



**Candidatură: Membru în Consiliul Școlii Doctorale de Științe Agricole Inginerești –
USAMV Cluj-Napoca**

**Curriculum vitae
Europass**



**Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca**

REGISTRATURA

Nr. 11942 din 04.06.2024

Informații personale

Nume / Prenume MUREȘAN VLAD

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

Telefon +40 741 246 880

E-mail vlad.muresan@usamvcluj.ro;

Naționalitate Român

Data nașterii 23 Aprilie 1985

Experiența profesională

Perioada 2009 – prezent

Funcția sau postul ocupat Prof. dr. habil. (din 2021)/ Conf. dr. (2019-2021) / Șef lucr. dr. (2017-2019) / Asist. univ. dr. (2012-2017) / Asistent Cercetare (07.2012 – 12.2012); Doctorand, Cadru didactic asociat, Asistent cercetare (2009-2012) - Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca

Activități și responsabilități principale

Cursuri la disciplina Tehnologia produselor zaharoase și extractive
Conducător de doctorat – Domeniul Ingineria produselor alimentare
Membru în Comisia de Licență 2017, 2021; Membru în Comisia de admitere la facultate 2013, 2014, 2015, 2022, 2023;
Cercetare – Dezvoltare; Efectuarea de teste la nivel de stație pilot și determinări aferente / produse alimentare (reologie, textură, stabilitate oxidativă, coloidală, spectroscopie infraroșu și chemometrie); Documentarea experimentelor și analiza rezultatelor de laborator; Participarea la simpozioane / conferințe;

Numele și adresa angajatorului

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăstur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania

Tipul activității sau sectorul de activitate

Cercetare și Învățământ superior

Perioada 15.06.2009 – 14.12.2009

Funcția sau postul ocupat

Intern / Responsabil proiect de cercetare propriu - Departamentul Cercetare & Dezvoltare

Activități și responsabilități principale

Efectuarea de experimente proprii în fabrica pilot de produse zaharoase;
Realizarea unor prototipuri de masă de ciocolată;
Studiul literaturii de specialitate și întocmirea raportului final de cercetare.
Sprijin acordat în proiectele de cercetare aflate în derulare;

Numele și adresa angajatorului

Kraft Foods - Research and Development Center
Bayerwaldstrasse 8, 81737 Munich, Germania

Tipul activității sau sectorul de activitate

Cercetare - Dezvoltare - World Wide Confectionery Process Development

Perioada 22.06.2008 – 15.09.2008

Funcția sau postul ocupat

Intern

Numele și adresa angajatorului

The Original Hot Spot Restaurant
3401 Boardwalk at Oak Avenue, Wildwood, New Jersey U.S.A.

Tipul activității sau sectorul de activitate

Alimentație publică

Perioada 1.07.2006 – 30.08.2006

Funcția sau postul ocupat

Intern

Numele și adresa angajatorului

Spargelhof Hüchtker, Milter Str. 3, Füchtorf, Germania

Tipul activității sau sectorul de activitate

Industria Agro-Alimentară

Educație și formare

Perioada	1.05.2014 – 31.10.2015
Nivel de educație	Studii PD Proiect POSDRU/159/1.5/S/13276
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	1.10.2009 – 30.09.2012
Diploma obținută	Diplomă de Doctor USAMV Cluj-Napoca / Diplomă de doctor ULG, Gembloux Agro Bio Tech
Nivel de educație	Studii doctorale, cotutelă – USAMV Cluj-Napoca, RO / ULG Gembloux Agro Bio Tech, BE
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România Universitatea din Liege, Gembloux Agro Bio Tech, Belgia
Perioada	1.10.2009 – 15.02.2011
Diploma obținută	Diplomă de Master
Specializarea	Sisteme de procesare și controlul produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	1.10.2004 – 8.06.2009
Diploma obținută	Diplomă de Inginer Tehnolog – Industria Alimentară
Disciplinele principale studiate	Tehnologia produselor zaharoase; Tehnologiile de prelucrare a produselor agricole vegetale
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	26.02.2007 – 26.05.2007
Diploma obținută	Diplomă – Bursier Erasmus
Disciplinele principale studiate	Tehnologii alimentare; Aspecte de calitate ale produselor vegetale
Numele și tipul instituției de învățământ	BOKU Wien - University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria. Food Science and Technology Department
Perioada	15.09.1992 – 15.06.2024
Diploma obținută	Diplomă de Bacalaureat
Numele și tipul instituției de învățământ	Liceul Teoretic „Petru Maior” Gherla / Liceul Teoretic „Ana Ipătescu” Gherla

Formare suplimentară

Perioada	21 – 29 Septembrie 2015
Denumire	Gyoengbuk Advance Agricultural Training
Organizator	Gyenogbuk Farmers Academy, Coreea de Sud
Perioada	10-11 octombrie 2013
Denumire	WS „Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educaționale pentru blended-learning la nivel universitar”
Organizator	MEN, UT Cluj-Napoca, Romania
Perioada	10 – 12 Iunie 2013
Denumire	COST ACTION FA1001 Summer School „Designing food structures with health benefits - from concept to commercialization”
Organizator	Institute of Food and Health – University College Dublin, Ireland
Perioada	6 – 7 Septembrie 2012
Denumire	Communicating Food Science in Cluj-Napoca
Organizator	MAITRE European Commission under the 7th Framework Programme
Perioada	14 – 20 Iulie 2010

Denumire Summer School in Chromatography (GC, HPLC, TLC, OPLC, SPE, SFE)
 Organizator "Raluca Ripan" Institute for Research in Chemistry, Cluj-Napoca, Romania
 Perioada 15.06.2009 - 14.12.2009
 Denumire Training Determinări Vâscosimetrice – HAAKE Rheometer
 Training Determinarea distribuției mărimii particulelor – MALVERN Mastersizer 2000
 Training: Analytical Research Chemistry; Sensory; Knowledge Management
 Organizator Kraft Foods - Research and Development Centre, Munich, Germany

Proiecte de cercetare / dezvoltare instituțională

- Director / Responsabil de proiect – 6 proiecte de cercetare PN III**
- 09.2020 – 09.2022 **Director de proiect** PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212 „Comportamentul structural și termo-oxidativ al lipidelor structurate prin diferite mecanisme în dinamica procesării diverselor produse alimentare și tehnofuncționalitatea acestora”
 - 08.2020 – 08.2022 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346 „Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator”
 - 05.2018 – 10.2020 **Director de proiect** PN-III-P1-1.1-PD-2016-0113 „Oleogelifierea - metodă tehnologică promițătoare pentru protecția și îmbunătățirea stabilității acizilor grași nesaturați și a altor molecule lipofiliice bioactive”
 - 09.2017 – 03.2018 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0766 „Abordarea inovativă a tehnologiei de fabricare a produselor zaharoase aerate prin optimizarea legăturilor compoziție – parametrii de proces – textură – stabilitate”
 - 09.2017 – 03.2018 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0786 „Bioconversia fructelor rezultate din căderile fiziologice în compoziții bogate în principii biologice active”
 - 07.2017 – 12.2017 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0037 „Tehnologii inovative de structurare a uleiurilor vegetale presate la rece: „Omega(ω)-rina” – produs tartinabil bogat în lipide polinesaturate și antioxidanți din plante”

Membru în Echipa de cercetare > 12 proiecte PN III

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

**Vizite de Documentare,
Participări Conferințe
Internaționale**

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

Competențe utilizare PC

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

**Competențe și aptitudini
organizatorice**

2024 – prezent Prorector Cercetare, Dezvoltare, Inovare USAMV Cluj-Napoca
2024 – prezent Membru al Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
2022 – 2024 – Prodecan Academic – Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
2016 – prezent -Coordonatorul Laboratorului de Ingineria Proceselor și Structurilor Alimentare - <https://eertis.eu/en/b-2200-000n-0681> / www.eris.gov.ro/Laboratory-of-Food-Process-E
2007 – 2009 -Reprezentant al studenților – membru în Senatul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
2007 – 2009 -Reprezentant al studenților – membru în Consiliul Facultății de Agricultură, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Limba maternă

Română

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

Permis de conducere

2003 - categoria B

Hobby

Călătoriile, Vânătoarea, Schi, Baschet.

Premii / Burse	2018 - Poster Prize Chemistry and Physics of Lipids - 16th Euro Fed Lipid Congress, Belfast, UK 2015 – 2021 Premiarea rezultatelor cercetării - 27 premii PN-III-P1-1.1-PRECISI 2014 – 2020 > 10 Diplome de excelență și medalii de aur și > 40 Diplome de excelență la diverse Saloane Internaționale de Inventica; 2010 – Premiul I - Concurs pentru doctoranzi: "Instrument informațional pentru creșterea calitatii, vizibilitatii și interdisciplinarității programelor doctorale", membru în echipa „Procesarea și siguranța alimentelor” USAMV Cluj-Napoca 2007 – SAB Miller - Bursa Ursus Brewery cu lucrarea intitulată "Methods for the production of alcohol-free beer - a review of scientific articles and research", Cluj-Napoca, România 2006 – Bursa „Verein der Freunde der Universität für Bodenkultur Wien” pentru anul academic 2006 / 2007, Viena, Austria 2003 – Premiul III Concursul Național de Fizică „Augustin Maior”, Universitatea Babeș-Bolyai Cluj-Napoca, România
Premii ale studenților coordonați	2021 - Premiul I la Simpozionul Studenților UASVM-CN; 2019 - Premiul I și III la Simpozionul Studenților Universității din Arad; 2018 - Premiul I la Simpozionul Studenților USAMV București; 2018 - Premiul III la Conferința Internațională Studențească 'Student în Bucovina'; 2018 - Premiul I, II și III la Simpozionul Studenților UASVM-CN; 2015 - Premiul III la Ecotrophelia Europe, Etapa Națională; 2015 - Premiul I la Simpozionul Studenților UASVM-CN
Informații suplimentare	Membru al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din Învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR) din 2014 Membru al EPSO – European Plant Science Organisation din 2015 Membru Slow Food, Convivium: Cluj Transilvania – din 2016 Expert Evaluator UEFISCDI PNCDI III ; Expert Evaluator The Israel Science Foundation 2021 Expert Evaluator – Proiecte Doctorale și Postdoctorale ale "Agence Universitaire de la Francophonie" (2017, 2018) Membru în Comitetul Editorial: - Processes MDPI (Q2 ISI WoS) - Separations MDPI (Q3 ISI WoS) - Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca (Q3 ISI WoS) Recenzor pentru > 40 Jurnale indexate ISI Web of Science Core Collection: European Journal of Lipid Science and Technology (IF= 2.145); Food Research International (IF=2.8); Journal of Food Biochemistry (IF=0.74); Bulletin UASVM CN – FST (MJL); Journal of Agricultural Science and Technology (IF=0.69); CyTA - Journal of Food (IF=0.769), Acta Alimentaria (IF=0.33); Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca (IF=0.48); Folia Microbiologica (IF=1.521); Drug testing and analysis (IF= 2.5); International Journal of Molecular Sciences (IF= 3.226); Food Science and Technology (0.83); Molecules (3.098), etc. > 10 Jurnale Indexate în alte Baze de Date Internaționale: Annual Research & Review in Biology; EC Nutrition; Agricultural Science; Austin Biochemistry; Acta Scientific Agriculture; Journal of Food Chemistry and Nanotechnology; Food & Nutrition Journal; Current Research in Nutrition and Food Science, etc.

Indicatori bibliometrici Total articole științifice *in extenso* – 110 (din care 54 articole ISI Web of Science); Brevete – 7; Capitole în cărți publicate la Edituri Internaționale – 3 (1 prim autor); Cărți de specialitate – 2 (1 unic autor), Îndrumător de laborator – 2; Manuale didactice – 3.

Autor principal a 24 articole ISI Web of Science Core Collection cu factor de impact (9xQ1; 8xQ2) și co-autor la alte 30 articole ISI Web of Science.

Autor principal la 5 articole indexate ISI Web of Science Core Collection fără factor de impact și co-autor la alte 6 articole.

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

1497 citări, h-index 16 (ISI Web of Science), 17 (Scopus), 22 (Google Scholar).

Capitole de carte, publicate la edituri internaționale – 3 (1 - prim autor)

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

Brevete de Inventie acordate (7 din care 2 prim-autor)

1. Brevet de Inventie RO133598 /2023 „Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional”, **Mureșan V et al.**
2. Brevet de Inventie RO 131181 /2018 "Procedeu de obtinere a unui produs pe baza de seminte oleaginoase integrale", **Mureșan V et al.**
3. Brevet de Inventie RO 134168 /2023, „Compoziție de baton nutrițional pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amaranthaceae”, Muresan AE, **Mureșan V**, Muste S, Racolta E, Stan L, Niculae M, Galchis GF, Vlaic RA, Petrut G
4. Brevet de Inventie RO 129517 /2017 "Produs zaharos tip cremă tartinabilă pe baza de miez prăjit din seminte de floarea-soarelui și faina din pastai de roșcove", Galchis GF, Racolta E, **Muresan V**
5. Brevet de Inventie RO 124080 /2021 "Compozitie pentru produs de panificatie cu preferment pe baza de quinoa", Paucean A, Chis MS, **Muresan V**, Man SM, Muste S
6. Brevet de Inventie RO 133596 /2023 „Sortiment de pâine”, Vlaic RA, Muste S, **Mureșan V**, Paucean A, Man SM, Mureșan C, Pinteș A
7. Brevet de Inventie RO 133382 /2022 „Procedeu de obtinere a cascavalului cu stabilitate imbunatatita la maturare”, Semeniuc CA, Rotar AM, Jimborean AM, Fogarasi M, Socaciu MI, **Muresan V**, Simon EL

Selecție publicații indexate ISI fără factor de impact (Total – 11 din care 5 autor principal)

1. Tanislav AE, Pușcaș, **Mureșan AE**, Martiș G, Marc RA, **Mureșan V*** (2021) Preliminary Results for Improving the Colloidal Stability of Sunflower Tahini and Halva Products by Wax Based Oleogelation Mechanism, BULLETIN UASVM Cluj-Napoca. Food Sci and Tech, 78(2): 84-92
2. **Muresan V**, (2018). Particle Size Analysis by wet Laser Diffraction for anhydrous food suspensions: Application to sunflower tahini. , Bulletin UASVM FST Vol 75, 1: 43-52
3. **Mureșan V***, Pinzari N, Pușcaș A, Gherasim C, Cuibus L, Racolta E, Muste S, Socaciu C (2015) New Approach on Sunflower Seeds Processing: Kernel with Several Technological Applications, Husks Package, Different Fat Content Tahini and Halva Properties, Bulletin UASVM FST 72:253-260
4. **Mureșan V***, Cuibus L, Olari A, Racolta E, Socaciu C, Danthine S, Muste S, Blecker C (2015) Improving Sunflower Halva Stability and Texture by Controlling Tahini Particle Size Distribution, Bulletin UASVM FST 72:11-19

Publicații indexate ISI Web of Science Core Collection cu Factor de impact; Total – 54, din care 24 autor principal

1. Tanislav AE, Pușcaș A, Mureșan V*, Mudura E (2023) The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and their bioactives molecules delivery, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, DOI: 10.1080/10408398.2023.2207206, (Q1 - IF = 10.2)
2. Pușcaș A., Mureșan A., Socaci S., Dulf F., Muste S., Fetea F., Semeniuc C.A., Bunea A., Mureșan V*, Pinteș, A. (2023), Cold pressed pumpkin seed oil fatty acids, carotenoids, volatile compounds profiles and infrared fingerprints as affected by storage time and wax-based oleogelation. *J Sci Food Agric*, 103: 680-691 (Q1 - IF = 4.1),
3. Socaci MI, Semeniuc CA, Mureșan EA, Pușcaș A, Tanislav A, Ranga F, Francisc Dulf F, Páll E, Trujă AM, Pașca C, Dezmirean DS, Mureșan V (2023) Characterization of some Fagaceae kernels nutritional composition for potential use as novel food ingredients, *Food Chemistry*, 406, 135053, (Q1 - IF = 8.8)
4. Temkov M, Mureșan V* (2021) Tailoring the Structure of Lipids, Oleogels and Fat Replacers by Different Approaches for Solving the Trans-Fat Issue—A Review. *Foods*, 10(6):1376 (Q2 - IF = 4.35)
5. Pușcaș A, Mureșan V*, Socaci C, Muste S, (2020) Oleogels in Food: A Review of Current and Potential Applications. *Foods*, 9(1), 70 (Q1 - IF = 4.092)
6. Semeniuc CA*, Socaci MI, Socaci SA, Mureșan V*, Fogarasi M, Rotar AM (2018) Chemometric Comparison and Classification of Some Essential Oils Extracted from Plants Belonging to Apiaceae and Lamiaceae Families Based on Their Chemical Composition and Biological Activities, *Molecules*, 23(9), 2261 (Q2 - IF = 3.098)
7. Păucean A, Moldovan OP, Muresan V*, Socaci S, Dulf FV, Alexa E, Man MS, Muresan AE, Muste S (2018), folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours, *Chemistry Central Journal*, 12(1):88 (Q2 - IF = 2.284)
8. Mureșan V*, Danthine S, Mureșan AE, Racolța E, Blecker C, Muste S, Socaci C, Baeten V (2016) In situ analysis of lipid oxidation in oilseed-based food products using near-infrared spectroscopy and chemometrics: The sunflower kernel paste (tahini) example, *Talanta*, 155: 336–346, DOI:10.1016/j.talanta.2016.04.019 (Q1 - IF = 4.035)
9. Muresan V*, Danthine S, Bolboacă S, Racolța E, Muste S, Socaci C, Blecker C (2015) Roasted sunflower kernel paste (tahini) stability: storage conditions and particle size influence, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 92(5):669-683, DOI: 10.1007/s11746-015-2622-7 (Q2 - IF = 1.505)
10. Muresan V*, Danthine S, Racolța E, Muste S, Blecker C (2014) The Influence of Particle Size Distribution on Sunflower Tahini Rheology and Structure, *Journal of Food Process Engineering* 37:411-426 (IF = 0.745)

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

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

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

Scopus Author ID: 55940691700

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

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

Cluj-Napoca, la 04.06.2024

Vlad Mureșan

CANDIDATUL	
Numele	Mureșan
Prenumele	Vlad
Funcția didactică actuală	Profesor
Instituția	USAMV Cluj-Napoca
Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
Data ultimei promovări	01.10.2021
Postul didactic vizat	-

PUNCTAJUL REALIZAT	PUNCTAJUL MINIM NECESAR ABILITARE
Total criteriu A1	151.13
Total criteriu A2	1721.76
Total criteriu A3	3477.30
TOTAL	5350.18
% REALIZAT	1273.85

DOCUMENTE DE REFERINȚĂ:

[Ordinul ministrului Educației Naționale și Cercetării Științifice nr. 6.129/2016 privind aprobarea standardelor minime](#)
[Anexa Ordin 6.129/2016 - standarde minime](#)
[Regulament privind ocuparea posturilor didactice \(RU 37\)](#)

Domeniul activităților	Tipul activităților	Categorii și restricții	Subcategorii	Indicatori (Kpi)	DATE CARE SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE CANDIDAT						
1	2	3	4	5	Titlu, an, editura, ISBN	Autori	Nr. autori	Pagini	Prim autor? (1=DA, 0= NU)	Publicat după ultima promovare, sau în ultimii 5 ani? (1=DA)	Punctaj
Activitatea didactică / profesională (A1)	1.1 Cărți și capitole în cărți de specialitate	1.1.1 Cărți cu ISBN/capitole ca autor; pentru Profesor minimum 2 în calitate de prim autor; cel puțin o lucrare publicată după ultima promovare sau în ultimii 5 ani; pentru Conferențiar: minimum 1 carte/capitol în calitate de prim autor; CS I și CS II - fără restricții; Pentru abilitare - aceleași condiții ca la profesor	1.1.1.1 Internaționale	nr. pagini/ (2*nr. autori)	Processing Sunflower Seeds into Kernels, Hulls, and Paste, In: Sunflower Oil: Interactions, Applications and Research, 2017, Ed. Monwar Hossain, NOVA Science Publishers, New York, ISBN: 978-1-53811-889-6	Mureșan V. E Racolta, AE Mureșan, S Muste	4	45	1	1	5.63
					Food Fortification through Innovative Technologies, 2019, IntechOpen, Online First, DOI: 10.5772/intechopen.82249	Vlaic RA, Mureșan CC, Muste S, Mureșan A, Mureșan V, Suharoschi R, Petruț G and Mihai M	8	25	0	1	1.56
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
										0.00	
						0.00					
						0.00					
						0.00					
						0.00					
						0.00					
						0.00					
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						
					0.00						

	1.2.2 Îndrumătoare de laborator/ aplicații- fara restricții		nr. pagini/ (8*nr. autori)	Îndrumător de lucrări practice „Tehnologii Extractive - Zahăr”, 2018. Editura MEGA, Cluj-Napoca, ISBN 978-606-543-759-3	Mureșan V.	1	43	1	5.38
				Workbook "GOOD PRACTICES IN PRODUCING RAW AGRIFOOD PRODUCTS", MEGA Publishing House Cluj-Napoca 2022, ISBN 978-606-020- 451-0	Puscas A, Muresan V	2	112	0	7.00
									0.00
									0.00
									0.00
1.3 Coordonare de programe de studii, organizare și coordonare programe de formare continuă și proiecte educaționale (POS,	Punctaj unic pe fiecare activitate		15	Denumire activitate					Punctaj
				Coordonator Program de studii Master SPCCPA "Sisteme de procesare și Controlul Calitatii Alimentelor", Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj Napoca în perioada 2020 - prezent					15
				Coordonator Domeniu de studii universitare de doctorat "Ingineria Produselor Alimentare", USAMV Cluj-Napoca în perioada 2021 - 2024					15
									0
									0
									0
						Total criteriu A1		151.13	

* Conform RU 37, pentru funcția de profesor: calitatea de unic ori prim autor la cel puțin două manuale, inclusiv format electronic, în conformitate cu disciplinele din structura postului scos la concurs, aprobate de Consiliul Didactic al USAMVCN. Această condiție minimă se aplică posturilor aferente domeniilor care nu au prevăzută în standardele minimale naționale această cerință. Conform RU 37, pentru funcția de conferențiar, calitatea de unic ori prim autor la cel puțin un manual, inclusiv format electronic, în conformitate cu disciplinele din structura postului scos la concurs, aprobat de Consiliul Didactic al USAMVCN. Această condiție minimă se aplică posturilor aferente domeniilor care nu au prevăzută în standardele minimale naționale această cerință.

Punctaj minim - Conferențiar	50
Punctaj minim - Profesor	100
Punctaj minim - CS I, CS II	Fără restricții

Tipul activității	Categoriile de rezultate	Subcategorii	Indicatori (R&D)
1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	32
33	34	35	36
37	38	39	40
41	42	43	44
45	46	47	48
49	50	51	52
53	54	55	56
57	58	59	60
61	62	63	64
65	66	67	68
69	70	71	72
73	74	75	76
77	78	79	80
81	82	83	84
85	86	87	88
89	90	91	92
93	94	95	96
97	98	99	100

2.2 Article in review or volume under investigation
2.2.1 Professor/CSB Minimum 15 articles
2.2.2 Conference/CSB Minimum 10 articles

15th output

Mureşan EA, Munte S, Vase RA, Mureşan CC, Corbu CG, Mureşan V (2018) The Dynamics of Sucrose and Total Sugars during Post-Development for Jonathon, Starburst and Golden Delicious Apple Varieties. <i>Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Food Science and Technology</i> 27(1): 170-178	0	0	0	0	0.00	WOS:0004271180000016 / https://doi.org/10.15835/buasvmf-fs.117.87
Koussas-Kali JD, Mureşan V, George SA, Munte S, Munte E, Koutoulis LP (2015) Walnut flour dough rheological properties (measurement effects of the target values on the obtained results). <i>Journal of Food Science</i> 99(2): 633-640	1261	0	0	0	10.04	WOS:0170364544000008 / https://doi.org/10.1111/jfs.12113
Mureşan EA, Munte S, Vase RA, George SA, Munte C, George C, Mureşan V (2015) HPLC Determination and FT-IR Prediction of Sugars from Joints of Different Apple Cultivars during Post-Development. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotici Cluj-Napoca</i> 43(1): 222-228	0451	7	0	0	0.29	WOS:0003670080000034 / https://doi.org/10.15835/buasvmf-fs.198.79
Mureşan V*, Gauthier S, Razafita E, Munte S, Blacher C (2014) The Influence of Particle Size Distribution on Surface Tension Phenomena and Structure. <i>Journal of Food Process Engineering</i> 37(4): 611-629	0870	5	1	0	19.40	WOS:0170364544000008 / https://doi.org/10.1111/jfs.12027
Mureşan V*, Blacher C, Danthine S, Razafita E, Munte S (2013) Confectionery products (chocolate) obtained from surface production technology and quality attributes. A review. <i>Bulletin Agron Soc</i> 17(4): 951-975	0909	5	1	0	18.07	WOS:0027740400000003 / DOI
Author's self-publication, non-refereed, etc., English, etc.						0.00
Munte S, Mureşan A, Vase RA, Pop A, Linger R, Păun A, Băntăru M, Mureşan V* (2020). Cuffed confectionery product supplemented with guarana (Paulista Cupanea lupul) powder. Development and characterization. <i>Hop and Medicinal Plants</i> . Year XXV(1-2): 210-213	0	0	1	0	3.33	
Păun A, Mureşan AE, Mureşan V, Munte S, Munte G, Mureşan (Viana) L, Băntăru M (2019) BV Borden ME, Munte AE, Munte S (2019) Triterpenes (ginsenosides) - a review with bioactive effects for food and health. <i>Hop and Medicinal Plants</i> . XXV(1-2): 69-78	10	0	0	0	1.90	
Păun A, Munte S, Mureşan A, Munte S, Munte S, Mureşan V (2019) Vascular cell lines preparation, cell, structure and glycolysis - nutrient and applicability in a new dressing. <i>Hop and Medicinal Plants</i> . XXV(1-2): 119-126	0	0	0	0	2.80	
Mureşan V, Păun A, Munte G, Mureşan A*, Razafita E, Săndulescu C (2019) Plant Seed Oil Characteristics as Affected by Structuring or by Addition of Ordeal Extracts (hempseed L). <i>Hop and Medicinal Plants</i> . 27(1-2): 112-119	0	0	1	0	0.00	
Păun A, Chelaru A, Băntăru M, Munte G, Mureşan AE, Mureşan V*, Razafita E, Munte S (2019) Confectionery products based on rice seed oil (argemone) - nutrient characterization and proposed production technology. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 75(2): 64-69	0	0	1	0	3.75	
Mureşan EA, Chelaru A, Corbu CG, Munte S, Pop A, Munte R, Mureşan V*, Munte S (2019) Development and characterization of biscuits based on rice seed oil and blueberry by-products. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 2019. 23(2): 90-93	0	0	1	0	3.75	
Mureşan EA, Munte S, Vase RA, Păun A, Munte G, Mureşan V*, Corbu CG (2018) Manufacturing and physico-chemical characterization of rice seed oil spreads obtained from breadfruit, banana and mango. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 24(4): 271-277	0	0	1	0	0.00	
Păun A, Munte S, Păun A, Mureşan V, Munte S, Mureşan C, Mureşan AE (2018) Impact of thermal treatment on bioactive compounds of rice seed (Bala vulgaris L.) preparations by hot air drying. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 24(4): 284-292	0	0	0	0	1.90	
Mureşan EA, Vase RA, Mureşan V*, Corbu CG, Chelaru A, Păun A, Munte S, Munte S (2018) Conversion of rice seed, structure, glycolysis and nutrient profile into a functional rice rich in biologically active compounds. <i>Hop and Medicinal Plants</i> . Year XXV(1-2): 122-130	0	0	1	0	3.75	
Vasile A, Mureşan EA, Mureşan V, Păun A, Munte S (2018) Apple and apple pomace chemical composition - A review. <i>Hop and Medicinal Plants</i> . Year XXV(1-2): 82-90	0	0	0	0	2.00	
George SA, Koussas-Kali JD, Mureşan V*, Munte S (2017). Triterpenes and Saponin Profile of New Developed Sugar-Free Biscuits (Kamela Bars). <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 2017. 22(2): 175-180	4	0	1	0	7.00	
Mureşan EA, Vase RA, Mureşan V*, Păun A, Chelaru A, Munte S (2017). Development and characterization of a biologically active white sauce based on hempseed, onion, parsley and garlic. <i>Hop and Medicinal Plants</i> . Cluj-Napoca, Romania, Year XXV. No. 1-2: 130-146	0	0	1	0	5.00	
Vase RA, Munte S, Mureşan CC, Mureşan V, Păun A, Munte A (2017) Technology for obtaining fresh pulp from apple with almond milk. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 22(1): 40-46	0	0	0	0	2.00	
Chelaru A, Munte S, Păun A, Munte S, Mureşan V, Chelaru A (2017). A comprehensive review about structure and nutritional attributes of rice seed oil (Rizoponema Oilseed). <i>Hop and Medicinal Plants</i> . Year XXV. No. 1-2: 28-31	0	0	0	0	2.00	
John Oluwa KOLASSI-KOPPI, Koussas-Kali JD, Munte S, Munte S, Munte S, Munte S (2016) Amedeo Păun AE, Vase RA, Mureşan EA, Munte S, Munte S, Munte S (2016) Walnut Bread Dough Rheological Properties Study Dependence on the Dough Rheological Level. <i>Int. J. Res. Biotech</i> . 4(1): 1-12	7	0	0	0	2.14	
VLAD Răzvan Alina, Călin MUREŞAN, Elena MUSTE, Vlad MUREŞAN, Georgiana PETRUŢ, Andrei Elena MUREŞAN (2016) A comprehensive review about rheological quality of coconut of human hair (Medusa Oilseed). <i>Hop and Medicinal Plants</i> . Year XXV. No. 1-2: 16-23	0	0	0	0	2.00	
Koussas-Kali JD, A. P. Păun, S. M. Găvruta, T. J. Mureşan, V. Munte, E. S. Ananias, E. S. (2016) Essential Steps of Bread Making Process Due to Rheological Parameters of the Raw Material. <i>International Journal of Pure & Applied Sciences</i> . 4(2): 56-70	7	0	0	0	2.14	
Mureşan V*, Gauthier S, Razafita E, Munte S, Blacher C, George SA, Mureşan AE (2014) The Influence of Palm Oil Addition on Surface Tension Phenomena and Structure. <i>Bulletin Agron Soc</i> 17(1): 91-99	7	0	1	0	4.29	
Mureşan EA, Munte S, George SA, Vase RA, Razafita E, Mureşan V (2014) Volatile Compounds Profile during Storage of Jonathon, Starburst and Golden Delicious Apple Varieties. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> 71(2): 173-178	0	0	0	0	3.90	
Păun A, Vase RA, Munte S, George SA, Munte S, Munte S, Munte S, Munte S (2014) Biscuits: a new product from a new potential ingredient for functional foods. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 20(2): 137-141	7	0	0	0	2.14	
Razafita E, Tăndău M, Băntăru M, Mureşan V, Tăndău L, Tăndău L, Mureşan V (2014) Physico-Chemical Characterization of a New Developed Product - "Emerging Jellies". <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> 71: 91-99	7	0	0	0	2.14	
Razafita E, Mureşan V, Tăndău M (2013) New Trend on Haba Production: Chocolate Haba and Haba Production Technology and Composition. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> 70(2): 106-113	3	0	0	0	6.00	
Mureşan EA, Munte S, George SA, George Z, George D, Mureşan V (2012) Total phenolic content changes during apple growth as a function of variety and fruit position in the crown. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> . 16: 341-364	0	0	0	0	2.00	
George SA, Munte S, Tăndău M, Mureşan AE, Mureşan V, George SA, Păun AC (2012) The Role of Entrepreneurial Universities in Economic Development Through Innovation and Technology Transfer. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> 69(2): 196-204	7	0	0	0	2.14	
RACOLTA E, MUREŞAN E, MUREŞAN V, TICRELA L (2011) Surface Haba with Addition of Haba Protein Powder: Determination of Protein Content. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> 68(2): 400-403	4	0	0	0	2.75	
Munte S, Munte S, Băntăru M, Mureşan V, Corbu AE (2011) Influence of foliar fertilizer treatments, fungicides and insecticides on the quality of apple-vine varieties. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> 17(4): 414-416	0	0	0	0	3.00	
Mureşan V, Munte S, Razafita E, Săndulescu CA, Munte S, Băntăru C (2010) Determination of Peroxide Value in Surface Haba using a Spectrophotometric Method. <i>Bulletin of the University of Agricultural Sciences & Veterinary Medicine Cluj-Napoca Agriculture</i> 67(2): 324-330	7	0	1	0	4.29	
Razafita E, Mureşan V, Munte S, Săndulescu CA (2010) Comparison of Surface Haba Products from Romanian Market. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> 67(2): 361-366	4	0	0	0	2.75	
Munte S, Munte S, Munte S, Mureşan V, George SA (2010) Preliminary results regarding the quality of some Romanian apple varieties. <i>Journal of Agricultural Processes and Technologies</i> 16(2): 113-118	0	0	0	0	3.00	

¹²⁹ Anticristole unit exclusive

Domeniul activitatilor	Tipul activitatilor	Categoriile si restrictiile	Subcategoriile	Indicatori (Kpi)	DATE CARE SE DEDUC DIN DATE DE BAZA DE DATE				
					Articol citat	Articol in care s-a raportat citarea	Nr. Autori/ articoli citati	Punctaj	WOS si Ref. No.
Recunoasterea si impactul activitatilor (A3)	3.1 Citiri in reviste ISI si volumele conferintelor indexate WOS (4)			10nr. autori ai articolului citat x nr. citari	Semeniuc, C.A., Mandrino, M., Socaci, B.S., Socacu, M., Fogarasi, M., Podar, A.S., Mihu, D., Jmborean, A.M., Muresan, V., Ionescu, S.R., Toichi, T.G. (2022) Changes in lipid composition and oxidative status during ripening of Gouda-type cheese as influenced by addition of lavender flower powder. <i>International Dairy Journal</i> , 2022, 133 (October), Article ID 105427.	1Compositional differences of Greek cheeses of limited production, Pappa, E.C., Kondyli, E., Pappas, A.C., Giamouri, E., Sami, A., Mavrommatis, A., Zoda, E., Papalamprou, L., Smits, P., Golomyta, M., Tzafelakou, E., Georgiou, G. <i>A Foods</i> , 2023, 12(12), Article ID 2426	11	0.90	1017346900001 ref 46
					Semeniuc, C.A., Mandrino, M., Socaci, B.S., Socacu, M., Fogarasi, M., Podar, A.S., Mihu, D., Jmborean, A.M., Muresan, V., Ionescu, S.R., Toichi, T.G. (2022) Changes in lipid composition and oxidative status during ripening of Gouda-type cheese as influenced by addition of lavender flower powder. <i>International Dairy Journal</i> , 2022, 133 (October), Article ID 105427.	2Correlation between free fatty acids content and textural properties of Gouda cheese supplemented with denatured whey protein paste. <i>E-Metwally, R.I., El-Manawy, R.K., Ismail, M.M. Journal of Food Science and Technology</i> , 2023, 56(2), 590-599	11	0.91	894862200001 ref 4
					Koussas-Korfi, J.D., Sturza, A., Păucean, A., Man, S., Muresan, E.A., Petru, G., Muresan, V., Muste, S. (2019) Effect of Glucose Oxidase Addition on the Textural Characteristics of Wheat-Matte Dough and Bread. <i>Food Science and Technology</i> , 39 (1), 127-133.	3Sensory attributes of wheat bread: a review of influential factors. <i>Molokhat, mayboud, N., Shadia, Z., (1), Khanniri, E. Food Measure</i> 17, 2172–2181 (2023). https://doi.org/10.1007/s11694-022-01785-9	8	1.25	903392800003 ref 31
					Păucean, A., Moldovan, O.P., Muresan, V., Socaci, S., Dulf, F.V., Alexa, E., Man, M.S., Muresan, A.E., Muste, S. (2018) Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours. <i>Chemistry Central Journal</i> , 12(1) 88	4Mixing—A method for modifying volatile composition of black brown and green lentils. <i>Alina Gheorghiu, D. Joanna Kawa-Rygielska PLOS ONE</i> (https://doi.org/10.1371/journal.pone.0290616) September 1, 2023	9	1.11	1068578500032 ref 24
					Păucean, A., Moldovan, O.P., Muresan, V., Socaci, S., Dulf, F.V., Alexa, E., Man, M.S., Muresan, A.E., Muste, S. (2018) Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours. <i>Chemistry Central Journal</i> , 12(1) 88	5Production and characterization of non-dairy gluten-free fermented beverage based on buckwheat and lentils. <i>Mohamed Mousavi, Mehdi Gharehkhani, Kazem Alirezaki, Leila Roufigarnejad, Sodeh Azadmand-Damch Food Sci Nutr</i> , 2023, 11 (2197–2210)	9	1.11	870423100001 ref 9
					Păucean, A., Moldovan, O.P., Muresan, V., Socaci, S., Dulf, F.V., Alexa, E., Man, M.S., Muresan, A.E., Muste, S. (2018) Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours. <i>Chemistry Central Journal</i> , 12(1) 88	6Prediction of Mineral Composition in Wheat Flours Fortified with Lentil Flour Using NIR Technology. <i>Iván Martínez Martín, Miriam Hernández Jiménez, Isabel Revilla and Ana M. Vivas-Quintana Sensors</i> 2023, 23, 1491 https://doi.org/10.3390/s23031491	9	1.11	929604800001 ref 17
					Păucean, A., Moldovan, O.P., Muresan, V., Socaci, S., Dulf, F.V., Alexa, E., Man, M.S., Muresan, A.E., Muste, S. (2018) Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours. <i>Chemistry Central Journal</i> , 12(1) 88	7Influence of different lactic acid bacteria strains and milling process on the solid-state fermented green and red lentils (<i>Lens culinaris</i> L.) properties including gamma-aminobutyric acid formation. <i>Ernesta Mockus, Egle Rukšaitė, Vytaute Starkute, Dovile Kupstaitė, Romas Rukšaitis, Jolita Miguel Rocha, Vaidotas Bartkiewicz and Elena Bartkiewicz Frontiers in Nutrition</i> , Volume 10 DOI:10.3389/fnut.2023.1118710 Article Number 1118710 Published APR 13 2023	9	1.11	976919200001 ref 62
					Păucean, A., Vodnar, D.C., Muresan, V., Fetea, F., Ranga, F., Man, S.M., Muste, S., Socaci, C. (2017) Monitoring lactic acid concentrations by infrared spectroscopy: A new developed method for <i>Lactobacillus</i> fermenting media with potential food applications. <i>Acta Alimentaria</i> , 46 (4), 420–427. DOI: 10.1556/086.2017.0003	8Fouling of ion-exchange membranes during electrocatalytic acid whey processing analysed by 2D fluorescence and FTIR spectroscopy. <i>Emilie N. Nielsen, Ulyssa C. O'connor, Matias Gerske, Svetlana Velizarov, Claudia F. Galinha, Laila H. Skibsted, Joao G. Crespo, Lilia M. Alm Separation and Purification Technology</i> 316(2023) 123814 DOI:10.1016/j.seppur.2023.123814	8	1.25	985425900001 ref 36
					Păucean, A., Vodnar, D.C., Muresan, V., Fetea, F., Ranga, F., Man, S.M., Muste, S., Socaci, C. (2017) Monitoring lactic acid concentrations by infrared spectroscopy: A new developed method for <i>Lactobacillus</i> fermenting media with potential food applications. <i>Acta Alimentaria</i> , 46 (4), 420–427. DOI: 10.1556/086.2017.0003	10Spectroscopic characterization of acidified milk powders. <i>Tomasz Paweł Czajka, Dorothea Vackovic, Søren Juhl Pedersen, Anni Györfi Hougaard, Lilla Alm International Dairy Journal</i> 142 (2023) 105864	8	1.25	980847400001 ref 23
					Man, S.M., Stan, L., Păucean, A., Chej, M.S., Muresan, V., Socaci, S.A., Pop, A., Muste, S. (2021) Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour. <i>Applied Sciences</i> , 11(11) 4791	11Composition, processing, and quality control of whole flaxseed products used to fortify foods. <i>Shan Zhang, Yashu Chen, David Julian McClements, Tao Hou, Fang Gang, Peng Chen, Hongyan Chen, Byn Xie, Zhida Sun, Hu Tang, Yaogang Pei, Shuang Qian, Xiao Yu, Qianchun Deng COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY</i> Volume 22 Issue 1 Page 567-614 DOI:10.1111/1541-4337.13096	8	1.25	866727600001 ref 65
					Man, S.M., Stan, L., Păucean, A., Chej, M.S., Muresan, V., Socaci, S.A., Pop, A., Muste, S. (2021) Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour. <i>Applied Sciences</i> , 11(11) 4791	13Effect of Flaxseed Oil Cake Extract on the Microbial Quality, Texture and Shelf Life of Gluten-Free Bread. <i>Lukasz Lopusiewicz, 1* Przemysław Lukasz Kowalczyński, 2 Hanna Maria Baranowska, 3 Lukasz Masewicz, 3 Ryszard Amarowicz, 4 and Urszula Krupa-Kozak, 4 Foods</i> 2023, 12, 595 https://doi.org/10.3390/foods12030595	8	1.25	929610500001 ref 10
					Man, S.M., Stan, L., Păucean, A., Chej, M.S., Muresan, V., Socaci, S.A., Pop, A., Muste, S. (2021) Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour. <i>Applied Sciences</i> , 11(11) 4791	14Phenolic profile of micro- and nano-encapsulated olive leaf extract in biscuits during in vitro gastrointestinal digestion. <i>Author Link open overlay Client, Graziana D'Onofrio, Antonella Pasquale, Maria Simona Chis, Flavia Ranga, Katalin Szabo, Elemer Simon, Anca Naghiu, Lucian Barbu-Tudoran, Francesco Capone, Oana Lelia Pop, Dan Cristian Vodnar Food Chemistry Volume 428, 1 December 2023, 136778, https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.136778</i>	8	1.25	1040846000001 ref 28
					Man, S.M., Stan, L., Păucean, A., Chej, M.S., Muresan, V., Socaci, S.A., Pop, A., Muste, S. (2021) Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour. <i>Applied Sciences</i> , 11(11) 4791	15Chemical Composition, Antioxidant Properties and Sensory Aspects of Sponge Cakes Supplemented with Edible Insect Flours. <i>Stanisław Kowalek, Dorota Gumul, Joanna Oraz, Justyna Rosicka-Kaczmarek, Anna Milec, Barbara Mckowska, Magdalena Skotnicka and Marek Zborowski Antioxidants</i> 2023, 12, 1912 https://doi.org/10.3390/antiox12111912	8	1.25	1107909000001 ref 45
					Man, S.M., Stan, L., Păucean, A., Chej, M.S., Muresan, V., Socaci, S.A., Pop, A., Muste, S. (2021) Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour. <i>Applied Sciences</i> , 11(11) 4791	16Cookies enriched with nethole and secosterolene noldigluconide from flaxseed and fennel seeds improve hypercholesterolemia, lipid profile, and liver functions: A pilot study. <i>Sankhoreen, Tabassum Tufail Tana, Zham Tufail Huma Bader, Ul Anis Hafza, Madina Jaffar Chinnaza, Godwell Awuchi Food Sci Nutr</i> , 2023, 11 (4211–4216, DOI: 10.1002/fsn3.3433	8	1.25	986799300001 ref 22
					Man, S.M., Stan, L., Păucean, A., Chej, M.S., Muresan, V., Socaci, S.A., Pop, A., Muste, S. (2021) Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour. <i>Applied Sciences</i> , 11(11) 4791	17Quality attributes of date and wheat flour pineapple juice blended cookies as affected by different baking temperatures. <i>Chigbo F. Okoye, Choma N. Okonkwo, Chwendu R. Eze, Chom V. Okoye PeerJ</i> , Volume 11 DOI:10.7717/peerj.14876	8	1.25	995195300002 ref 30