

**Curriculum vitae  
Europass**



**Informații personale**

Nume / Prenume **Păucean M. Adriana**

Adresă(e)

Telefon(oane)

Mobil:

E-mail(uri)

[adriana.paucean@usamvcluj.ro](mailto:adriana.paucean@usamvcluj.ro)

Naționalitate(-tăți)

Data nașterii

Sex

**Locul de muncă vizat /  
Domeniul ocupațional**

**Experiența profesională**

Perioada

**2019-prezent**

Funcția sau postul ocupat

**Profesor universitar Dr., Habil**

Activități și responsabilități  
principale

**Facultatea Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole  
și Medicină Veterinară Cluj**

Activitate didactică și de cercetare, microproducție panificație-patiserie  
Cursuri și lucrări practice: Tehnologia conservelor și semiconservelor vegetale,  
Tehnologia morarului și panificației, Alimente funcționale, Gastrotehnie, Tehnici  
culinare

Cordonarea științifică a lucrărilor de diplomă/ disertație

Coordonarea lucrărilor metodico-științifice pentru obținerea gradului didactic I în  
învățământul preuniversitar

Numele și adresa  
angajatorului

Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, Calea  
Mănăstur nr. 3-5, România, tel. 0264 595825, int. 273

Tipul activității sau sectorul  
de activitate

Educție/ Învățământ superior

Perioada	<b>2014-2019</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>Conferentiar Dr.</b>
Activități și responsabilități principale	<b>Facultatea Stiinta si Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Stiinte Agricole și Medicină Veterinară Cluj</b>
Numele și adresa angajatorului	Activitate didactica si de cercetare, microproductie panificatie-patiserie Cursuri si lucrari practice: Tehnologia conservelor și semiconservelor vegetale, Tehnologia moraritudinii si panificatiei, Alimente functionale, Gastrotehnie, Tehnici culinare Cordonarea stiintifica a lucrarilor de diploma/ disertatie Coordonarea lucrărilor metodico-științifice pentru obținerea gradului didactic I în învățământul preuniversitar Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj-Napoca, Calea Manastur nr. 3-5, Romania, tel. 0264 595825, int. 273
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educatie/ Invatamant superior
Perioada	<b>2012-2016</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>Prodecan cu probleme social-studențesti Facultatea de Stiinta si Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj</b>
Activități și responsabilități principale	Coordonarea activităților legate de problemele social-studențesti, coordonarea activității de practică
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj-Napoca, Calea Manastur nr. 3-5, Romania, tel. 0264 595825, int. 273
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educatie/ Invatamant superior
Perioada	Din 2009 -2014
Funcția sau postul ocupat	<b>Sef lucrari, Facultatea Stiinta si Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj</b>
Activități și responsabilități principale	Activitate didactica si de cercetare, microproductie panificatie-patiserie Cursuri si lucrari practice: Tehnologia conservelor și semiconservelor vegetale, Tehnologia moraritudinii si panificatiei, Alimente functionale, Gastrotehnie, Tehnici culinare Cordonarea stiintifica a lucrarilor de diploma/ disertatie Activități legate de problemele social-studentesti la nivel de facultate
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj-Napoca, Calea Manastur nr. 3-5, Romania, tel. 0264 595825, int. 273
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educatie/ Invatamant superior
Perioada	Din 01 septembrie 2003 pana in 2009
Funcția sau postul ocupat	<b>Director adjunct învățământ preuniversitar</b>

Activități și responsabilități principale	<p>Coordonarea comisiei metodice formata din profesori-ingineri si maistri instructori cu specialitatea industrie alimentara si electromecanica</p> <p>Coordonarea comisiei de asigurare a PM si PSI</p> <p>Coordonarea activitatii atelierelor de microproductie si a laboratoarelor de informatica</p> <p>Coordonarea activitatii educative</p> <p>Organizarea examenelor de certificare a competentelor profesionale, bacalaureat, absolvire etc.</p>
Numele și adresa angajatorului	<p>Inspectoratul Scolar Judetean Cluj, P-ta St. Cel Mare, nr.2-4, Cluj-Napoca, Romania</p> <p>Colegiul Tehnic „Raluca Ripan”, str. Bistritei, nr.21, Cluj-Napoca, Romania, tel./fax 0264442512, colegiulralucaripan@yahoo.com</p>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educatie/ Invatamant liceal tehnic si scoala de arte si meserii
Perioada	Din 01 septembrie 1996 pana in 01 septembrie 2003
Funcția sau postul ocupat	<b>Profesor titular</b>
Activități și responsabilități principale	<p>Predare-evaluare, orientare si consiliere vocationala, intocmire de curriculum la decizia scolii sau in dezvoltare locala</p> <p>Evaluator in comisii de absolvire scoala profesionala, certificare competente profesionale, olimpiade interdisciplinare</p>
Numele și adresa angajatorului	<p>Inspectoratul Scolar Judetean Cluj, P-ta St. Cel Mare, nr.2-4, Cluj-Napoca, Romania</p> <p>Colegiul Tehnic „Raluca Ripan”, str. Bistritei, nr.21, Cluj-Napoca, Romania, tel./fax 0264442512, colegiulralucaripan@yahoo.com</p>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educatie/ Invatamant liceal tehnic si scoala de arte si meserii
Perioada	Din septembrie 1993 pana in noiembrie 1996
Funcția sau postul ocupat	<b>Sef serviciu comercial- transport SC Turism Transilvania SA</b>
Activități și responsabilități principale	<p>Controlul calitatii materiilor prime, semifabricatelor, produselor finite din carmangerie, laboratoare de cofetarie-patiserie, retea de restaurante a SC. Turism Transilvania SA</p> <p>Aprovizionarea ritmica a depozitului central si a unitatilor din retea cu produsele alimentare necesare</p> <p>Asigurarea conditiilor igienico-sanitare necesare pentru avizarea autorizatiilor sanitare si sanitar-veterinare a unitatilor din retea</p> <p>Indrumarea cadrelor (bucatari, cofetari, patiseri) in vederea participarii la Expozitiile nationale –concurs si membru in juriu.</p>
Numele și adresa angajatorului	SC. Turism Transilvania SA, P-ta Unirii nr. 1-3, Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Turism si alimentatie publica
<b>Educatie si formare</b>	

Perioada	Mai-septembrie 2018
Calificarea / diploma obținută	<b>Atestat abilitare- OMEN 4279/ 08.08.2018</b> <b>Conducator de doctorat IOSUD USAMVCN –decizie 1150/19.09.2018</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Domeniul de studii universitare de doctorat Biotehnologii
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca
Perioada	octombrie 2006- septembrie 2009
Calificarea / diploma obținută	<b>Diploma de Doctor in Biotehnologii</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biochimia si biotehnologia produselor agroalimentare Biotehnologia drojdiilor <i>Saccharomyces</i> si a bacteriilor lactice Biotehnologia alimentelor funcționale
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca
Perioada	Din Octombrie 2000 pana in februarie 2002
Calificarea / diploma obținută	<b>Diploma studii postuniversitare de specializare</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Informatica tehnica Tehnologii asistate de calculator
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea Tehnica Cluj-Napoca
Perioada	Din septembrie 1988 pana in iulie 1993
Calificarea / diploma obținută	<b>Diploma de inginer</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Discipline specifice sectorului de industrie alimentara- microbiologie, biochimie, operatii si aparate, utilaj tehnologic, tehnologii specifice de obtinere a produselor alimentare, fenomene de transfer, management si marketing in industria alimentara
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, facultatea de Industrie Alimentara, acvacultura si pescuit ,sectia industriei alimentare
Perioada	Din septembrie 1984 pana in iunie 1988
Calificarea / diploma obținută	<b>Diploma de bacalaureat</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Discipline de cultura generala si specifice domeniului de pregatire: matematica-fizica
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Liceul de matematica- fizica „ Alexandru Papiu Ilarian” Targu-Mures

**Aptitudini și competențe personale**

Certificat de obtinere a Gradului I in invatamant  
 Metodica predarii „Tehnologiilor alimentare”, Universitatea „Lucian Blaga” Sibiu  
 Certificat de obtinere a Gradului didactic II in invatamant  
 Certificat de definitivare in invatamant, Universitatea” Dunarea de Jos” Galati  
 Cetificat IFS Food Training, version 6.1 –IFS Management Berlin, march 2018

Limba(i) maternă(e) Româna

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (\*)

**Engleza**

**Franceza**

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent

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

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipa  
 Foarte buna capacitate de comunicare, ambele dezvoltate prin specificul activitatii desfasurate: procesul instructiv-educativ

Competențe și aptitudini organizatorice

Leadership  
 Managementul echipei, dezvoltate in activitatea manageriala  
 Posed certificat de „Management educational” eliberat de casa corpului didactic Cluj  
 Management de proiect

Competențe și aptitudini tehnice

Proiectarea proceselor si fluxurilor tehnologice în industria alimentara  
 Efectuarea analizelor de laborator in vederea determinarii calitatii materiilor prime, semifabricatelor si produselor finite (panificatie, conserve vegetale, alimente functionale);  
 Coordonarea metodico-stiintifica in vederea obtinerii gradului didactic I  
 Certificat IFS Food Training, version 6.1

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Aplicatii Microsoft Office, aplicatii de grafica dobandite prin cursuri postuniversitare de specializare, Origin

Permis(e) de conducere

Posed permis de conducere categoria B

### Informații suplimentare

➤ *Apartenență la societăți și asocții profesionale și științifice*

1. Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din învățământ, cercetare și producție-secretar filiala Cluj Napoca
2. Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România
3. Slow Food International
4. European Plant Science Organisation

➤ *Lucrari publicate*

17 carti din care: 10 manuale didactice cu ISBN (unic autor), 2 carti stiintifice publicate la o editura nationala recunoscuta de CNCSIS, 4 capitole in carti internationale cu editor

115 de articole (50 in reviste cotate ISI (WS Core Collection), 65 recunoscute CNCSIS B+, echivalent cu BDI), și 27 postere sau rezumate in volumele unor manifestari stiintifice

1 Brevet inventie- Compozitie pentru produs de panificatie cu preferment pe baza de quinoa nr. 134080/2021

2. Brevet De Inventie Nr. 134167-Aluat de Pizza aglutenic si Procedeu sau de obtinere

3. Brevet de inventie nr. 133596-Sortiment de paine cu adaos de seminte de urzici

Participari la conferinte stiintifice internationale 25

- Membru in comitetul de organizare al Simpozionului International Prospects for the 3<sup>rd</sup> Millennium Agriculture sept. 2013 Cluj
- 55 Diplome de Excelență și medalii de aur la Salonul Internațional de inventica Proinvent si Salonul de Inventica Iasi, Timisoara (2016-2021)

➤ Proiecte de cercetare-dezvoltare

<b>Programul/Proiectul (titlul, datele de identificare, valoare USAMVCN)</b>	<b>Funcția</b>	<b>Perioada</b>
Proiect international Erasmus +, 2021-1-RO01-KA220-VET-000028008 cu titlul <i>METHODS TO REDUCE FOOD WASTE IN FLOUR PRODUCTS BY DEVELOPING THE SPECIFIC COMPETENCE OF SPECIALISTS IN THE SECTOR</i>	Respon sabil proiect partner	Febr 2022- febr 2024
Proiect International Erasmus+ no. 2020-1-RO01-KA203-080172 Strategies Regarding The Valorization Of Horticultural And Agricultural By-Products As Functional Foods In The Context Of A Circular Economy	Respon sabil proiect partner	Dec 2020-dec 2022
Proiect de cercetare CEC Inovare PNIII- PN-III-P2-2.1-CI-2018-1316, nr. contract 225/2018-Dezvoltarea unui nou produs tip ciabatta prin valorificarea drojdiilor aromatice si a pseudo-cerealelor	Respon sabil proiect	Iulie- decembrie 2018
-Proiect de cercetare PNIII-Bridge Grant PN-III-P2-2.1-BG-2016-0122 Dezvoltare optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon	Director	2016-2018

"Formation professionnelle En gastronomie française des futurs cadres du secteur de la Restauration en Roumanie, AUF- BECO	Membru	2016
PN-III-P2-2.1-CI-2017-0743 Soluție inovatoare pentru reformularea unor produse de cofetărie prin valorificarea reziduurilor rezultate din industria uleiurilor vegetale	Membru	2017-2018
PN-III-P2-2.1-CI-2017-0722 Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de câneapă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora	Membru	2017-2018
Proiect de Cercetare aplicativa si Consultanta Cercetari de obtinere a unor produse de panificatie-patiserie aglutenice cu calitati nutritionale dorite si proprietati senzoriale acceptate de catre consumatori	Membru	2017-2020
254 CI/2018, PN-III-P2-2.1-CI- 2018-1479, Sortimente noi de produse aglutenice funcționale elaborate cu ajutorul făinurilor de quinoa și hrișcă	Membru	sept-dec 2018
260 CI/2018, PN-III-P2-2.1-CI- 2018-1503, Sortiment de panificație funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului.	Membru	sept-dec 2018
PN-III-P2-2.1-CI-2018-1367- Concept Culinar Inovativ Pentru Reformularea De Meniuri Personalizate Cu Valoare Nutritionala Ridicata	Membru	Iulie- decembrie 2018
PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428 Produse de patiserie inovative	Membru	Sept-dec 2018

Publicații Cărți-Selecție

1. **Paucean Adriana**, 2006, Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor-Indrumator de lucrari practice, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-751-376-2, nr. pagini 117
2. **Paucean Adriana**, 2011, Principii de bază în Tehnica culinară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0617-5, 167 pagini
3. **Paucean Adriana**, 2011, Tehnologii de procesare a legumelor și fructelor, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0616-8, 336 pagini

4. **Păucean Adriana**, 2014, Biomasa de drojdie de bere. Caracterizare și potențial de valorificare, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-744-345-8, 128 pagini
5. **Păucean Adriana**, Simona Maria Man, 2015, Tehnologia produselor vegetale, Editura Academic Press, ISBN 978-973-744-458-5
6. **Păucean Adriana**, 2015, Tehnologia semiconservelor și conservelor vegetale, Editura AcademicPress, ISBN 979-973-744-443-1
7. Salanta Liana, **Păucean Adriana**, 2015, Gastrotehnie și catering, Indrumator de licențe practice, Ed. AcademicPress, ISBN 978-973-744-435-6
8. **Păucean Adriana**, Pop Anamaria, 2016, Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Indrumator de lucrări practice, Ed. Mega, ISBN 978-606-543-753-1
9. **Păucean Adriana**, 2017, Tendințe moderne privind creșterea valorii nutritive a făinii de grâu și a produselor de panificație, Editura Mega, Cluj-Napoca, ISBN-978-606-543-820-0

Publicații    Articole-Selecție

## ARTICOLE ISI

1. **Adriana Păucean**, Dan-Cristian Vodnar, Sonia-Ancuta Socaci, Carmen Socaciu, Carbohydrate metabolic conversions to lactic acid and volatile derivatives, as influenced by *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 and *Lactobacillus casei* ATCC 393 efficiency during in vitro and sourdough fermentation, European Food Research and Technology, 2013, 237:679–689, DOI 10.1007/s00217-013-2042-6 (F=1,436)  
<http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00217-013-2042-6>
2. **Adriana Păucean**, Carmen Socaciu, Dan Vodnar and Elena Mudura, 2010, A new functional dairy product containing an optimized mixture of *Lactococcus* bacteria, kefir and brewer's yeasts; Romanian Biotechnological Letters, Bucharest, vol.15(6), 5793-5800 (F=0,363)  
<http://www.rombio.eu/rbl6vol15/16%20Păucean%20Socaciu.pdf>
3. Dan Cristian Vodnar, **Adriana Păucean**, Francisc Dulf, Carmen Socaciu, HPLC Characterization of lactic Acid Formation and FTIR Fingerprint of probiotic Bacteria during Fermentation Processes; Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj 38 (1), 2010, Special Issue, 09-13 (F=0,59)  
<http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/4752/4520>
4. **Adriana Păucean**, Simona Man, Sonia Socaci, Wheat Germ Bread Quality and Dough Rheology as Influenced by added Enzymes And Ascorbic Acid, Studia UBB CHEMIA, LXI, 2, Tom I, 2016, 103-118, (F=0,244)  
[http://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/issues/chemia2016\\_2/08Păucean\\_etal\\_103\\_118.pdf](http://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/issues/chemia2016_2/08Păucean_etal_103_118.pdf)
5. **Adriana Păucean**, DC Vodnar, V Muresan, F Fetea, F Ranga, S Man, S Muste, C Socaciu, Lactic Acid Concentrations by Infrared Spectroscopy: A New Developed Method for *Lactobacillus* Fermenting Media with potential application for foodstuffs, Acta Alimentaria, 2017, Vol. 46 (4), pp. 420–427, (F=0,300)  
<http://akademai.com/doi/abs/10.1556/066.2017.0003>
6. Elena Andruța Muresan, Sevastița Muste, Crina Carmen Muresan, Elena Mudura, **Adriana Păucean**, Laura Stan, Romina Vlaic, Constantin Gheorghe Cerbu, Vlad Muresan, Assessment of Polyphenols, Chlorophylls and Carotenoids during Developmental Phases of Three Apple Varieties, Romanian Biotechnological Letters, 2017, 22 (3), 12456-12553 (F=0,396)  
<https://www.rombio.eu/.../Muresan%20et%20al%202016%2>
7. Romina A. Vlaic, Vlad Mureșan, Andruța E. Mureșan, Crina C. Mureșan, **Adriana Păucean**, Viorel Mitre, Simona M. Chiș, Sevastița Muste, The Changes of Polyphenols, Flavonoids, Anthocyanins and Chlorophyll Content in Plum Peels during Growth Phases: from Fructification to Ripening, Not Bot Horti Agrobot, 2018, 46(1):148-155. (F=0,480)  
<http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/11017>
8. Maria Simona Chiș, **Adriana Păucean\***, Laura Stan, Vlad Mureșan, Romina Alina Vlaic, Simona Man, Biriș-Dorhoi Elena-Suzana, Sevastița Muste, *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 in quinoa sourdough adaptability and antioxidant potential, Romanian Biotechnological Letters, 2018, <https://doi.org/10.26327/RBL2018.171>, (F=0,396)  
<https://romanianbiotechnologicalletters.files.wordpress.com/2018/05/chis-et-al.pdf>
9. Jean Didier KOUASSI-KOFFI, Alina STURZA, **Adriana PĂUCEAN**, Simona MAN, Andruța Elena MUREȘAN, Georgiana PETRUȚ, Vlad MUREȘAN\*, Sevastița MUSTE, Effect of glucose oxidase addition on the textural characteristics of wheat-maize dough and bread, Food Science and Technology, DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.27117> (FI=1,084)
10. **Adriana Păucean**, Ovidiu P. Moldovan, Vlad Mureșan\*, Sonia A. Socaci, Francisc V. Dulf, Ersilia Alexa, Simona M. Man, Andruța E. Mureșan and Sevastița Muste, 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 (2018) 12:88 (FI=2,28)
11. Alina Sturza, Andruța Elena Mureșan, Emil Racolța, Sevastița Muste, **Adriana Păucean**, Simona Man, Vlad Mureșan, Textural and Sensorial Characterization of a New Oat Based Product, Bulletin UASVM Food Science and Technology 73(2)/2016, 111-116  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12326/pdf>
12. Georgiana S. Petruț, Sevastița Muste, Crina Mureșan, **Adriana Păucean**, Andruța E. Mureșan, Melinda Nagy, Chemical Profiles and Antioxidant Activity of Black Elder (*Sambucus Nigra* L.) - A Review, Bulletin UASVM Food Science and Technology 74(1) / 2017, 9-16  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11591/pdf>
13. Man Simona; **Păucean Adriana\***; Muste Sevastița; Pop, Anamaria, Effect of the Chickpea (*Cicer arietinum* L.) Flour Addition on Physicochemical Properties of Wheat Bread, Bulletin UASVM Food Science and Technology 72(1), 41-49, 2015, 41-48  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11023/pdf>



14. Moldovan Ovidiu, **Paucean Adriana**, Vlai Romina, Bors MD, Muste Sevastita, Preliminary Assessment of the Nutritional Quality of two Types of Lentils (*Lens Culinaris*) by Near Infrared Reflectance Spectroscopy Technology (Nirs), *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 72(1), 127-132, 2015, 127-132  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11040/pdf>
15. Man, S., **Paucean, A\***, Muste, S., Pop, A., Muresan, EA, 2017, Influence of Psyllium husk (*Plantago ovata*) on Bread Quality, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 74(1): 33-34  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12631/pdf>
16. Man, S., **Paucean, A\***, Muste, S., Pop, AM., Muresan, EA, 2016. Quality Evaluation of Bread Supplemented with Millet (*Panicum Miliaceum L.*) Flour, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 73 (2): 161-162  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12310/pdf>
17. **Paucean, A**, Man, S, Chis, S, Suci, R, Muresan, C, 2017. Impact of Quince Flour on Gluten-free Muffins Production, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 74 (1): 35-36  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12632/pdf>
18. Man, S; **Paucean, A** ; Muste, S; Muresan, C., 2016. Influence of the Different Addition Levels of Buckwheat Flour on Pasta Wheat Flour, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 73(1), 51-52  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11969/pdf>
19. Salanta, LC ; Man, S; Tofana, M ; **Paucean, A** ; Orban, M; Pop, CR; Nagy, M., 2016, Use of Rice and Soy Flour in Obtaining Assortment "Pogacele with Cracklings", *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 73(2), 153-154  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12278/pdf>
20. **Paucean, A**, Man, S, Muste, S, Pop, A, 2016. Development of Gluten Free Cookies from Rice and Coconut Flour Blends, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 73 (2): 163-164  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12311/pdf>
21. Man, S; **Paucean, A\***; Calian, ID; Muste, S., 2015, Use of Avocado (*Persea americana M.*) Paste in Wheat Bread, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 72 (1), 35-136.  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11024/pdf>
22. Pop, A; Muste, S; **Paucean, A**; Pop, C; Salanta, L; Man, S; Muresan, A., Jam Processing on Concord Grapes Variety Polyphenols and Antioxidant Capacity, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 72(2), 305-306.  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11628/pdf>
23. Paucean, A; Man, S; Muste, S; Pop, A., 2015, Effect of Whole Multigrain Blends Addition on Quality Characteristics of Cookies, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 72(2), 307-308.  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11637/pdf>
24. Paucean, A; Man, S; Muste, S; Pop, A., 2015, Physicochemical and Sensory Characteristics of Pretzel with Wheat Bran, *Bulletin Of University Of Agricultural Sciences And Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science And Technology*, 72(2), 309-310.  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11638/pdf>
25. Simona Man, **Adriana Paucean\***, Sevastița Muste, Anamaria Pop, Alina Sturza, Vlad Mureșan, Liana Claudia Salanță, 2017, Effect Of Incorporation Of Sunflower Seed Flour On The Chemical And Sensory Characteristics Of Cracker Biscuits, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 74(2), 95-98  
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12766/pdf>

#### ARTICOLE PUBLICATE IN REVISTE INDEXATE IN BAZE DE DATE INTERNATIONALE BDI

1. **Paucean Adriana** and Carmen Socaciu, **2008**, Probiotic activity of mixed cultures of kefir's lactobacilli and non-lactose fermenting yeasts, *Buletin USAMV-CN, Agriculture*, 65(2), 329-334.
2. **Paucean Adriana**, Rotar Mihaela-Ancuta, Jimborean Mirela, Mudura Elena, Socaciu Carmen, **2009**, A study on sensory characteristics of a kefir type produced using starter cultures and brewer's yeast, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 15(2), 267-272.
3. **Paucean Adriana**, Rotar Mihaela-Ancuta, Jimborean Mirela, Mudura Elena, Socaciu Carmen, **2009**, Microbiological interactions between lactic acid bacteria and *Saccharomyces cerevisiae* brewer's yeast in mixed culture for effective production of a kefir type product, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 15(2), 283-286
4. Mudura Elena, Maria Tofană, Sevastița Muste, **Adriana Paucean**, Sonia Socaci, **2009**, The evaluation of hop utilisation in brewing process, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 15(2), 249-252
5. **Paucean Adriana**, Vodnar Dan, Socaciu Carmen, **2009**, Optimizing of Kefir Type Formulation and Evaluating Its Quality During Shelf Life, *Bulletin UASVM-CN Agriculture*, nr. 66 (2), 415-420.
6. Elena Mudura, Maria Tofana, Sonia Socaci, **Adriana Paucean**, Delia Mihaela Truta, Rowena Cheleman, **2009**, The Unspecific Fraction Analysis of Romanian Hops Cultivars, *Bulletin UASVM-CN Agriculture*, nr. 66 (2), 374-379
7. Mirela Jimborean, Cornel Laszlo, Dorin Tibulca, Aurora Tibulca, **Adriana Paucean**, **2009**, The Influence of Papaina on the Content of AminoAcids from Holland Chees, *Bulletin UASVM-CN Agriculture*, nr. 66 (2), 336-341
8. **Adriana Paucean**, Raluca Maria Pârlog, Dan Cristian Vodnar, Carmen Socaciu, Elena Mudura, **2010**, HPLC Analysis of Vitamin B3 and Vitamin C from A Dairy Product Containing Brewer's Yeast; *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 16 (2), 136-140.
9. **Adriana Paucean**, Dan Vodnar, Elena Mudura, Mirela Jimborean, Dorina Bratfalean, Carmen Socaciu, **2010**, Monitoring a Biotechnological Process in a Biofermentor to Obtain a Dairy Product Using Brewer's Yeasts; *Bulletin UASVM Agriculture*, 67(2), 367-372.
10. Elena Mudura, Maria Tofană, **Adriana Paucean**, Sonia Socaci, **2010**, The evaluation of antioxidant capacity of Romanian hops; *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 16 (2), 262-264.

11. Elena Mudura, Dorina Bratfalean, Maria Tofana, Sonia Socaci, **Adriana Paucean**, Delia Mihaela Truta, Valentin Mudura, **2010**, The Varietal Classification of Hops Products by Chemometrics Method; *Bulletin UASVM Agriculture*, 67(2)/ 314-321.
12. Mirela Jimborean, Cornel Laslo, Dorin Țibulca, Constantin Bele, Adela Pinte, **Adriana Păucean**, Aurora Țibulcă, **2010**, The Influence of Lipolytic Enzymes on the Content of Fatty Acids from Holland Cheese; *Bulletin USAMV Agriculture*, 67(2)/ 246-251.
13. **Adriana Paucean**, Elena Mudura, Mirela Ana Maria Jimborean, Simona Man, **2011**, The Influence of Honey Addition on Microbiological, Physicochemical and Sensory Characteristics of a Kefir-Type Product During Shelf-Life, *Bulletin UASVM, Agriculture*, 68(2)/ 393-399
14. Mirela Jimborean, D. Țibulca, **Adriana Paucean**, **2011**, Evolution of the Physico-Chemical Indicators in Curd Processing to Obtain Scalded Paste Cheeses, *Bulletin UASVM Agriculture*, 68(2)/ 305-310.
15. Simona Man, Maria Tofana, Sevastița Muste, **Adriana Paucean**, Anamaria Birou (Pop), **2011**, Natural Occurrence of Aflatoxins in Wheat from Central Transylvania, *Bulletin UASVM Agriculture*, 68(2)/ 311-316
16. Elena Mudura, **Adriana Paucean**, Maria Tofana, Sonia Socaci, The Evaluation Of Prenylflavonoids Compounds In Romanian Beer, *Bulletin UASVM Agriculture*, nr. 68 (2)/**2011**, 333-338
17. **Adriana Păucean**, Ancuța-Mihaela Rotar, Mirela Ana-Maria Jimborean, Dan Cristian Vodnar, Elena Mudura, **2012**, Microbiological Quality of a Fermented Dairy Product Containing Brewer's Yeasts, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(1), 56-60
18. Mirela Jimborean, Dorin Țibulcă, Cristina Anamaria Semeniuc, **Adriana Păucean**, Aurora Țibulcă, **2012**, Researches concerning proteins content and proteic scindation indices evolution of some semi-hard cheeses during ripening, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(1), 24-27.
19. Mirela Jimborean, Dorin Țibulcă, Cristina Anamaria Semeniuc, **Adriana Păucean**, D. Sălăgean, Aurora Țibulcă, **2012**, Researches concerning variation of some physico-chemical parameters of raw milk used to obtain semi-hard cheeses, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(1), 53-55.
20. Mirela Jimborean, D. Țibulcă, **Adriana Păucean**, **2012**, Sensory and Physico-chemical Analysis of Curd Used for Cheese Production, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/, 532-538.
21. Simona Man, **Adriana Păucean**, Sevastița Muste, Crina Muresan, Alina-Viorica Frâncu, **2012**, Chestnut flour addition influence on bread quality, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(2), 150-154.
22. Simona Man, Sevastița Muste, **Adriana Păucean**, Anamaria Pop, **2012**, The Behavior of Some Autumn Wheat Varieties in the Conditions of the Transylvania Central Area, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/, 281-289.
23. **Adriana Paucean**, Carmen Socaciu, Mirela Jimborean, Elena Mudura, Simona Man, **2012**, Interactions between *Lactococcus ssp.* and Brewer's Yeast Metabolism During the Fermentation and Storage of a Kefir-like Product: Growth Dynamic and Lactose Metabolism, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/ 353-361
24. Socaci Sonia A. , Maria Tofană, Carmen Socaciu, Crina Mureșan, Elena Mudura, Adela Pinte, **Adriana Păucean**, Simona Vicaș, **2012**, Eco-friendly technique for tomatoes volatile fingerprint determination, *Analele Universității din Oradea, Fascicula Protecția Mediului*, Vol. XIX, 2012, 271-279
25. Elena Mudura, **Adriana Paucean**, Ancuța Rotar, **2012**, Research regarding the authentication of bioactive compounds in chery beer, *UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA UNIVERSITY OF CRAIOVA*, Vol. XVII ( LIII ) – 2012, 269-274.
26. **Adriana Păucean**, Simona Man, **2013**, Influence of defatted maize germ flour addition in wheat: maize bread formulations, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(3), 298-304
27. Simona Man, **Adriana Păucean**, **2013**, The effect of incorporation of red lentil flour on the bread quality, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(2), 148-152
28. **Paucean Adriana**, Simona Man, Sonia Socaci, **2013**, Effects of soy flour and soy grits addition on physico-chemical and sensory quality of two types of pastries, *Analele Universității din Oradea, Fascicula: Ecotoxicologie, Zootehnie și Tehnologii de Industrie Alimentară*, Vol. XII/B, 321-328.
29. **Păucean Adriana**, **2013**, A Geographical and Historical Overview of the Transylvanian Cuisine, *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 70(1)/ 1-7.
30. Mirela Jimborean, Dorin Țibulcă, **Adriana Păucean**, Claudiu Dan Sălăgean, **2012**, The Evolution of Free Fatty Acids during Ripening of a Semi-hard Cheese Assortment with Enzyme Admixture, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/ 502-503
31. Simona Man, **Adriana Păucean**, Sevastița Muste, Mihaela Damian, **2012**, Preliminary Study of the Malt Extract Addition on the Wholemeal Bread Quality, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/ 505-507
32. Elena Mudura, **Adriana Paucean**, Ancuța Rotar, **2012**, Rapid method for Evaluation of Beer Stability, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/, 508-509
33. **Adriana Păucean**, Dan-Cristian Vodnar, Elena Mudura, Mirela Jimborean, Simona Man, **2012**, Rapid and Cost- Efficient Method for Lactic Acid Determination in Dairy Products, *Bulletin UASVM Agriculture*, 69(2)/ 516-517.
34. Simona Man, **Adriana Paucean**, **2013**, Using Dehydrated Vegetables in Some Brown Bread Types, *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 70(1)/ 72-73

Cluj-Napoca,  
10.01.2024

