

## Curriculum vitae



### Informații personale

Nume / Prenume **MIRONEASA Silvia**

### Experiența profesională

Perioada / Funcția sau postul ocupat	Februarie 2020 – prezent / Profesor universitar dr. ing. - titular
	Martie 2013 – Februarie 2020 / Conferențiar universitar dr. ing. - titular
	Octombrie 2007 – Martie 2013 / Șef lucrări universitar dr. ing. - titular
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică: predare cursuri și conducere lucrări practice la disciplinele: Influența procesării asupra calității produselor alimentare; Operații unitare în industria alimentară; Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității; Proiectarea unităților de alimentație publică; Elemente de inginerie mecanică, Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator; Elemente de inginerie; Elemente de inginerie electrică; Climatizări și instalații de frig. Cercetare științifică, coordonare doctorat în domeniul Ingineria produselor alimentare
Numele și adresa angajatorului	<b>Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară</b> Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație și cercetare științifică – Ingineria produselor alimentare
Perioada / Funcția sau postul ocupat	Octombrie 1992 – Septembrie 2007 / Bibliotecar cu studii superioare
Activități și responsabilități principale	Managementul colecțiilor tradiționale și digitale, Managementul informației, Responsabilități organizatorice
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, str. Universității nr. 13, 720229, Suceava
Tipul activității sau sectorul de activitate	Biblioteconomie, Învățământ superior
Perioada / Funcția sau postul ocupat	Octombrie 1991 – Septembrie 1992 / Asistent universitar
Activități și responsabilități principale	Conducere lucrări de laborator la disciplina Scule așchietoare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Mecanică Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada / Funcția sau postul ocupat	Octombrie 1988 – Septembrie 1991 / Inginer

Activități și responsabilități principale	Planificări reparații mașini-unelte, Planificarea asigurării pieselor de schimb, Organizare activități de deplasare în zonele de lucru
Numele și adresa angajatorului	Fabrica de Asistență Tehnică și Service pentru Mașini - Unelte București, Filiala Suceava
Tipul activității sau sectorul de activitate	Asistență Tehnică și Service pentru Mașini - Unelte
<b>Educație și formare</b>	
Perioada	2017
Calificare / diploma obținută	Abilitare în domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> la Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, O.M. 5791/27.12.2017
Perioada	Octombrie 1999 – Iulie 2004
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Doctor în domeniul <i>Știința și ingineria materialelor</i> Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
Perioada	Octombrie 2008 – Februarie 2010
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Diplomă de Master în domeniul <i>Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului</i> Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Perioada	Octombrie 2008 – Iunie 2010
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Diplomă de Master în domeniul <i>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</i> Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Perioada	Octombrie 1996 – Iunie 1997
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Diplomă de Studii Aprofundate în profilul mecanic, specializarea <i>Ingineria Calității</i> Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Mecanică
Perioada	Septembrie 1983 – Iunie 1988
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Diploma de inginer în specializarea <i>Tehnologia Construcțiilor de Mașini</i> Institutul Politehnic "Gheorghe Asachi" din Iași, Facultatea de Tehnologia Construcțiilor de Mașini din Suceava
<b>Alte specializări și calificări</b>	
Perioada	2015
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Certificat de atestare a competențelor profesionale în specializarea <i>Marketing strategic și educațional în domeniul Inginerie și management</i> , Seria B, Nr. 0005570 din 2013 - Universitatea POLITEHNICA din București
Perioada	2013
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Certificat de atestare a competențelor profesionale în specializarea <i>Calitate, inovare, comunicare în sistemul de formare continuă a didacticienilor din învățământul superior</i> - Universitatea Spiru Haret, Universitatea Națională de Apărare Carol I și Pluri Consultants România
Perioada	2013
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Atestat de absolvire în specializarea <i>Program de formare în Blended-Learning și Tehnologii Educaționale moderne pentru învățământul universitar</i> / Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca
Perioada	2010
Diploma obținută / Numele instituției	Certificat de absolvire <i>Formator</i> , seria G, nr. 00105104 din 06.05.2010 (Curs de <i>Formator</i> ) / S.C. QCERT SRL Suceava

Perioada	2009
Diploma obținută / Numele instituției	Certificat de absolvire <i>Manager Proiect</i> , seria B, nr. 0043344 din 24.08.2009 (Curs <i>Manager Proiect</i> ) / S.C. Regional Consulting SRL Suceava
Perioada	2007-2008
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Certificat de absolvire în specializarea <i>Bibliologie, biblioteconomie și știința informării</i> , Seria G, Nr. 001330 din 2009 / Universitatea "Babeș-Bolyai" din Cluj-Napoca
Perioada	2007-2008
Diploma obținută / Numele instituției de învățământ	Certificat de absolvire a Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic, seria G, Nr. 0070493 din 2008 (Curs postuniversitar de pregătire didactică - Pedagogie și metodică) Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

### Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e)	<b>Româna</b>
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)	<b>Franceza, Rusa, Engleza</b>

Autoevaluare  
Nivel european (\*)

### Limba franceza

### Limba rusă

### Limba engleză

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	A2	Utilizator independent	A2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent
A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

Competențe și aptitudini organizatorice

Experiență managerială în derularea proiectelor de cercetare câștigate prin competiție națională și a proiectelor de cercetare derulate cu diferiți agenți economici  
Organizator a concursurilor științifice și profesionale studentești  
Eficiență în coordonarea activității de cercetare  
Antrenarea studenților în activitatea de cercetare și publicare a rezultatelor cercetării

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Utilizare aplicații pentru tehnoredactare, videoproiectare, prelucrare statistică a datelor experimentale (Excel, Statistica, SPSS, Design-Expert etc.), modelare 3D (Autodesk Inventor).

### Informații suplimentare

Evaluator ARACIS pentru domeniul *Ingineria produselor alimentare*  
Expert evaluator ARACIS - Conducător de doctorat pentru domeniul *Ingineria produselor alimentare*  
Director al Școlii Doctorale de Științe Aplicate și Inginerești  
Coordonator domeniul de masterat *Ingineria Produselor alimentare*  
Recenzor la peste 50 reviste WoS (indexate/cotate ISI) și 4 reviste BDI.

## Publicații

Articole științifice publicate în reviste WoS (indexate/cotate ISI): **75**  
Articole științifice publicate în reviste cotate ISI: **58** (48 ca autor principal/corespondent/coordonator)  
Articole științifice publicate în volume indexate ISI Proceeding: **6**  
Articole științifice publicate în extenso în reviste indexate BDI: **75**  
Cărți publicate în edituri cotate CNCS: **5**  
Cărți publicate în edituri internaționale: **2**  
Cursuri/îndrumare tipărite: **7**  
Brevete de invenție naționale obținute: **12**  
Brevete de invenție europene obținute: **1**  
Brevete de invenție indexate Web of Science-Derwent: **35**  
Cereri de brevete înregistrate la EPO (în evaluare): **3**

## Contracte de cercetare

1. PN-III-P4-PCE-2021-0718, Abordare inovatoare pentru a dezvolta produse de tip snack cu valoare adăugată prin tehnologia de extrudare (INADEXT) – **director proiect**; finanțat de către UEFISCDI, valoare proiect: 1 199 395 lei;
2. PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0473, De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației (IBNA-PLUS) – **responsabil proiect component**; finanțat de către UEFISCDI, valoare proiect component: 235 000 lei;
3. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136, Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional – **director proiect**; finanțat de către UEFISCDI, valoare proiect: 222 754 lei;
4. Contract nr. 8280/21.06.2016, Proiect de cercetare și consultanță cu SUCERT-RO S.R.L. Suceava – **director proiect**; finanțat de către SUCERT-RO S.R.L. Suceava, valoare proiect: 46 000 lei (peste 10000 Euro, 1 Euro = 4,5330 lei, la data de 21.06.2016);
5. PN II-RU-TE-2014-4-0214, Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite – membru echipă;
6. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079, Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice – membru echipă; <http://www.fia.usv.ro/www/proiecte.php>
7. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089, Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L. Suceava – membru echipă;
8. PN-III-P1-1.1- TE-2019-0892, Cercetări privind îmbunătățirea calității pâinii prin utilizarea făinurilor din leguminoase germinate – membru echipă;
9. POSCCE-A2-O2.2.1-2013-1 – Operațiunea 2.2.1: Dezvoltarea infrastructurii CD existente și crearea de noi infrastructuri CD (laboratoare, centre de cercetare). Contract 671/09.04.2015, "Centru integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control" (MANSiD) - cadru didactic asociat MANSiD;
10. Proiect de dezvoltare instituțională – Proiect de finanțare a excelenței în CDI, Programul 1 - Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogramul 1.2 – Performanță instituțională, Planul Național de Cercetare-Dezvoltare și Inovare pentru perioada 2015-2020 (PNCDI III). Contractul de finanțare nr. 18PFE/2018, „Excelență în cercetare avansată, leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii” - EXCALIBUR - membru cercetător
11. Proiect de dezvoltare instituțională – Proiect de finanțare a excelenței în CDI, Programul 1 - Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogram 1.2 – Performanță instituțională. Contract nr. 10PFE/2021 - membru cercetător.
12. POSDRU/87/1.3/S/60891 - Proiectul "Școala universitară de formare inițială și continuă a personalului didactic și a trainerilor din domeniul specializărilor tehnice și ingineresti", DidaTec, cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013 – Expert pe termen scurt

Director a 10 proiecte de cercetare și membru în alte 11 proiecte derulate cu diferiți agenți economici.

## PREMII CNCS

1. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-84189
2. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-75507
3. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74121
4. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72496
5. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72651
6. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72435
7. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-71132
8. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-69664
9. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-69187
10. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 66952
11. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55273
12. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55300
13. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54744
14. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 57043
15. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55455
16. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54936
17. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54442
18. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 53889
19. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-52067
20. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44684
21. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44744
22. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44666
23. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44690
24. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44026
25. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 41834
26. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-38866
27. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-37246
28. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-33549
29. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-23215
30. PN-II-RU-PRECISI-2014-8-5189
31. PN-II-RU-PRECISI-2012-6-0085
32. PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1159
33. PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1160

## MEDALII ȘI DIPLOME OBȚINUTE

1. **Medalie de aur**, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați; Mironeasa S., Mironeasa C., Presă rotativă pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase
2. **Medalie de argint**, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați; Mironeasa S., Iuga M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia.
3. **Diplomă de Excelență** din partea Universității Tehnice a Moldovei, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați; Mironeasa S., Iuga M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia.
4. **Diplomă de Excelență** din partea Institutului National de Cercetare-Dezvoltare pentru Mașini și Instalații destinate Agriculturii și Industriei Alimentare – INMA București, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați; Mironeasa S., Mironeasa C., Presă rotativă pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase.
5. **Medalie de aur**, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora.
6. **Medalie de aur**, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora.
7. **Medalie de aur**, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Iuga M., Jeleu de păducel și procedeu de obținere a acestuia.
8. **Medalie de argint**, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase.
9. **Gold Medal & Diploma for Invention** from University POLITEHNICA of Bucharest, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova, for achieving excellency in innovation through dedication and the consistent wish to push the borders of what can be obtained through science and technology; Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase.
10. **Diplomă de Excelență** din partea Institutului National de Cercetare-Dezvoltare pentru Mașini și Instalații destinate Agriculturii și Industriei Alimentare – INMA București, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase.
11. **Diplomă de Excelență** cu mențiune din partea Universității de Stat de Medicină și Farmacie "Nicolae Testemițanu" din Republica Moldova, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora.
12. Diplomă din partea Grădinii Botanice Naționale (Institut "Alexandru Ciobotariu", Chișinău, Republica Moldova, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Iuga M., Jeleu de păducel și procedeu de obținere a acestuia.
13. Certificate of recognition, **Gold Medal** from CnpSA-UPB – National Research Centre for Food Safety, University POLITEHNICA from Bucharest for promoting Science, Education and Technology, Expoziția Internațională specializată "INFOINVENT", ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Iuga M., Jeleu de păducel și procedeu de obținere a acestuia.
14. **Silver Medal**, INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020; Codină G.G., Atudorei D., Atudorei O., **Mironeasa S.**, Paste fără gluten tip fusilli colorate natural cu făină de sfeclă roșie și procedeu de obținere a acestora.

**Premii,  
medalii și  
diplome  
obținute**

**Articole  
publicate în  
reviste ISI  
Clarivate  
Analytics  
(selecție)**

15. **Gold Medal**, INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020; Iuga M., **Mironeasa S.**, Pastă din fructe de păducel cu conținut redus de zahăr și procedeu pentru obținerea acesteia.
  16. **Gold Medal**, INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020; **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Iuga M., Presă cu posturi multiple pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase.
  17. **Medalie de argint**, UGALINVENT- online, 10-12 noiembrie 2021, Galați, România; Iuga, M., **Mironeasa, S.**, Hawthorn fruits paste with reduced sugar content and manufacture method thereof.
  18. **Medalie de bronz**, UGALINVENT- online, 10-12 noiembrie 2021, Galați, România; **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Mironeasa, C., Nutritionally improved bun and manufacture process thereof.
  19. **Medalie de argint**, UGALINVENT- online, 10-12 noiembrie 2021, Galați, România; **Mironeasa, S.**, Mironeasa, C., Iuga, M., Multiple post-press for oil extraction from oilseeds.
1. **Mironeasa, S.**, Coțovanu, I., Mironeasa, C., & Ungureanu-Iuga, M. (2023). A Review of the Changes Produced by Extrusion Cooking on the Bioactive Compounds from Vegetal Sources. *Antioxidants*, 12(7), 1453. **(Q1)**
  2. Batarciuc, A., Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2023). Sorghum Flour Features Related to Dry Heat Treatment and Milling. *Foods*, 12(11), 2248. **(Q1)**
  3. Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2023). Changes Induced by Heat Moisture Treatment in Wheat Flour and Pasta Rheological, Physical and Starch Digestibility Properties. *Gels*, 9(6), 449. **(Q1)**
  4. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Influence of Buckwheat Seed Fractions on Dough and Baking Performance of Wheat Bread. *Agronomy*, 12(1), 137. **(Q1)**
  5. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Effects of molecular characteristics and microstructure of amaranth particle sizes on dough rheology and wheat bread characteristics. *Scientific Reports*, 12(1), 1-14. **(Q2)**
  6. Coțovanu, I., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production. *Plants*, 10(10), 2150. **(Q1)**
  7. Atudorei, D., Ungureanu-Iuga, M., Codină, G. G., & **Mironeasa, S.** (2021). Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking—Rheological Features. *Agronomy*, 11(12), 2588. **(Q1)**
  8. Ungureanu-Iuga, M., Atudorei, D., Codină, G. G., & **Mironeasa, S.** (2021). Rheological Approaches of Wheat Flour Dough Enriched with Germinated Soybean and Lentil. *Applied Sciences*, 11(24), 11706. **(Q2)**
  9. Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Advance on the Capitalization of Grape Peels By-Product in Common Wheat Pasta. *Applied Sciences*, 11(23), 11129. **(Q2)**
  10. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Simultaneous optimization of wheat heat moisture treatment and grape peels addition for pasta making. *LWT*, 150, 112011. **(Q1)**
  11. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Application of heat moisture treatment in wheat pasta production. *Food Control*, 128, 108176. **(Q1)**
  12. Saracila, M., Panaite, T. D., **Mironeasa, S.**, & Untea, A. E. (2021). Dietary Supplementation of Some Antioxidants as Attenuators of Heat Stress on Chicken Meat Characteristics. *Agriculture*, 11(7), 638. **(Q1)**
  13. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2021). Impact of Different Amaranth Particle Sizes Addition Level on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Features. *Foods*, 10(7), 1539. **(Q2)**
  14. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Use of Grape Peels By-Product for Wheat Pasta Manufacturing. *Plants*, 10(5), 926. **(Q1)**
  15. Turcu, R. P., Panaite, T. D., Untea, A. E., Vlaicu, P. A., Badea, I. A., & **Mironeasa, S.** (2021). Effects of Grape Seed Oil Supplementation to Broilers Diets on Growth Performance, Meat Fatty Acids, Health Lipid Indices and Lipid Oxidation Parameters. *Agriculture*, 11(5), 404. **(Q1)**
  16. Iuga, M., Batarciuc, A., & **Mironeasa, S.** (2021). Synergistic Effects of Heat-Moisture Treatment Regime and Grape Peels Addition on Wheat Dough and Pasta Features. *Applied Sciences*, 11(12), 5403. **(Q2)**
  17. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2021). Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Applied Sciences*, 11(4), 1731. **(Q2)**
  18. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2020). A review of the hydrothermal treatments impact on starch based systems properties. *Critical reviews in food science and nutrition*, 60(22), 3890-3915. **(Q1)**
  19. Ungureanu-Iuga, M., Dimian, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Development and quality evaluation of gluten-free pasta with grape peels and whey powders. *LWT*, 130, 109714. **(Q1)**
  20. Iuga, M., Boestean, O., Ghendov-Mosanu, A., & **Mironeasa, S.** (2020). Impact of dairy ingredients on wheat flour dough rheology and bread properties. *Foods*, 9(6), 828. **(Q2)**
  21. Turcu, R. P., Panaite, T. D., Untea, A. E., Șoica, C., Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Effects of supplementing grape pomace to broilers fed polyunsaturated fatty acids enriched diets on meat quality. *Animals*, 10(6), 947. **(Q1)**
  22. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Potential of grape byproducts as functional ingredients in baked goods and pasta. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(5), 2473-2505. **(Q1)**
  23. **Mironeasa, S.**, & Codină, G. G. (2019). Dough rheological behavior and microstructure characterization of composite dough with wheat and tomato seed flours. *Foods*, 8(12), 626. **(Q2)**
  24. Iuga, M., Ávila Akerberg, V. D., González Martínez, T. M., & **Mironeasa, S.** (2019). Consumer preferences and sensory profile related to the physico-chemical properties and texture of different maize tortillas types. *Foods*, 8(11), 533. **(Q2)**
  25. **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Zaharia, D., & Mironeasa, C. (2019). Rheological analysis of wheat flour dough as influenced by grape peels of different particle sizes and addition levels. *Food and Bioprocess Technology*, 12(2), 228-245. **(Q1)**