a, 2016
- Diplomă de Excelență și Medalie de Aur pentru „*Obținerea oțetului din malț aromatizat cu plante condimentare*”, autori: Nicoleta Borza, Liana Salanță, Carmen Pop, Anamaria Pop, Andrei Borșa, (Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii Pro Invent, Ediția a- XIII -a, 2015)

Premii pentru studenți coordonați	Mențiunea I la Simpozionul Studențesc Iași, 2022 Premiul III la Simpozionul Studențesc USAMV CN, 2021 Premiul I pentru „best research” la Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection “Aurel Vlaicu” University Of Arad, 2019 Premiul II la sesiunea de prezentări lucrări- Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection “Aurel Vlaicu” University Of Arad, 2019 Premiul II la sesiunea de prezentări postere- Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection “Aurel Vlaicu” University Of Arad, 2019 Premiul I la Conferința Științifică Națională Studențească “Interferențe Culturale în Gastronomie”, Sibiu, 2019 Premiul I - competiția “Green Gastronomy”, USAMV CN, 2019 Premiul I la Sesiunea de Comunicări Științifice ale Studenților, Facultatea de Medicină Veterinară București, 2018 Mențiunea II la Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection “Aurel Vlaicu” University Of Arad, 2018 Mențiunea II la Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection “Aurel Vlaicu” University Of Arad, 2018 Premiul I pentru cea mai buna interpretare a tematicii la Simpozionul Național Studențesc “Interferențe Culturale în Gastronomie”, Sibiu, 2018 Premiul III- competiția “Green Gastronomy”, USAMV CN, 2017 Mențiune specială acordată de de comisia USAMV CN la Festivalul Alimentelor, 2017 Mențiunea II- la Simpozionul Studențesc USAMV CN, 2016
Mobilități de predare și instruire Erasmus	2023- Hanoi University of Science and Technology (Vietnam) 2023- Universidade do Porto (Portugalia) 2022 - Czech University of Life Sciences in Prague (Cehia) 2019 - Universidad Miguel Hernandez de Elche (Spania) 2018 - Universita degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Italia) 2017 - Université de Liège Gembloux Agro-Bio Tech (Belgia) 2017 - Universitat Politècnica de Valencia (Spania) 2016 - Food Science and Technology of the Universitat Bodenkultur Wien (Austria) 2015 - Campus of Food Science (Cesena) - University of Bologna (Italia)
Vizite de studiu	06-12 Octombrie 2017-Târgul de produse alimentare ANUGA –Köln, Germania
Conferințe și simpozioane internaționale	2023-The 4th International Electronic Conference on Foods – “Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances” 2022- 5th edition of the ISEKI E-conferences! “Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective”, Online event 2022- IV-International Conference of Food, Agriculture, and Veterinary Sciences on the occasion of the 40th Anniversary of Van Yüzüncü Yıl University, Virtual, Turkey 2020- The 8th World Sustainability Forum, Virtual, Switzerland 2019- World Congress on Polyphenols Applications, Valletta, Malta; 2018- 39th IMAG Conference” The International Meeting on Alcohol and Global Health”, Leuven, Belgium; 2018- World Congress on Nutrition and Obesity Prevention, Dubai, UAE, Premiul Best Poster Award; 2017- Seventh International Conference on Food Studies, Rome, Italy; 2015- EFSA’s Second Scientific Conference “Shaping the Future of Food Safety, Together” Milan, Italy; 2011-2020- International Symposium “Prospects for the 3rd Millennium Agriculture”, Cluj-Napoca, Romania; 2012-2022- International Conference on Food Chemistry, Engineering&Technology, Timișoara, Romania;

Lista lucrărilor
semnificative
publicate

1. **Salanță LC**, Fărcaș AC, Borșa A, Pop, CR. Current strategies for the management of valuable compounds from hops waste for a circular economy. Food Chemistry: X, 2023; 19 (100876). <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100876>
2. Borșa A, Muntean MV, **Salanță LC***, Tofană M, Socaci SA, Mudura E, Pop A, Pop CR. Effects of Botanical Ingredients Addition on the Bioactive Compounds and Quality of Non-Alcoholic and Craft Beer. Plants. 2022; 11(15):1958. <https://doi.org/10.3390/plants11151958>
3. Jimborean MA, **Salanță LC***, Trusek A, Pop CR, Tofană M, Mudura E, Coldea TE, Fărcaș A, Ilieș M, Pașca S, Uifălean A. Drinking Behavior, Taste Preferences and Special Beer Perception among Romanian University Students: A Qualitative Assessment Research. International Journal of Environmental Research and Public Health. 2021; 18(6):3307. <https://doi.org/10.3390/ijerph18063307>
4. **Salanță Liana C.**, Teodora E. Coldea, Ignat Valentina M. Ignat Carmen R. Pop, Maria Tofană, Elena Mudura, Borșa, Andrei Borșa, Antonella Pasqualone, Anjos, Ofélia, Zhao, Haifeng. 2020. Functionality of Special Beer Processes and Potential Health Benefits. Processes 8, 12: 1613; <https://doi.org/10.3390/pr8121613>.
5. **Salanță Liana C.**, Teodora E. Coldea, Ignat Valentina M. Ignat Carmen R. Pop, Maria Tofană, Elena Mudura, Borșa, Andrei Borșa, Antonella Pasqualone, Zhao Haifeng. 2020. Non-Alcoholic and Craft Beer Production and Challenges. Processes 8, 11: 1382; <https://doi.org/10.3390/pr8111382>.
6. Ignat Valentina M., **Liana C. Salanță***, Oana L. Pop, Carmen R. Pop, Maria Tofană, Elena Mudura, Teodora E. Coldea, Andrei Borșa, Antonella Pasqualone. Current Functionality and Potential Improvements of Non-Alcoholic Fermented Cereal Beverages, 2020, Foods, 9, 1031; doi:10.3390/foods9081031.
7. **Salanță Liana C.**, Sonia Socaci, Maria Tofană, Elena Mudura, Carmen Pop, Melinda Nagy, Antonia Odagiu, 2018, Characterization of volatile components in hop pellets using in-tube extraction GC-MS analysis, Romanian Biotechnological Letters, 23(2):13541-13550.
8. **Salanță Liana C.**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, Carmen Pop, Anamaria Pop, Anca Fărcaș, 2016, Determination of Volatiles in Hops from Romania by Solid Phase Fiber Microextraction and Gas-Chromatography- Mass Spectrometry, Analytical Letters 49:4, 477-487, DOI: 10.1080/00032719.2015.1075129.
9. **Salanță Liana C.**, Maria Tofană, Carmen Pop, Anamaria Pop, Teodora Coldea, Elena Mudura, 2016, The Alcoholic Beverage Consumption Preference of University Students: A Preliminary Romanian Case Study, Bulletin UASVM Food Science and Technology 73(1):33-39.
10. **Salanță Liana C.**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, Anca Fărcaș Carmen Pop, Anamaria Pop, Antonia Odagiu, 2015, Characterisation of Hop Varieties grown in Romania based on their content of bitter acids by HPLC in combination with Chemometrics approach, Czech Journal of Food Sciences 04/2015; 33(2):2015-148. DOI:10.17221/365/2014-CJFS.

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

Ianuarie, 2024

Conf. dr. Liana Claudia Salanță