

INFORMAȚII PERSONALE



Elena Mudura

Str. Manăștur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România

Tel.: 0264 596 384 Fax: 0264 593 792

✉ elena.mudura@usamvcluj.ro

🌐 www.usamvcluj.ro

Sexul Feminin | Data nașterii - | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA MANAGERIALĂ ȘI PROFESIONALĂ

2004 - prezent

Profesor universitar

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România

Tel.: 0264 596 384; Fax: 0264 593 792

Activitate didactică:

Titular discipline la Facultatea de Știință și Tehnologia Alimentelor: Tehnologii fermentative la programele de studii de licență și Good Manufacturing practice, Product design, Integrarea sistemului ISO cu HACCP, Principiile procesării produselor agroalimentare la programele de master din domeniul Ingineriei produselor alimentare.

Activitate științifică:

- 6 cărți / manuale universitare;
- 4 capitole de carte publicate la edituri internaționale;
- 31 articole publicate în reviste de specialitate indexate Web of Science;
- 69 articole publicate în reviste de specialitate din alte baze de date BDI;
- 22 comunicări publicate în volumele conferințelor internaționale BDI;
- 6 contracte de cercetare științifică câștigate prin competiții naționale și internaționale
- 2 contracte instituționale – director de proiect

Indicatori bibliometrici:

Profil Web of Science: 31 articole WoS; citat: 313 ; h = 11;

ResearcherID: <http://www.researcherid.com/rid/O-4209-2014> sau ORCID Number: <https://orcid.org/0000-0003-2928-5137>;

Profil Google Scholar: 132 articole indexate în baze de date internaționale/ 1309 citări/h-index:18

<https://scholar.google.ro/citations?user=SRtG6kAAAAJ&hl=ro>

Activitate de cercetare în domeniile:

- Biotehnologii fermentative
- Compuși biologic activi din alimente;
- Proiectarea alimentelor funcționale;
- Biovalorificarea subproduselor din industria alimentară
- Siguranță alimentară.

Experiență ca expert /evaluator:

- Expert evaluator/raportor la programele: PN-III-P2-2.1-BG-2016; PN-III-P3-3.5-EUK-2016; PN-II-RU-TE-2014; PN-II-IN-CI-2013. PN-II-PT-PCCA-2013; PN-III-P2-2.1-BG-2016; EUREKA Traditional (Network) 2016 și 2017.

Premii:

- **Medalia de aur** la Salonul Internațional de Invenții Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "Băuturi din miere, măceșe și ghimbir (Măceșemel și Ghimbimel)" Autori: Nicoleta Borza, Liana Salanță, Elena Mudura, Maria Tofană, Carmen Pop;
- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Matrici vegetale cu efect prebiotic*. Autori: Alexandru Conovali, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Cristina Coman, Delia Michiu;
- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Oțel din cidru de mere - produs funcțional îmbogățit în pigmenți naturali cu efect antioxidant*. Autori: Diana Ardelean, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Laura Stan, Andrei Borșa;

- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Alternativă inovativă de valorificare a pudrelor vegetale în industria băuturilor*. Autori: Paul Cristian Calugar, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Anca Farcaș, Liana Salanță, Carmen Pop.
- **Diploma de Excelență a USAMVB Regele Mihai I al României din Timișoara Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Matrici vegetale cu efect prebiotic având aplicabilitate în industria alimentară*. Autori: Alexandru Conovali, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Cristina Coman, Delia Michiu
- **Premiul III - 7th National Conference with International Participation „Nutrition – Medicine of the Future” & Francophone Symposium on Nutrition and Food Safety “Nutrisûr”, Cluj-Napoca, 23-24th November 2017** pentru *The impact of pre-fermentation treatments on phenolic, anthocyanin contents and antioxidant activity of red grape must*, autori Teodora Emilia Coldea, Elena Mudura, Cristina Coman, Liana Salanță, Alexandru Conovali.
- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XII, 2014, pentru *Bere cu miere*. Autori Samărtinean Adina și Simon Larisa. Coordonatori: Elena Mudura și Teodora Coldea.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11064 pentru articolul *Wheat Flour Dough Rheological Properties Measurement: Effects of the Target Values on the Attained*, în *Journal of texture studies* 46 (6)/2015, 475-486.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2015-9-7647 pentru articolul *Volatile profile, fatty acids composition and total phenolics content of brewers' spent grain by product with potential use in the development of new functional foods*, în *Journal of Cereal Science* 64/2015, 34-42.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-41402 pentru articolul *Volatile and phenolic profiles of traditional Romanian apple brandy after rapid ageing with different wood chips* în *Food Chemistry* 320, 126643.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-42575 pentru articolul *Current Functionality and Potential Improvements of Non-Alcoholic Fermented Cereal Beverages* în *Foods* 9(8):1031.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 56673 pentru articolul *Plants of the Spontaneous Flora with Beneficial Action in the Management of Diabetes Hepatic Disorders, and Cardiovascular Disease* în *Plants* 10(2), 216.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 56970 pentru articolul *Functionality of Special Beer Processes and Potential Health Benefits* în *Processes* 8(12):1613.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55984 pentru articolul *Non-Alcoholic and Craft Beer Production and Challenges* în *Processes* 8(11), 1382.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72753 pentru articolul *Strategies to improve the potential functionality of fruit-based fermented beverages* în *Plant* 10(11), 2263.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-69420 *Effects of Botanical Ingredients Addition on the Bioactive Compounds and Quality of Non-Alcoholic and Craft Beer* în *Plants* 11(15), 1958.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-75330 pentru articolul *Bee safety: New challenges and future trends within craft and large-scale production* în *Food* 11(17):2693.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023- 69121 pentru articolul *Evaluation of structural behavior in the process dynamics of oleogel-based tender dough products* în *Gels* 8(5), 317.

Membru în comitetul editorial al unor reviste și recenzor:

- **Editor al revistei Bulletin of UASVM.Agriculture**, vol 66(2) – vol 69(2). Indexat în: Web of Science, CABI, Index Copernicus (<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture>)
- **Editor al revistei Bulletin of UASVM.Food science and Tehnology**, vol 70(1) – vol 73(1). <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst>
- **Recenzor reviste Web of Science: Cereal Chemistry, Journal of Food Process Engineering și BDI: BUASVM seriile Agriculture. Horticulture. Food Science and Technology.**

Membru în comitetul unor manifestări științifice:

- Membru în Comitetul de organizare al simpozionului internațional *Prospects for the 3rd Millennium Agriculture 2009-2023*.
- Sesiunea de Comunicări Studențești USAMV Cluj Napoca, 2009-2016.

Funcții de conducere:

- **Directorul** Platformei de cercetare FoodBioTech (Tehnologii și Biotehnologii Alimentare) a USAMVCN. (<https://erris.gov.ro/Food-Quality-and-Safety-Rese>) din 2014- 2016
- **Secretar Științific** al Facultății de Agricultură a USAMV Cluj Napoca în perioada 2009-2012
- **Prodecan cu activitatea de cercetare** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2012-2016
- **Prodecan cu activitatea didactică** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2016-2020
- **Decan** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2020-prezent

2003-2004	Tipul sau sectorul de activitate Educație, cercetare Director tehnic S.C. Sailer Satu-Mare Str. Soimoseni nr. 30, 440215 Satu Mare, România Tel.: 0261 768 456; Fax: 0261 735 022 Coordonarea activității de producție: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție. Tipul sau sectorul de activitate Producție bere
1999-2003	Manager de Producție S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller) Str. Manăștur nr. 2-4, 400372, Cluj Napoca, România Coordonarea activității de producție la filiala Pitești: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție. Tipul sau sectorul de activitate Producție bere
1995-1999	Șef secție S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller) Str. Manăștur nr. 2-4, 400372, Cluj Napoca, România Coordonarea activității de producție a secției de Fierbere la filiala Cluj Napoca: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție. Tipul sau sectorul de activitate Producție bere
1989-1995	Șef secție Fabrica de bere Rahova București Calea Rahovei nr. 157, sector 5, București Coordonarea activității de producție a secției de Fermentație și Filtrare: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, asigurarea calității. Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2018	Abilitarea Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România Domeniul: Biotehnologii	8 EQF
2004-2009	Doctor în biotehnologii Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România Domeniul: Biotehnologii alimentare	7 EQF
1984-1989	Inginer diplomat Universitatea Galați – Facultatea de Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă Str. Domnească nr. 111, 800201 Galați, România Telefon: +4 0336 130177; Fax: +4 0236 460165 Domeniul: Ingineria produselor alimentare	7 EQF
2011	Manager Proiect Certificat de Competențe profesionale nr. 025533 • Eliberat de CNEFA-Centrul regional de formare profesională a adulților	
2008	Auditor intern	

Auditor intern pentru sistemul de siguranță a alimentului conform standardului ISO 22000:2005 și SR EN ISO 19011:2003; Certificat nr. 402 A.I.H./31.01.2008

Eliberat de SIMTEX-QC, București

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

Engleză

ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
B2	B2	B2	B2	B2

Competențe de comunicare

- bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de cadru didactic, director și manager;
- capacitatea de exprimare clară a ideilor;
- aptitudini oratorice.

Competențe organizaționale/manageriale

- Competențe manageriale dobândite în cursul carierei, ca urmare a ocupării unor funcții de conducere timp de peste cincisprezece ani, în domeniile economic și academic;
- Promptitudine, consecvență în organizarea și planificarea activităților didactice și de cercetare;
- Corectitudine și rapiditate în luarea deciziilor;
- Consecvență în verificarea calității îndeplinirii obiectivelor stabilite;
- Realizarea unui climat de muncă stabil prin motivarea echipei, conducere prin exemplu și prin asumarea responsabilității;
- Stimularea inițiativelor și promovarea unei atitudini proactive în cadrul colectivelor coordonate;
- Promovarea unei colaborări intrainstituționale și interinstituționale eficiente.

Competențe dobândite la locul de muncă

- Cercetare avansată a produselor alimentare
- O bună cunoaștere a proceselor de producție din industria alimentară
- Managementul integrat al producției și siguranței alimentare

Competență digitală

- O bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™

Pemis de conducere

B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Proiecte de cercetare

Proiecte de cercetare:

- 2021-2024 COST CA20128. Titlul proiectului: Promoting Innovation of ferMENTed fOods.
- 2020-2022 Contract de cercetare și consultanță nr. 14686 / 22.07.2020 Titlul proiectului: Monitorizarea valorii amare pe parcursul fluxului tehnologic de obținere a berii și determinarea umidității borhotului de malț rezultat din proces – partener URSUS BREWERIES SA. Director proiect.
- 2020 Proiect de cercetare-dezvoltare. Contract nr. 2090 / 15.06.2020. Partener Institutul Național de Cercetare Dezvoltare în Optoelectronică – INOE 2000 filiala ICIA Cluj-Napoca. Director proiect.
- 2017 Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373. Contract nr. 97CI /2017 Titlul proiectului: Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei. Responsabil proiect.
- 2017 Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0388 Contract nr. 48 CI /2017 Titlul proiectului: Dezvoltarea unui sortiment de patiserie cu efect probiotic pe baza de subproduse din industria. Responsabil proiect.
- 2017-2019 MADR-PNDR- AFIR Contract nr. C164A0000011661300010/16.08.2017 Titlul proiectului:Dezvoltarea pietelor locale exclusiv prin lanturi scurte pentru produse HNV pomicol
- 2007-2009 Program PNII 100 CP/1/2007 cod Capacități 142: Food safety control prin dezvoltarea unui sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioproceselor fermentative din industria alimentară. Responsabil proiect partener USAMV Cluj-Napoca.
- 2008-2011 Program PARTENERIATE CNMP 52-132/2008: Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum. Membru în echipa de cercetare.
- 2008-2009 - Program PNII Inovare 155/2008 cod Inovare 1486. Sare dietetica și derivate ale acesteia obținute prin aplicarea unor soluții eficiente de procesare și a procedurilor specifice igienei produselor alimentare. Membru în echipa de cercetare.
- 2006-2009 - Program CEEEX – Modul I. Contract nr. 3470/2006. Tehnologii noi, moderne, neconventionale de valorificare superioară a biomasei din sfecla de zahar - obținere de biobenzine. Membru în echipa de cercetare.
- 2006-2008 Platforma MEC - nr.97/2006 - Platforma de biotehnologii bazată pe cunoaștere. Membru în echipa de cercetare.
- 2005-2007 Contract Program CEEEX – modul IV: Program PNCDI. Contract nr. 159/2005. Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului. Membru.

Anexe

Lista publicațiilor științifice.

Elena Mudura
Cluj Napoca, 14 martie 2024

LISTA PUBLICAȚIILOR ȘTIINȚIFICE

A. CĂRȚI ȘI CAPITOLE PUBLICATE LA EDITURI NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE

1. Elisabeta-Irina Geană, Teodora Emilia Coldea, Alexandra-Costina Avîrvarei, **Elena Mudura**, Carmen Rodica Pop, Oana Lelia Pop, Călina Ciont, Liana Claudia Salanță, Anamaria Călugăr, Mihaela Mihai, Corina Teodora Ciucure, Cosmin Pompei Dărab, 2023. Fruit Pomaces as Valuable By-Products of Wine and Cider Industries, în Agricultural Waste: Environmental Impact, Useful Metabolites and Energy Production, Sustainable Development and Biodiversity 31, ISBN 978-981-19-8773-1.
2. Teodora Coldea, **Elena Mudura**, 2020. Fermentative Bioprocesses, in Biotechnological Progress and Beverage Consumption in The Science of Beverages – Biotechnological progress and Beverage Consumption. Woodhead Publishing, The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, OX5 1GB, United Kingdom, ISBN 978-0-12-816678-9.
3. Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Carmen Socaciu. 2017. Capitol: Advances in Distilled Beverages Authenticity and Quality Testing în cartea: Ideas and Applications Toward Sample Preparation for Food and Beverage Analysis. Editura internațională InTech (Croatia), ISBN 978-953-51-3686-6, Print ISBN 978-953-51-3685-9).
4. Anca Corina Farcas, Sonia Socaci, **Elena Mudura**, Francisc Dulf, Dan Vodnar, Maria Tofana, Liana Salanta. 2017. Capitol: Exploitation of brewing industry waste to produce functional ingredients în cartea Brewing Technology, Editura InTech, Croatia, ISBN 978-953-3342-1, pg 138-156.
5. **Elena Mudura** și Teodora Coldea, 2018. Tehnologia produselor fermentative 2. Editura Academicpres, Cluj Napoca. ISBN 978-973-744-656-5 volum 2: 978-973-744-657-2.
6. Teodora Coldea și **Elena Mudura**. 2016. Tehnologii fermentative - Tehnologia vinului și a bauturilor alcoolice distilate, Editura Mega, Cluj-Napoca, Romania, 978-606-543-783-8.
7. **Elena Mudura**, 2014. Calitatea și inocuitatea berii. Editura Mega, Cluj Napoca, ISBN 978-606-543-430-1.
8. **Elena Mudura**, 2014. Bioprocese fermentative, în Modelarea, simularea și conducerea avansată a bioprocесelor fermentative. Editura Universitatii "Lucian Blaga" din Sibiu. ISBN 978-973-739-949-6, Vol.1 ISBN 978-973-739-950-2, pg. 17-118.
9. **Elena Mudura**, 2013. Tehnologia malțului și berii. Editura Mega, Cluj Napoca, ISBN 978-606-543-419-6.
10. **Elena Mudura**, 2012. Controlul calității produselor alimentare în industria băuturilor alcoolice. Editura AcademicPres, ISBN 978-973-744-263-5.
11. **Elena Mudura**, 2004. Tehnologii fermentative. Tehnologia berii. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 973-656-778-8.

B. LUCRĂRI PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE WEB OF SCIENCE ȘI INDEXATE ÎN BAZE DE DATE INTERNAȚIONALE (SELECȚIE)

1. Eugen-Dan Radu, Vlad Mureșan, Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, 2024, Unconventional raw materials used in beer and beer-like beverages production: Impact on metabolomics and sensory profile, *Food Research International*, 114203.
2. Călugăr Paul Cristian, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Stan Laura, Gal Emese, Ranga Floricuța, Hegheș Simona Codruța, **Mudura Elena**, 2023. Mixed Fermentations of Yeasts and Lactic Acid Bacteria as Sustainable Processes to Enhance the Chemical Composition of Cider Made of Topaz and Red Topaz Apple Varieties, *Agronomy* 13 (10), 2485.
3. Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcas, Vlad Mureșan, **Elena Mudura**, 2023. The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and their bioactives molecules delivery, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2023, 1-27.
4. Avîrvarei, A.-C.; Pop, C.R.; **Mudura, E.**; Ranga, F.; Hegheș, S.-C.; Gal, E.; Zhao, H.; Fărcaș, A.C.; Chiș, M.S.; Coldea, T.E., 2023. Contribution of *Saccharomyces* and Non-*Saccharomyces* Yeasts on the Volatile and Phenolic Profiles of Rosehip Mead, *Antioxidants*, 12, 1457.
5. Alexandra Costina Avîrvarei, Liana Claudia Salanta, Carmen Rodica Pop, **Elena Mudura**, Antonella Pasqualone, Ofelia Anjos, Natalia Barboza, Jessie Usaga, Cosmin Pompei Dărab, Cristina Burja-Udrea, Haifeng Zhao, Anca Corina Fărcaș, Teodora Emilia Coldea, 2023. Fruit-Based Fermented Beverages: Contamination Sources and Emerging Technologies Applied to Assure Their Safety, *Foods*, 12(4), 838.
6. Marin Senila, Teodora Emilia Coldea, Lacrimioara Senila, **Elena Mudura**, Oana Cadar, 2023. Activated natural zeolites for beer filtration: A pilot scale approach, *Heliyon* 9(9), e20031.
7. Anda E. Tanislav, Andreea Pușcas, Adriana Păucean, Andruța E. Mureșan, Cristina A. Semeniuc, Vlad Mureșan, **Elena Mudura**, 2022. Evaluation of Structural Behavior in the Process Dynamics of Oleogel-Based Tender Dough Products, *Gels*, 8(5), 317.
8. Andrei Borșa, Mircea Valentin Muntean, Liana Claudia Salanță, Maria Tofană, Sonia Ancuța Socaci, **Elena Mudura**, Anamaria Pop, Carmen Rodica Pop, 2022. Effects of Botanical Ingredients Addition on the Bioactive Compounds and Quality of Non-Alcoholic and Craft Beer, *Plants* 2022, 11, 1958.
9. Călina Ciont, Alexandra Epuran, Andreea Diana Kerezsi, Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Antonella Pasqualone, Haifeng Zhao, Ramona Suharoschi, Frank Vriesekoop, Oana Lelia Pop, 2022. Beer safety: New challenges and future trends within craft and large-scale production. *Foods*, 11(17), 2693.
10. Calugar, P.C.; Coldea, T.E.; Salanță, L.C.; Pop, C.R.; Pasqualone, A.; Burja-Udrea, C.; Zhao, H.; **Mudura, E.**, 2021. An Overview of the Factors Influencing Apple Cider Sensory and Microbial Quality from Raw Materials to Emerging Processing Technologies, *Processes*, 9, 502.

11. Ignat, M.V.; Coldea, T.E.; Salanță, L.C.; **Mudura, E.**, 2021. Plants of the Spontaneous Flora with Beneficial Action in the Management of Diabetes, Hepatic Disorders, and Cardiovascular Disease, *Plants*, 10, 216.
12. Keșa, A.-L.; Pop, C.R.; **Mudura, E.**; Salanță, L.C.; Pasqualone, A.; Dărab, C.; Burja-Udrea, C.; Zhao, H.; Coldea, T.E., 2021. Strategies to Improve the Potential Functionality of Fruit-Based Fermented Beverages, *Plants*, 10, 2263.
13. Coldea TE, Socaci C, **Mudura E**, Socaci SA, Ranga F, Pop CR, Vriesekoop F, Pasqualone A, 2020. Volatile and phenolic profiles of traditional Romanian apple brandy after rapid ageing with different wood chips. *Food Chemistry*. 320:126643.
14. Salanță, L.C., Coldea, T.E., Ignat, M.V., Pop, C.R., Tofană, M., **Mudura, E.**, Borșa, A., Pasqualone, A., Anjos, O. Zhao, H., 2020. Functionality of Special Beer Processes and Potential Health Benefits. *Processes*, 8(12), pp. 1613.
15. Salanță, L.C., Coldea, T.E., Ignat, M.V., Pop, C.R., Tofană, M., **Mudura, E.**, Borșa, A., Pasqualone, A. and Zhao, H., 2020. Non-alcoholic and craft beer production and challenges. *Processes*, 8(11), pp. 1382.
16. Ignat, M.V., Salanță, L.C., Pop, O.L., Pop, C.R., Tofană, M., **Mudura, E.**, Coldea, T.E., Borșa, A., Pasqualone, A., 2020. Current functionality and potential improvements of non-alcoholic fermented cereal beverages, *Foods*, Volume 9(8), p. 1031.
17. Socaci (Ignat) MV, **Mudura E**, Coldea TE, Salanță L, 2019. Therapeutic properties of Cichorium intybus L. roots in liver diseases, diabetes and hypercholesterolemia. *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVII, No. 1-2, Cluj-Napoca, Romania.
18. Socaci (Ignat) MV, **Mudura E**, Coldea TE, Salanță L, 2019. *Morus nigra* L. leaves – therapeutic properties in liver diseases and related disorders. *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVII, No. 1-2, Cluj-Napoca, Romania.
19. **Mudura, E.**, T. E. Coldea, C. Socaciu, F. Ranga, C. R. Pop, A. M. Rotar, A. Pasqualone. 2018. Brown beer vinegar: potentially functional product based on its phenolic profile and antioxidant activity. *J. Serb. Chem. Soc.* 83(1):19-30.
20. Salanță, L.C., Socaci, S.A., Tofana, M., **Mudura, E**, Pop, C.R., Nagy, M., Odagiu, A., 2018. Characterization of volatile components in hop pellets using in-tube extraction GC-MS analysis. *Romanian Biotechnological Letters*, 23(2): 13541-13550.
21. Antonella Pasqualone, Carmine Summo, Barbara Laddomada, **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, 2018. Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics and aroma of borș, a traditional beverage derived from wheat bran. *Food Chemistry*, 265:242-252.
22. Michiu, D ; Socaci, SA ; Jimborean, M ; **Mudura, E**; Farcas, AC; Biris-Dorhoi, SE ; Tofana, M. 2018. Determination of Volatile Markers from Magnum Hops in Beer by In-Tube Extraction-Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Analytical Letters*, Vol 51(18): 2967-2980.



23. Tchuenchieu, A; Sylvain, SK; Pop, C; Jean-Justin, EN; **Mudura, E**; Etoa, FX; Rotar, A, 2018. Low thermal inactivation of *Escherichia coli* ATCC 25922 in pineapple, orange and watermelon juices: Effect of a prior acid-adaptation and of carvacrol supplementation. *Journal of Food Safety*, Vol. 38(1):e12415.
24. Alex Tchuenchieu, Jean-Justin Essia Ngang, Carmen Pop, Sylvain Sado Kamdem, Ancuta Rotar, François - Xavier Etoa, **Elena Mudura**, 2018. *Journal of Advances in Microbiology* 11(3):1–8.
25. Muresan, E.A., Muste, S., Muresan, C.C., **Mudura, E.**, Paucean, A., Stan, L., Vlaic, R., Cerbu, G.C., Muresan, V., 2017. Assessment of Polyphenols, Chlorophylls and Carotenoids during Developmental Phases of Three Apple Varieties. *Romanian Biotechnological Letters*, 22 (3), 12456-12553.
26. Salanta, LC; Tofana, M; Pop, C; Pop, A; Coldea, T; **Mudura, E**, 2017. Beverage Alcohol Choice Among University Students: Perception, Consumption and Preferences. *BUASVM Cluj-Napoca: Food Science and Technology*, Volume 74, Number 1, 2017, pp. 23-30(8).
27. Coldea TE, **Mudura E**, Rotar AM, Salanță LC, Pop CR, Darab C, 2017. Brewer's spent hop polyphenols characterization and industrial exploitation. *Hop and Medicinal Plants*, Year XXV, No. 1-2: 9-16.
28. Kouassi-Koffi, J.D., Ahi, A.P., Faulet, B.M., Gonnety, T.J., Muresan, V., **Mudura, E.**, Assemand, E., 2016. Essential Steps of Bread making Process Due to Relevant Rheological Parameters of the Raw Material, *Int. J. Pure App. Biosci.* 4(2): 58-70).
29. Jean Didier Kouassi-Koffi, Kouassi Hubert Konan, Assoi Yapi Désiré Patrice Yapi, Amedée Pascal Ahi, Vlad Muresan, **Elena Mudura**, Emma Assemand, Wheat Bread Dough Rheological Properties Study Dependence on the Dough Viscoelasticity Level. *Int. J. Rec. Biotech.* 2016, 4 (1): 1-12.
30. **Mudura E**, Coldea TE, Fărcaș, A, 2016. Quince peel extract addition to liqueur for improving antioxidant activity and phenolic content. *Hop and Medicinal Plants*, Year XXIV, No. 1-2:63-70.
31. Pop, OL; Vodnar, DC; Suharoschi, R; **Mudura, E**; Socaciu, C. 2016. *L. plantarum* ATCC 8014 entrapment with prebiotics and lucerne green juice and their behavior in simulated gastrointestinal conditions. *Journal of Food Process Engineering*. 39(5):433-441.
32. Salanta, LC; Tofana, M; Socaci, SA; **Mudura, E**; Pop, C; Pop, A; Farcas, AC. 2016. Determination of Volatiles in Hops from Romania by Solid Phase Fiber Microextraction and Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Analytical Letters*. 49(4):477-487.
33. Salanta, LC; Tofana, M; **Mudura, E**; Pop, C; Pop, A; Coldea, T, 2016. The Alcoholic Beverage Consumption Preference of University Students: a Preliminary Romanian Case Study. *BUASVM Food Science and Technology* 73(1):40-44.
34. **Mudura, E**; Coldea, TE; Rotar, AM; Pop, C; Semeniuc, C, 2016. Characterization of Romanian Craft Beers Based on Chemical Composition and Microbiological Analysis. *BUASVM Food Science and Technology* 73(1):33-39.

35. Farcas, AC; Socaci, SA; Tofana, M; **Mudura, E**; Salanta, L, 2016. The Content in Bioactive Compounds of Different Brewers' Spent Grain Aqueous Extracts. *BUASVM Food Science and Technology* 73(2):143-148.
36. Kouassi-Koffi, JD; Muresan, V; Gnangui, SN; Sturza, A; **Mudura, E**; Kouame, LP, 2015. Wheat flour dough rheological properties measurement: effects of the target values on the attained results. *Journal of Texture Studies* 46 (6), 475-486.
37. Salanta, L; Tofana, M; Socaci, S; **Mudura, E**; Pop, C; Pop, A; Farcas, A. 2015. Evaluation and Comparison of Aroma Volatile Compounds in Hop Varieties Grown in Romania. *Romanian Biotechnological Letters*. 20(6):11049-11056.
38. Farcas, AC; Socaci, SA; Dulf, FV; Tofana, M; **Mudura, E**; Diaconeasa, Z. 2015. Volatile profile, fatty acids composition and total phenolics content of brewers' spent grain by-product with potential use in the development of new functional foods: *Journal of Cereal Science*. 64: 34-42.
39. Salanta, LC; Tofana, M; Socaci, SA; **Mudura, E**; Farcas, A; Pop, C; Pop, A; Odagiu, A. 2015. Characterisation of Hop Varieties Grown in Romania Based on their Contents of Bitter Acids by HPLC in Combination with Chemometrics Approach. *Czech Journal of Food Sciences*. 33(2):148-155.
40. **Mudura, E**; Coldea, T., 2015. Hop-Derived Prenylflavonoids and Their Importance in Brewing Technology: A Review. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):1-10.
41. Moldovan, A; **Mudura, E***; Coldea, T; Rotar, A; Pop, C, 2015. Effect of Maceration Conditions on Chemical Composition and Colour Characteristics of Merlot Wines. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):104-108.
42. Varva, L; Socaci, S; Farcas, A; Salanta, L; Pop, AV; **Mudura, E**; Tofana, M, 2015. Determination of Wine Aroma Compounds by Head Space "In tube extraction" Technique and Gas Chromatography (HS-ITEX-GC/MS). *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):115-119.
43. Coldea, T; **Mudura, E***, 2015. Quality Assessment during Storage of Young White Wine var. Sauvignon Blanc. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):115-119.
44. Coldea, TE; **Mudura, E***; Pop, C; Rotar, A; Birsan, PA; Lazar, D, 2015. Fermentation of Aromatized Wine-Based Beverage with *Sambucus nigra* L. Syrup. *BUASVM Food Science and Technology* 72(2):261-264.
45. Coldea TE, **Mudura E**, Pop CR, Rotar AM, Fărcaș A, Runcan L, 2015. Evaluation of a Plant Liqueur in Relation to Its Chemical Composition, Lycopene and Phenolic Content. *Hop and Medicinal Plants*, Year XXIII, No. 1-2: 39-45.
46. Coldea TE, **Mudura, E**, Rotar AM, Pop CR, Salanta L, Cornea A, 2015. Chemical composition, total phenolic content and colour of red wine obtained from grapes autochthonous to Romania. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 21(2):181-185.
47. Coldea TE, **Mudura E**, Chircu C, Borșa A, 2014. Chemical Assessment Of White Wine During Fermentation Process; *BUASVM Food Science and Technology*, 71(1):18-22

48. Tchuenchieu A, Pop CR, Sado Kamdem S, **Elena Mudura**, Essia Ngang SS, Rotar AM, François-Xavier Etoa FX, 2014. Effect of a Previous Acid Adaptation of *Zygosaccharomyces Baillii* on its Growth Kinetic in Acidic Media. *BUASVM Food Science and Technology* 71(2):154-159.
49. Fărcaș A, Tofana M, Socaci S, **Mudura E**, Scrob S, Salanță L, Mureșan , 2014. Brewers' spent grain – A new potential ingredient for functional foods. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 20(2), 137-141.
50. Farcas, AC; Socaci, SA; Tofana, M; Muresan, C; **Mudura, E**; Salanta, L; Scrob, S. 2014. Nutritional properties and volatile profile of brewer's spent grain supplemented bread, *Romanian Biotechnological Letters*. 19: 9705-9714.
51. Coldea TE; Socaciu, C; Moldovan, Z; **Mudura, E**. 2014. Minor Volatile Compounds in Traditional Homemade Fruit Brandies from Transylvania-Romania, as Determined by GC-MS Analysis. *Not Bot Horti Agrobo*, 42(2):530-537.
52. Coldea T.E., **Mudura E.**, Ranta N., Hadarean D., 2013. Safety Evaluation of the Grape Marc Spirit by GC-FID Analysis, *BUASVM Food Science and Technology*, Cluj-Napoca, 70(1), 33-37.
53. Suruceanu N., Socaci S., Coldea T., **Mudura E.**, 2013. Revaluation of Waste Yeast from Beer Production, *BUASVM Food Science and Technology* 70(2) 118-123.
54. Coldea T.E., **Mudura E.**, Ranta N., Hadarean D., 2013. The Impact of Grape Marc Distillation Process on the Major Volatile Compounds, *BUASVM Animal Science and Biotechnologies* 70(2) 223-229.
55. Salanță L.C., Tofană M., Socaci S., **Mudura E.**, Fărcaș A., 2013. The internal validation of HPLC and conductometric method for the determination of hop bitter acids, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, Timișoara, 19(3), 362-366.
56. Chircu Brad C., Muste S., **Mudura E.**, Bobiș O., 2012. The Content of Polyphenolic Compounds and Antioxidant Activity of Three Monovarietal Wines and their Blending, used for Sparkling Wine Production, *BUASVM Agriculture* 69(2) 222-227.
57. Păucean A., Socaciu C., Vodnar D., **Mudura E.**, 2010. A new functional dairy product containing an optimized mixture of *Lactococcus* bacteria, kefir and brewer's yeasts. *Romanian Biotech. Letters*, 15(6), 5793-5800.
58. **Mudura E.**, Muste S., Tofană M., Mureșan C., 2006. Risk Management of Beer Fermentation – Diacetyl Control, *Buletin USAMV-CN*, 62:303-307.
59. Tofană M., Muste S., Spinean S., **Mudura E.**, Modoran C., 2006. Researches regarding the Quantitative Modifications of Hop Pellets Bitter Acids during Storage, *Buletin USAMV – CN*, 62:365-370.
60. Muste, S; Tofana M; **Mudura, E**; Muresan, C; Modoran, C; Racolta, E; Bogdan, I; Mihaiescu, T. 2006. Studies concerning the quality of grapes from Feteasca regala and Risling italian varieties depending on maturation degree and vegetation conditions. *BUASVM Agriculture*, 62:317-322.

61. Muste, S; Tofana, M; **Mudura, E**; Muresan, C; Laslo, R. 2005. The effects of hops quality parameters on beer characteristics. *BUASVM Agriculture*, 61:301-303.
62. Maria, Tofană; Muste, S; **Mudura, E**; Mora, A. 2005. The influence of hop pelletisation on hop quality parameters. *BUASVM Agriculture*, 61:315-322.

C. LUCRĂRI SUSȚINUTE LA CONFERINȚE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE

1. Radu Eugen Dan, **Elena Mudura**, Vlad Mureșan, Teodora Coldea, Characterization of unconventional materials for brewing technology, Simpozionul Științific Studentesc cu Participare Internațională, Universitatea Științele Vieții „Ion Ionescu de la Brad” din Iași, 27-28 Aprilie 2023, Iași, România.
2. Eugen Dan Radu, Vlad Mureșan, Teodora Coldea, **Elena Mudura**, Saccharification of starch extracted from forest sources, PhD Students Days, 29-30 Mai 2023, Arad, România.
3. Eugen – Dan Radu, Vlad Mureșan, Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Extraction and saccharification of starch from forest resources, in order to development a gluten-free fermented beverages, The 22nd International Conference Life Science for Sustainable Development, 28-30 Septembrie 2023, Cluj Napoca, România.
4. Paul Călugăr, Teodora Coldea, **Elena Mudura**, The impact of co-inoculation *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* yeasts, and nutrients addition during fermentation on the composition of cider, The 22nd International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.
5. Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Carmen Pop, Floricuța Ranga, Oana Pop, Dan Vodnar, Mădălina Medeleanu, Simon Elemer, Emese Gal, Codruța Hegheș, Anamaria Cozma-Petruț, Brewers' spent grain as a sustainable key ingredient for the production of a reinterpreted traditional Romanian beverage, 6th EuChemS Conference on Green and Sustainable Chemistry, Salerno, Italia, 3-6 sept 2023.
6. Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, **Elena Mudura**, Oleogels fase impacts the manufacturing of Traditional romanian sausages- A dynamic process evaluation and comparison Simpozionul Științific Studentesc cu Participare Internațională, Universitatea Științele Vieții „Ion Ionescu de la Brad” din Iași, 27-28 Aprilie 2023, Iași, România.
7. Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, **Elena Mudura**, The effect of oleogels on the structural characteristics of Traditional Romanian sausages, PhD Students Days, 29-30 Mai 2023, Arad, România.



8. Anda E. Tanislav, Bianca Șandru, Simona M. Man, Andreea Pușcaș, Andruța E. Mureșan, Adriana Păucean, Vlad Mureșan, **Elena Mudura**, The influence of conventional fat replacement on the structural behavior of five different pastry products in the dynamics of the technological process, The 21st International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" 15th– 17th September, 2022, Cluj-Napoca, Romania.
9. Anda E. Tanislav, Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, **Elena Mudura**, Evaluation of structural behavior when replacing animal fat with vegetable oil in Vienna sausages, The 21st International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" 15th– 17th September, 2022, Cluj-Napoca, Romania.
10. Anda Elena Tanislav, Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, **Elena Mudura**, Evaluation of structural behavior when partial replacing animal fat with oleogels in Bologna sausages, Fifth ISEKI E-conference, 23-25 November 2022 Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective.
11. Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, **Elena Mudura**, The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and bioactives delivery in food, Multidisciplinary Conference on Sustainable Development Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" from Timișoara Multidisciplinary Conference on Sustainable Development 26-27 May 2022.
12. Eugen - Dan Radu, Vlad Mureșan, Teodora Coldea, **Elena Mudura**, The impact of unconventional raw materials in beer and beer-like metabolomics, The 21st International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" 15th– 17th September, 2022, Cluj-Napoca, Romania.
13. Paul Cristian Călugăr, **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, The evolution of the cider market and consumer trends. Current knowledge and future directions, The 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" September, 2020 Cluj-Napoca, Romania.
14. Maria Valentina Socaci, **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Dandelion, mulberry and chicory suitable for developing functional drinks in alleviating nonalcoholic steatohepatitis, The 18th International Conference "Life sciences for sustainable development" 26th – 28th September, 2019 Cluj-Napoca, Romania, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Romania.
15. Maria Valentina Socaci, **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Dandelion, mulberry, and chicory in the spotlight - alleviating nonalcoholic steatohepatitis, „Nutrition – Medicine of the future” International Congress – „Contextual integration of Nutrition Science into Dietary Patterns and Lifestyle”, May 15-18, 2019, Cluj-Napoca, Romania.
16. Teodora Coldea, **Elena Mudura**, Krisztina Kovacs, Maria Valentina Socaci, Liana Salanta, Cristina Mihaela Burja-Udrea, Impact of three honey assortments addition to beer chemical characteristics, The 18th International Symposium Prospects for 3rd Millennium Agriculture 26th – 28th September, 2019 Cluj-Napoca, Romania, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Romania.
17. Teodora Coldea, **Elena Mudura**, Maria Valentina Socaci, Reka Denes, Liana Salanta, Cristina Mihaela Burja-Udrea, Effect of selected yeast addition on the fermented beverage quality, The 18th International

l

Symposium Prospects for 3rd Millennium Agriculture 26th – 28th September, 2019 Cluj-Napoca, Romania, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Romania.

18. Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Oana Lelia Pop, Elena Mudura, Carmen Rodica Pop, Cristina Bianca Pocol, Carmine Summo, Antonella Pasqualone, Borș, a traditional Romanian beverage with potential functionality for gut health could contribute to the rural development in Eastern Romania, 16th European Rural Development Network Conference CAP 2020+: experiences and ideas for future rural areas and development, Cluj-Napoca, Romania, September 2018.
19. Coldea Teodora Emilia, **Mudura Elena**, Salanta Liana, Pop Carmen, Pop Oana, Bioconversion of brown beer into a functional freed of alcohol beverage, World Congress on Nutrition and obesity prevention October 08-09, 2018 Dubai, UAE.
20. Teodora Coldea, **Elena Mudura**, Carmen Rodica Pop, Oana Lelia Pop, Simona Man, Simona Chis, Pre-fermentation treatments of grapes impact the bioactive compounds. The 17th International Symposium Prospects for the 3rd millenium agriculture 27-29 sept 2018, Cluj-Napoca, Romania.
21. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Liana Salanta, Carmen Rodica Pop, Sonia Socaci, Anca Farcas, Oana Lelia Pop, Carmen Socaciu, Bioprocessing of beverage industry waste: recovery of bioactive molecules and development of innovative products, The 17th International Symposium Prospects for the 3rd millenium agriculture 27-29 sept 2018, Cluj-Napoca, Romania.
22. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Simona Chis, Carmen Rodica Pop, Oana Lelia Pop, Simona Man, Bioconversion of brewers spent yeast into a gluten free pastry product, The 17th International Symposium Prospects for the 3rd millenium agriculture 27-29 sept 2018, Cluj-Napoca, Romania.
23. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Liana Salanta, Carmen Rodica Pop, Lucian Cuibus, Dragos Florin Grosaru, Effect of processing parameters on quality characteristics of apple cider, The 17th International Symposium Prospects for the 3rd millenium agriculture 27-29 sept 2018, Cluj-Napoca, Romania.
24. Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Cristina Coman, Liana Salanță, Alexandru Conovali, The impact of pre-fermentation treatments on phenolic, anthocyanin contents and antioxidant activity of red grape must, National Conference with International Participation „Nutrition – Medicine of the Future” 23-24 November 2017, Cluj-Napoca, Romania.
25. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Oana Lelia Pop, Fermentative industry by-products as a new source of probiotics with possible valorising in food sector, National Conference with International Participation „Nutrition – Medicine of the Future” 23-24 November 2017, Cluj-Napoca, Romania.
26. Salanță, L.C., Borza, N.E., **Mudura, E.**, Pop C.R., Tofana M., Process optimization for the development of some functional beverages, 16th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture", Section 3: Food Science and Technology, 28-30 septembrie 2017, Cluj-Napoca, Romania.
27. Liana C. Salanță, Nicoleta E. Borza, Maria Tofană, Carmen R. Pop, **Elena Mudura**, Ferments in the Process of Mead Making, Seventh International Conference on Food Studies Food Systems - Design and Innovation, 26–27 October 2017, Roma TRE University, Rome, Italy.



28. Conovali A, Coldea T, **Mudura E**, Coman C, Pop C, Technological strategies applied for the enrichment of red grape juice in phenolic compounds with antioxidant activity, 2nd International Conference on Non-communicable Diseases: Hold the Door Against Injury and Disease May 22nd -24th 2017, Cluj-Napoca, Romania.
29. Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Oana Lelia Pop, Wine lees based functional beverage as a new source of probiotics with possible in situ oenological valorizing, International Probiotics and Antimicrobial Proteins Conference Barcelona, 6-8 Noiembrie 2017.
30. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Carmen Pop, Liana Salanta, Cosmin Darab, Vegetal matrices addition to liqueurs and their impact on beverages phenolic content, The 16th International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agriculture 28-30 Sept, Cluj-Napoca, Romania.
31. Nicoleta E. Borza, Salanță Liana, **Mudura Elena**, Pop Carmen, Tofana Maria, Socaci Sonia, Development and Characterisation of some Functional Beverages from Honey, 2nd International Conference on Non-communicable Diseases: Hold the Door Against Injury and Disease May 22nd -24th 2017, Cluj-Napoca, Romania.
32. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Carmen Pop, Liana Salanta, Cosmin Darab, Exogenous enzymes addition to red wine maceration and their impact on phenol content and antioxidant activity, The 16th International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agriculture 28-30 Sept, Cluj-Napoca, Romania.
33. Pădureanu C, Coldea T, **Mudura E**, Farcas A, Pop C, Partial ethyl alcohol removal from red wine Pinot noir variety with impact on phenolic content and antioxidant activity, 2nd International Conference on Non-communicable Diseases Hold Door against Injury and Disease 22-24.05.2017, Cluj-Napoca.
34. Andrei Borșa, Teodora Coldea, **Elena Mudura**, Sevastița Muste, 2016, Development of an imperial stout beer recipe with a dark chocolate flavor, The 15th International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agriculture.
35. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Timea Horvath, Factors influencing the characteristics of fruit brandies after rapid induction of ageing character, 2016 The 15th International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agriculture.
36. **Elena Mudura**, Teodora Emilia Coldea, Victor Pleșca, Synchronous alcoholic fermentation of two different origin substrates with application in beverage industry, 2016 The 15th International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agriculture.
37. Salanta L, Tofana M, Socaci S, **Mudura E**, Pop C, HPLC and ITEX/GC-MS techniques in combination with chemometric methods for the discrimination of hop varieties, EFSA's Second Scientific Conference "Shaping the Future of Food Safety, Together" Milan, Italy, 14-15-16 October 2015.
38. **Mudura Elena**, Sopon M., Pop C., Coldea T., Rapid screening of N-nitrosamines in malt by HPTLC-UV densitometry, Conferinta CASEE 2014, 25-27 mai, Novisad Serbia.



39. Teodora Emilia Coldea, **Elena Mudura**, Călin Șibotean, Emil Comșa, The brewing process: optimizing the fermentation in cadrul Simpozionului USAMV Cluj-Napoca: The 13th International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agriculture 25th-27th of September 2014, Cluj-Napoca, Romania.

D. TEZA DE DOCTORAT

Elena Dima (Mudura), 2009. Cercetări privind trasabilitatea unor substanțe biologice active în biotehnologia berii, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

E. CERERI ȘI BREVETE DE INVENȚIE

1. Brevet de invenție RO 133595 / 29/01/2021: Produs de patiserie aglutenic pe bază de tescovină și pudră de fructe, și procedeu de obținere. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, **Mudura Elena**, Man Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia.
2. Cerere Brevet de invenție nr. A/01037/04.12.2018: Bere brună funcționalizată prin adaosul unor extracte de matrici vegetale cu efect antioxidant, inventatori: Coldea Teodora Emilia, **Mudura Elena**, Salanță Liana Claudia, Botoș Daniel Sebastian.
3. Cerere Brevet de invenție nr. A/01083/10.12.2018: Produs de patiserie pe bază de subproduse rezultate din industria vinului, inventatori: Coldea Teodora Emilia, **Mudura Elena**, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia.
4. Cerere Brevet de invenție nr. A/01039/04.12.2018: Metodă de obținere a unei băuturi fermentate pe bază de cidru de mere și suc de ghimbir, inventatori: Coldea Teodora Emilia, **Mudura Elena**, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Lucian Cuibus, Grosaru Dragoș Florin.
5. Cerere Brevet de invenție nr.A/01073/2017: Procedeu de obținere și utilizare a extractului bioactiv din borhotul de hamei, inventatori: **Mudura Elena**, Coldea Teodora Emilia, Salanță Liana.
6. Cerere Brevet de invenție nr.A/01047/2017: Amestec funcțional pe bază de tescovină și drojdie de vin cu aplicabilitate în patiserie, inventatori: **Mudura Elena**, Coldea Teodora Emilia, Cuibus Lucian.
7. Cerere Brevet de invenție nr.A/00743/2017: Proces fermentativ de valorificare a componentelor bioactive din bere într-un produs fără alcool, inventatori: **Mudura Elena**, Coldea Teodora Emilia, Cuibus Lucian.

Data
14.03.2024

Semnătura

