



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

MEMORIU ȘTIINȚIFIC

întocmit cu ocazia susținerii publice a tezei de doctorat

Drd. Teleky Bernadette-Emőke

Date privind studiile doctorale	
Conducător de doctorat (nume și prenume)	Vodnar Dan Cristian
Domeniu	Biotehnologii
Titlul tezei de doctorat	Sustainable itaconic acid production from renewable biomass and agricultural residues: optimization, applications, and integration into biodegradable polymers
Data înmatricularii	01.10.2022

ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

1. Articole publicate *in extenso* în reviste sau în volumele unor manifestări științifice indexate ISI, Web of Science, Core collection, cu factor de impact - autor principal/coautor

Nr. Crt.	Titlul	Autorii	Calitatea autorului ¹	Revista, volum, nr. pagini, anul ²	Factorul de impact ³	Quartila	Link al lucrării și WOS
1.	Biomass-derived production of itaconic acid as a building block in specialty polymers	Teleky, B.-E. ; Vodnar, D.C.	Prim autor	<i>Polymers</i> 2019, 11, 1035	4.9	Q1	https://doi.org/10.3390/polym11061035 WOS:000473819100107
2.	Coronavirus Disease (COVID-19) Caused by (SARS-CoV-2) Infections: A Real Challenge for Human Gut Microbiota	Vodnar D-C, Mitrea L, Teleky B-E , Szabo K, Călinoiu L-F, Nemeș S-A and Martău G-A	Coautor	Front. Cell. Infect. Microbiol. 10:575559	4.8	Q1	https://doi.org/10.3389/fcimb.2020.575559 WOS:000600950400001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

3.	Active Packaging—Poly(Vinyl Alcohol) Films Enriched with Tomato By-Products Extract	Szabo, K.; Teleky, B.-E. ; Mitrea, L.; Călinoiu, L.-F.; Martău, G.-A.; Simon, E.; Varvara, R.-A.; Vodnar, D.C.	Coautor	Coatings 2020, 10, 141	2.8	Q2	https://doi.org/10.3390/coatings10020141 WOS:000522487300052
4.	Quinoa Sourdough Fermented with Lactobacillus plantarum ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds	Chiș, M.S.; Păucean, A.; Man, S.M.; Vodnar, D.C.; Teleky, B.-E. ; Pop, C.R.; Stan, L.; Borsai, O.; Kadar, C.B.; Urcan, A.C.; Muste, S.	Coautor	Appl. Sci. 2020, 10, 7140.	2.5	Q2	https://doi.org/10.3390/app10207140 WOS:000585284800001
5.	Poly(vinyl alcohol)-Based Biofilms Plasticized with Polyols and Colored with Pigments Extracted from Tomato By-Products	Mitrea, L.; Călinoiu, L.-F.; Martău, G.-A.; Szabo, K.; Teleky, B.-E. ; Mureșan, V.; Rusu, A.-V.; Socol, C.-T.; Vodnar, D.-C.	Coautor	Polymers 2020, 12, 532.	4.9	Q1	https://doi.org/10.3390/polym12030532 WOS:000525952000031
6.	Evaluation of the Bioactive Compounds Found in Tomato Seed	Szabo, K.; Dulf, F.V.; Teleky, B.-E.	Coautor	Foods 2021, 10, 110.	5.1	Q1	https://doi.org/10.3390/foods10010110 WOS:000610229100001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Oil and Tomato Peels Influenced by Industrial Heat Treatments	Eleni, P.; Boukouv alas, C.; Krokida, M.; Kapsalis, N.; Rusu, A.V.; Socol, C.T.; Vodnar, D.C.					
7.	Exploitation of Lactic Acid Bacteria and Baker's Yeast as Single or Multiple Starter Cultures of Wheat Flour Dough Enriched with Soy Flour	Teleky, B.-E. ; Martău, A.G.; Ranga, F.; Chețan, F.; Vodnar, D.C.	Prim autor	<i>Biomolecules</i> 2020 , 10, 778.	4.8	Q1	https://doi.org/10.3390/biom10050778 WOS:000545013700115
8.	Physicochemical Effects of Lactobacillus plantarum and Lactobacillus casei Cocultures on Soy-Wheat Flour Dough Fermentation	Teleky, B.-E. ; Martău, G.A.; Vodnar, D.C.	Prim autor	<i>Foods</i> 2020 , 9, 1894.	5.1	Q1	https://doi.org/10.3390/foods9121894 WOS:000602087200001
9.	Bioaccessibility of microencapsulated carotenoids, recovered from tomato processing industrial byproducts, using in vitro digestion model	K. Szabo, Teleky, B.-E. ; F. Ranga, E.Simon, O. L. Pop, V.Babalu-Fuss, N. Kapsalis, Dan C.V.	Coautor	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Volume 152, 2021, 112285,	6.6	Q1	https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112285 WOS:000696944700008
10.	Recent Advances in Biotechnological Itaconic Acid Production, and Application for a Sustainable	Teleky, B.-E. ; Vodnar, D.C.	Prim autor	Polymers 2021, 13, 3574	4.9	Q1	https://doi.org/10.3390/polym13203574 WOS:000716119900001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Approach						
11.	Apple Pomace as a Sustainable Substrate in Sourdough Fermentation	Martău GA, Teleky B-E , Ranga F, Pop ID and Vodnar DC	Coautor	Front. Microbiol. 12:742020	4.5	Q1	https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.742020 WOS:000738797900001
12.	The physicochemical properties of five vegetable oils exposed at high temperature for a short-time interval	L. Mitrea, Teleky B-E , L.-F. Leopold, S.-A. Nemes, D. Plamada, F. V. Dulf, I.-D. Pop, D. C. Vodnar	Coautor	Journal of Food Composition and Analysis, Volume 106, 2022, 104305	4.6	Q2	https://doi.org/doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104305 WOS:000803854200039
13.	Awareness, Knowledge, and Interest about Prebiotics—A Study among Romanian Consumers	Precup, G.; Pocol, C.B.; Teleky, B.-E. ; Vodnar, D.C.	Coautor	Int. J. Environ. Res. Public Health 2022, 19, 1208.	4.614	Q1	https://doi.org/10.3390/ijerph19031208 WOS:000759126300001
14.	Guts Imbalance Imbalances the Brain: A Review of Gut Microbiota Association With Neurological and Psychiatric Disorders	Mitrea L, Nemeș SA, Szabo K, Teleky BE , Vodnar DC.	Coautor	Front Med (Lausanne). 2022 Mar 31;9:813204	3	Q1	https://doi.org/10.3389/fmed.2022.813204 WOS:000787913800001
15.	Microencapsulation and Bioaccessibility of Phenolic Compounds of Vaccinium Leaf Extracts	Ștefănescu, B.E.; Nemes, S.-A.; Teleky, B.-E. ; Călinoiu, L.F.; Mitrea, L.; Martău, G.A.;	Coautor	Antioxidants 2022, 11, 674.	6.6	Q1	https://doi.org/10.3390/antiox11040674 WOS:000785351000001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

		Szabo, K.; Mihai, M.; Vodnar, D.C.; Crișan, G.					
16.	Assessment of Physicochemical and Rheological Properties of Xylo-Oligosaccharides and Glucose-Enriched Doughs Fermented with BB-12	Precup, G.; Teleky, B.-E. ; Ranga, F.; Vodnar, D.C.	Coautor	Biology 2022, 11, 553.	3.5	Q1	https://doi.org/10.3390/biology11040553 WOS:000786083500001
17.	Mathematical Modeling and Optimization of Lactobacillus Species Single and Co-Culture Fermentation Processes in Wheat and Soy Dough Mixtures	Dulf E-H, Vodnar DC, Danku A, Martău AG, Teleky B-E, Dulf FV, Ramadan MF and Crisan O	Coautor	Front. Bioeng. Biotechnol. 10:888827.	4.8	Q1	https://doi.org/10.3389/fbioe.2022.888827 WOS:000827548900001
18.	Carotenoid Recovery from Tomato Processing By-Products through Green Chemistry	Szabo, K.; Teleky, B.-E.; Ranga, F.; Roman, I.; Khaoula, H.; Boudaya, E.; Ltaief, A.B.; Aouani, W.; Thiamrat, M.; Vodnar, D.C.	Coautor	Molecules 2022, 27, 3771	4.6	Q2	https://doi.org/10.3390/molecules27123771 WOS:000816426000001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

19.	Biofunctional soy-based sourdough for improved rheological properties during sto	Teleky, B.E.; Martău, G.A.; Ranga, F.; Pop, I.D.; Vodnar, D.C.	Prim autor	Sci. Rep. 2022, 12, 1–11	6.6	Q1	https://doi.org/10.1038/s41598-022-22551-z WOS:000858062300001
20.	Polysaccharide-Based Edible Gels as Functional Ingredients: Characterization, Applicability, and Human Health Benefits	Pascuta, M.S.; Varvara, R.-A.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Plamada, D.; Nemeș, S.-A.; Mitrea, L.; Martău, G.A.; Ciont, C.; Călinoiu, L.F.; Barta, G.; Vodnar, D.C.	Coautor	Gels 2022, 8, 524	5.3	Q1	https://doi.org/10.3390/gels8080524 WOS:000845906600001
21.	Development of Pectin and Poly(vinyl alcohol)-Based Active Packaging Enriched with Itaconic Acid and Apple Pomace-Derived Antioxidants	Teleky, B.-E.; Mitrea, L.; Plamada, D.; Nemes, S.A.; Călinoiu, L.-F.; Pascuta, M.S.; Varvara, R.-A.; Szabo, Martău, G.-A.; Vodnar, D.-C. et al.	Coautor	Antioxidants 2022, 11, 1729	3.9	Q1	https://doi.org/10.3390/antiox11091729 WOS:000870820900009
22.	Optimisation and characterization of α -D-	Derdak, R.; Sakoui, S.; Lelia,	Coautor	Int. J. Biol. Macrom	8.5	Q1	https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.10.09



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	glucan produced by <i>Bacillus velezensis</i> RSDM1 and evaluation of its protective effect on oxidative stress in <i>Tetrahymena thermophila</i> induced by H ₂ O ₂	O.; Cristian, D.; Addoum, B.; Teleky, B. ; Elemer, S.; Elmakssoudi, A.; Suharoschi, R.; Soukri, A.; et al.		ol. 2022, 222, 3229–3242			WOS:00089226700005
23.	Waste cooking oil and crude glycerol as efficient renewable biomass for the production of platform organic chemicals through oleophilic yeast strain of <i>Yarrowia lipolytica</i>	Mitrea, L.; Călinoiu, L.-F.; Teleky, B.-E. ; Szabo, K.; Martău, A.-G.; Ștefănescu, B.-E.; Dulf, F.-V.; Vodnar, D.-C.	Coautor	Environ. Technol. Innov. 2022, 28, 102943	7.1	Q1	https://doi.org/10.1016/j.eti.2022.102943 WOS:000918340700002
24.	Effect of encapsulated probiotic in Inulin-Maltodextrin-Sodium alginate matrix on the viability of <i>Enterococcus mundtii</i> SRBG1 and the rheological parameters of fermented milk	Sakoui, S.; Derdak, R.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Addoum, B.; Teleky, B.-E. ; Elemer, S.; Elmakssoudi, A.; Suharoschi, R.; Soukri, A.; et al.	Coautor	Curr. Res. Food Sci. 2022, 5, 1713–1719	7	Q1	https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.09.027 WOS:000874650000004
25.	Natural Polyphenol Recovery from Apple-, Cereal-, and Tomato-Processing	Szabo, K.; Mitrea, L.; Călinoiu, L.F.; Teleky, B.-E.	Coautor	Molecules 2022, 27, 7977	4.6	Q2	https://doi.org/10.3390/molecules27227977 WOS:000887343900001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	By-Products and Related Health-Promoting Properties	B.-E.; Martău, G.A.; Plamada, D.; Pascuta, M.S.; Nemeș, S.-A.; Varvara, R.-A.; Vodnar, D.C.					
26.	Recent Trends in Antibacterial Coatings and Biofilm	Vodnar, D.C.; Teleky, B.-E.	Ultim autor	Coatings 2023, 13, 255	2.8	Q2	https://doi.org/ 10.3390/coatings13020 255 WOS:0009392632000 01
27.	Development of a Fermented Beverage with Chlorella vulgaris Powder on Soybean-Based Fermented Beverage	Csatlos, N.-I.; Simon, E.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Diaconea sa, Z.M.; Vodnar, D.-C.; Ciont, C.; Pop, O.-L.	Coa utor	Biomole cules 2023, 13, 245.	4.8	Q1	https://doi.org/10.3390/ biom13020245 WOS:0009450885000 01
28.	Vaccinium Species (Ericaceae): Phytochemistry and Biological Properties of Medicinal Plants	Martău, G.A.; Teleky, B.-E.; Odochea nu, R.; Soporan, D.A.; Bochiș, M.; Simon, E.; Vodnar, D.C.	Coa utor	Molecule s 2023, 28, 1533	4.6	Q2	https://doi.org/10.3390/ molecules28041533 WOS:0009417330000 01
29.	Bioactive Potential of Elderberry (Sambucus nigra L.): Antioxidant, Antimicrobial Activity,	Haș, I.M.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Simon, E.; Ranga,	Coa utor	Molecule s 2023, 28, 3099.	4.6	Q2	https://doi.org/10.3390/ molecules28073099 WOS:0009697234000 01



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Bioaccessibility and Prebiotic Potential	F.; Diaconea sa, Z.M.; Purza, A.L.; Vodnar, D.-C.; Tit, D.M.; Nițescu, M.					
30.	Plant-Based Dairy Alternatives—A Future Direction to the Milky Way	Plamada, D.; Teleky, B.-E. ; Nemes, S.A.; Mitrea, L.; Szabo, K.; Călinoiu, L.-F.; Pascuta, M.S.; Varvara, R.-A.; Ciont, C.; Martău, G.A.; et al.	Coauthor	Foods 2023, 12, 1883.	5.1	Q1	https://doi.org/10.3390/foods12091883 WOS:000987190500001
31.	Polyphenols and Cardiometabolic Health: Knowledge and Concern among Romanian People	Haș, I.M.; Teleky, B.-E.; Vodnar, D.-C.; Ștefănescu, B.E.; Tit, D.M.; Nițescu, M.	Coauthor	Nutrients 2023, 15, 2281.	5	Q1	https://doi.org/10.3390/nu15102281 WOS:000997182600001
32.	The Use of Wheat Starch as Gelling Agent for In Vitro Proliferation of Blackberry (Rubus fruticosus L.) Cultivars and the Evaluation of Genetic Fidelity after	Clapa, D.; Hârța, M.; Szabo, K.; Teleky, B.-E. ; Pamfil, D.	Coauthor	Horticulturae 2023, 9, 902.	3	Q1	https://doi.org/10.3390/horticulturae9080902 WOS:001057335800001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Repeated Subcultures						
33.	Cardiometabolic Risk: Characteristics of the Intestinal Microbiome and the Role of Polyphenols	Haș, I.M.; Tit, D.M.; Bungau, S.G.; Pavel, F.M.; Teleky, B.-E.; Vodnar, D.C.; Vesa, C.M.	Coautor	Int. J. Mol. Sci. 2023, 24, 13757	4.9	Q1	https://doi.org/10.3390/ijms241813757 WOS:00113908100001
34.	Enhanced Elderberry Snack Bars: A Sensory, Nutritional, and Rheological Evaluation	Haș, I.M.; Vodnar, D.-C.; Bungau, A.F.; Tarce, A.G.; Tit, D.M.; Teleky, B.-E.	Ultim autor	Foods 2023, 12, 3544	5.1	Q1	https://doi.org/10.3390/foods12193544 WOS:00108151670001
35.	Characterization of the Chemical Composition and Biological Activities of Bog Bilberry (Vaccinium uliginosum L.) Leaf Extracts Obtained via Various Extraction Techniques	Ștefănescu, B.E.; Socaci, S.A.; Fărcaș, A.C.; Nemeș, S.A.; Teleky, B.E. ; Martău, G.A.; Călinoiu, L.F.; Mitrea, L.; Ranga, F.; Grigoroaia, D.; et al.	Coautor	Foods 2024, 13, 258	5.1	Q1	https://doi.org/10.3390/foods13020258 WOS:00115191390001
36.	Succinic acid–A run-through of the latest perspectives of production from renewable biomass	Mitrea L., Teleky B.E. , Nemes S.A., Plamada D., Varvara	Coautor	Heliyon, 2024, 10, 3	3.6	Q1	https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25551 WOS:00117908190001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

		R.A., Pascuta M.S., Ciont C., Cocean A.M., Medelea nu M., Nistor A., Rotar A.M., Pop C.R., Vodnar D.C.,					
37.	Exploring Technological Safety and Probiotic Properties of Enterococcus Strains: Impact on Rheological Parameters in Fermented Milk	Sakoui, S.; Derdak, R.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Jouga, F.; Teleky, B.-E. ; Addoum, B.; Simon, E.; Suharosc hi, R.; Soukri, A.; et al.	Coa utor	Foods 2024, 13, 586	5.1	Q1	https://doi.org/10.3390/foods13040586 WOS:0011727937000 01
38.	Nutritional and Physico- Chemical Characteristic s of Innovative Bars Enriched with Aronia melanocarpa By-Product Powder	Bratosin, B.C.; Martău, G.-A.; Ciont, C.; Ranga, F.; Simon, E.; Szabo, K.; Darjan, S.; Teleky, B.-E. ; Vodnar, D.C.	Coa utor	Appl. Sci. 2024, 14, 2338.	2.5	Q2	https://doi.org/10.3390/app14062338 WOS:0011919237000 01
39.	Enhancing nutritional quality and bioactivity of	Nemes S.A.; Teleky, B.-E.;	Coa utor	Journal of Cereal Science, 2024	3.7	Q2	https://doi.org/10.1016/j.jcs.2024.103979



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	wheat bran through acid and alkaline pretreatments	Ranga, F.; Calinoiu L.F.; Elekes D.G.A.; Odocheanu R.; Dulf F.V., Vodnar, D.C.					WOS:0012700797000 01
40.	Enhancing phenolic and lipid compound production in oat bran via acid pretreatment and solid-state fermentation with <i>Aspergillus niger</i>	Nemes S.A.; Farcas A.C.; Ranga, F.; Teleky, B.-E.; Calinoiu L.F.; Calinoiu L.F.; F.V.DU LF, Vodnar, D.C.;	Coautor	New Biotechnology, 2024	4.9	Q1	https://doi.org/10.1016/j.nbt.2024.07.003 . WOS:0012823412000 01
41.	Enhancing eco-friendly coatings: Aqueous olive leaves extract fortifies macroalgae-based packaging materials	L. Mitrea, B.E. Teleky , M. Plosca, S.-A. Nemes, M.-S. Pascuta, F. Ranga, L. Leopold, A. Martău, L. Călinoiu, B.-E. Ștefănescu, E. Gogou, C. Vasileio u, M. Krokida, D.C. Vodnar	Coautor	LWT, Volume 209, 2024	6.6	Q1	https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116805 WOS:0013252091000 01



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

42.	Integration of ultrasound and microwave pretreatments with solid-state fermentation enhances the release of sugars, organic acids, and phenolic compounds in wheat bran	Nemes S. A., Mitrea L., Teleky B.-E. , Dulf E. H., Călinoiu L. F., Ranga F., Elekes D.-G.-A., Diaconeasa Z., Dulf F. V., Vodnar D. C.	Coautor	Food Chemistry, 463, 2025	9.8	Q1	https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141237 WOS:001320545300001
43.	The Impact of Fermented Quinoa Sourdough with Enterococcus Strains on the Nutritional, Textural, and Sensorial Features of Gluten-Free Muffins	Sakoui, S.; Derdak, R.; Jouga, F.; Dagni, A.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Teleky, B.-E. ; Chis, M.S.; Pop, C.R.; Stan, L.; et al.	Coautor	Fermentation 2025, 11, 26.	3.3	Q2	https://doi.org/10.3390/fermentation11010026 WOS:001404119600001
44.	Exploring the in vitro prebiotic potential of two different freeze-dried apple pomace cultivars	D. Plamada, E. Simon, S.A.Nemes, B.-E. Teleky , R. Odocheanu, K.Szabo, F.Ranga, F.V.Dulf, D.C.n Vodnar	Coautor	Food Bioscience, Volume 64, 2025			https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.105892 WOS:001493747300017
45.	Harnessing agro-industrial waste:	Teleky, B.-E. , Martău,	Prim autor		8.5	Q1	https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.141437



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Enzyme-driven biosynthesis in Itaconic acid production	G.-A., Simon, E., Plosca, M.-P., Odocheanu, R., Ranga, F., & Vodnar, D. C.					WOS:001433623100001
46.	New injectable dressing: A green synthesis-based composite hydrogel (NaCMC/CA/BG) with high antibacterial activity	Lujerdean C., Simon E., Teleky B. E. , Bolunduț L.C., Simedru D., Barbu-Tudoran L., Dezmirean D.S., Ștefan R.	Coautor	Reactive and Functional Polymers , 214, 106305	5.1	Q1	https://doi.org/10.1016/j.reactfunctpolym.2025.106305 WOS:001487606200001
47.	Bioconversion of Fe3O4 Nanoparticles by Probiotics	Ciont, C.; Mesaros, A.; Cocean, A.M.; Varvara, R.A.; Simon, E.; Barbu-Tudoran, L.; Ranga, F.; Teleky, B.-E. ; Mitrea, L.; Vodnar, D.C.; et al	Coautor	Pharmaceuticals 2025, 18, 542	4.8	Q1	https://doi.org/10.3390/ph18040542 WOS:001493747300017
48.	A Systematic Review of Microbial Engineering and Sustainable Feedstocks for	Teleky, B.-E. ; Vodnar, D.C.; 2025	Prim autor	Bulletin of University of Agricultural Sciences and	0.3	Q4	https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst.2025.0036



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Itaconic Acid Production			Veterinary Medicine, Food Science and Technology 82(1)			
49.	Exploring the Phytochemical and Physical Stability of Phycocyanin, Anthocyanins, and Betacyanin in a Cheesecake Product	C. Selin, A. Tanislav, L. Stan, B.E. Teleky , C. Ciont, F. Ranga, V. Mureșan, A. Mureșan, D.C. Vodnar, M. Mihai, I.D. Morariu, O.L. Pop	Coautor	Molecular Nutrition and Food Research, 2025	4.2	Q2	https://doi.org/10.1002/mnfr.70191
50.	Bioconversion of Sushi By-Products through Fermentation with <i>Aspergillus terreus</i> and <i>Bacillus subtilis</i>	Teleky B. E. , Martău, G.-A., Ciont, C., Odocheanu, R., Ranga, F., & Vodnar, D. C.	Prim autor	Bulletin of USAMV, 82(1)			https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:2025.0026

¹ se va completa cu una dintre variantele: prim autor, autor corespondent, ultim autor, autor cu contribuții egale

² se va completa cu anul apariției articolului

³ se va completa cu factorul de impact al revistei în anul apariției articolului

2. Articole publicate *in extenso* în reviste sau în volumele unor manifestări științifice indexate ISI, Web of Science, Core collection fără factor de impact - autor principal/coautor

Nr. Crt.	Titlul articolului	Autorii	Calitatea autorului ¹	Revista, volum, nr. pagini, anul ²	Link al articolului și WOS
1					
2					
....					



¹ se va completa cu una dintre variantele : prim autor, autor corespondent, ultim autor, autor cu contribuții egale

² se va completa cu anul apariției articolului

3. Articole publicate *in extenso* în reviste sau în volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale (BDI) - autor principal/coautor

Nr. Crt.	Titlul articolului	Autorii	Calitatea autorului ¹	Revista, volum, nr. pagini, anul ²	Link al articolului
1					
2					
....					

¹ se va completa cu una dintre variantele: prim autor, autor corespondent, ultim autor, autor cu contribuții egale

² se va completa cu anul apariției articolului

4. Participări la conferințe internaționale și naționale.

Nr. Crt.	Titlul articolului, pagini în volumul de rezumate	Autorii ¹	Tipul prezentării ²	Denumirea conferinței, locul și perioada de desfășurare	Link al conferinței
1	Enhanced health effects by mixed cultures of lactic acid bacteria and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> during wheat and soy dough fermentation	B.-E. Teleky, D.-C. Vodnar,	Prezentare orală	18th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, 26-28 September 2019, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
2	Polyols Production by Lactic Acid Bacteria in a Sourdough Fermentation	G.-A. Martău, B.-E. Teleky, D.-C. Vodnar	Prezentare orală	19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 24-26 september 2020, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
3	Pigments extracted from tomato by-	L. Mitrea, L.-F. Călinoiu, K. Szabo, B.-E.	Prezentare orală	19th International Conference	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	products and biomass-derived plasticizers as renewable sources for improved PVA-based coating materials	Teleky, A.-S. Nemeș, G.-A. Martău, V. Mureșan, D.-C. Vodnar		"Life Sciences for Sustainable Development", 24-26 september 2020, Cluj-Napoca, Romania	
4	Tomato by-products extract integrated in food packaging	K. Szabo, B.-E. Teleky, L. Mitrea, L.-F. Călinoiu, G.-A. Martău, E. Simon, D. C. Vodnar,	Prezentare orală	19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 24-26 september 2020, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
5	Fermentation Using Lactic Acid Bacteria and Saccharomyces Cerevisiae on Soy Flour Enriched Wheat Dough for Functional Food Development	B.-E. Teleky, D. C. Vodnar	Prezentare orală	19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 24-26 september 2020, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
6	Gut Microbiota's Equilibrium is in Close Relation with the Mental Health	L. Mitrea, L.-F. Călinoiu, K. Szabo, B.-E. Teleky, A.-S. Nemeș, D.-C. Vodnar	Prezentare orală	19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 24-26 september 2020, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
7	Physico-chemical characterization of soy-flour enriched wheat dough fermented with polyol producing lactic acid	B.-E. Teleky, L. Mitrea, L. Călinoiu, K. Szabo, G. Martău, A. Nemes, E. Simon, G. Barta, M. Pascuta, D. Plamada, C.	Prezentare orală	CASEE CONFERENCE 2021 "CASEE universities as laboratories for new paradigms in life sciences and related disciplines"	https://www.ica-casee.eu/



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	bacteria and bakery yeast	Lapadus, G. Precup, D. Vodnar;			
8	Smart food labels based on agro-industrial by-products	S. A. Nemes, L. Mitrea, L. F. Calinoiu, K. Szabo, B.-E. Teleky, C. L. Lapadus, D. Plamada, M. S. Pascuta, A. G. Martau, E. Simon, G. Barta, F. V. Dulf, D. C. Vodnar	Prezentare orală	CASEE CONFERENCE 2021 "CASEE universities as laboratories for new paradigms in life sciences and related disciplines"	https://www.ica-casee.eu/
9	Assessment of the bioactive compounds found in tomato processing by-products influenced by industrial heat treatments	K. Szabo, L. Calinoiu, L. Mitrea, B.-E. Teleky, A. Martau, G. Precup, A. Nemes, C. Lapadus, D. Plamada, E. Simon, M. Pascuta, G. Barta, D. Vodnar;	Prezentare orală	CASEE CONFERENCE 2021 "CASEE universities as laboratories for new paradigms in life sciences and related disciplines"	https://www.ica-casee.eu/
10	Apple by-products - a potential substrate in sourdough fermentation	A.G. Martau, B.-E. Teleky, D.C. Vodnar	Prezentare orală	CASEE CONFERENCE 2021 "CASEE universities as laboratories for new paradigms in life sciences and related disciplines"	https://www.ica-casee.eu/
11	Waste cooking oil analysis and its potential as a valuable source for biotechnological purposes	L. Mitrea, B.-E. Teleky, K. Szabo, L. F. Calinoiu, S. A. Nemes, D. Plamada, C. L. Lapadus, M. S. Pascuta, F. V. Dulf, D. C. Vodnar;	Prezentare orală	CASEE CONFERENCE 2021 "CASEE universities as laboratories for new paradigms in life sciences and related disciplines"	https://www.ica-casee.eu/
12	Effect of frozen storage and	B.-E. Teleky, G. A. Martau, L. Mitrea, K.	Prezentare orală	20th International Conference	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	viscoelastic properties of dough fermented with selective cultures	Szabo, L.-F. Călinoiu, A. Nemes, M. Pascuta, D. Plamada, F. Ranga, I. D. Pop, D. C. Vodnar,		"Life Sciences for Sustainable development", 23 - 24 September 2021, Cluj-Napoca, Romania	
13	Aluat îmbogățit cu proteină alternativă din soia și fermentat cu culturi selecționate pentru îmbunătățirea proprietăților reologice – VISCO	B.-E. Teleky,	Prezentare orală	Conferințele Științifice „INOVALIMENT” 2021 22-26 Noiembrie	Nu este cazul
14	Apple pomace - A potential Substrate in sourdough fermentation	G.A. Martau, B.-E. Teleky, F. Ranga, D.-C. Vodnar,	Prezentare orală online	6th International ISEKI Food Conference, ISEKI Food 2021, 23-25 June 2021, online	Nu este cazul
15	Electro-fermentation as a tool to control microbial fermentations with electrochemical systems	V. Coman, B.-E. Teleky, D.G. Barta, D. C. Vodnar,	Prezentare orală	International Conference on Interfaces September 21st – September 25th 2021 – Santa Margherita di PULA (CA), Sardinia, Italy	Nu este cazul
16	Itaconic acid-based renewable biopolymers	B.E. Teleky, L. Mitrea, M. Pascuta, S. Nemes, L. Calinoiu, B. Stefanescu, A. Martau, E. Simon, G. Barta, K. Szabo, D. Plamada, G. Precup, A. Varvara, D. Vodnar,	Prezentare orală	12th CASEE Conference Czech University of Life Sciences, Prague June 22 - 24, 2022	https://www.ica-casee.eu/



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

17	Development of sustainable active packaging by using nanocarriers: a step to environment safe	M. S. Pascuta (Canalis), L. Mitrea, S. A. Nemes, K. Szabo, B. E. Teleky, D. C. Vodnar;	Prezentare orală	12th CASEE Conference Czech University of Life Sciences, Prague June 22 - 24, 2022	https://www.ica-casee.eu/
18	Carotenoids recovery from tomato processing industry and their reintegration in the food chain through microencapsulation process	K. Szabo, B. E. Teleky, L. Calinoiu, L. Mitrea, D. Vodnar;	Prezentare orală	12th CASEE Conference Czech University of Life Sciences, Prague June 22 - 24, 2022	https://www.ica-casee.eu/
19	“Ambalaj activ pe bază de acid itaconic, îmbogățit cu antioxidanți derivați din tescovină de mere”	B. E. Teleky,	Prezentare orală	Conferințele Științifice „INOVALIMENT” 2021 22-26 Noiembrie	Nu este cazul
20	Itaconic-acid-based active packaging enriched with apple pomace-derived antioxidants	Teleky, B.-E.; Mitrea, L.; Plamada, D.; Nemes, S.A.; Călinoiu, L.-F.; Pascuta, M.S.; Varvara, R.-A.; Szabo, K.; Vajda, P.; Szekely, C.; Martău, G.-A.; Elemer, S.; Ranga, F.; Vodnar, D.-C.,	Prezentare orală	The 21st International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 15th– 17th September, 2022 Cluj-Napoca, Romania,	Nu este cazul
21	Sustainable vitamin B12 fortification of cereal by-products	L. F. Călinoiu, L. Mitrea, G.-A. Martau, A. S. Nemes, Teleky, B.-E.; B.-E. Stefanescu, E. Simon, D.C. Vodnar,	Prezentare orală	The 21st International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 15th– 17th September, 2022	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

				Cluj-Napoca, Romania,	
22	Evaluation of the astragalus exscapus l. Subsp. Transsilvanicus roots chemical composition and biological activities	Szabo, K.; Varvara, R.-A.; Mitrea, L.; Nemes, S.A.; Plamada, D.; Pascuta, M.S.; Simon E.; Teleky, B.-E.; Călinoiu, L.-F.; Martău, G.-A.; B.-E. Stefanescu, Dulf F.V.; Vodnar, D.-C.,	Prezentare orală	The 21st International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 15th– 17th September, 2022 Cluj-Napoca, Romania,	Nu este cazul
23	Physico-chemical effects of polyol-producing microorganisms on wheat-soy flour dough mixtures	B.-E. Teleky, L. Mitrea, D. Plamada, S.-A. Nemes, L.-F. Calinoiu, M. S. Pascuta, R.-A. Varvara, K. Szabo, G.-A. Martau, E. Simon, F. Ranga, D.-C. Vodnar	Prezentare orală	The 21st International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 15th– 17th September, 2022 Cluj-Napoca, Romania,	Nu este cazul
24	Novel integrated bioprocess system for producing organic acids from food by-products	B.-E. Teleky, L. Mitrea, M. Pascuta, S.-A. Nemes, L. Calinoiu, B. Stefanescu, A. G. Martau, E. Simon, K. Szabo, A.-M. Coccean, D. Plămadă, P. Plosca, R. Odocheanu, A. Varvara, D. C. Vodnar	Prezentare orală	Technical University of Moldova, Chisinau, Moldova, 28th– 30th June, CASEE, Chisinau, Moldova.	Nu este cazul
25	Optimization of vitamin B12 production by propionibacterium Freudenreichii on model media fermentation	L. F. Călinoiu, L. Mitrea, G.-A. Martău, A.-S. Nemes, B.-E. Teleky, B.-E. Ștefănescu, D. C. Vodnar;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

				September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	
26	Towards circular economy: agro-industrial by-products enabling in situ enzyme production for food and pharmaceutical applications	G.-A.Martău, L. F. Călinoiu, E. Simon, R. Odocheanu, M.-P. Plosca, B.-E. Teleky, L. Mitrea, A.-I. Dudu, D. C.Vodnar, M.-I. Toșa;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	Nu este cazul
27	Enhancement of chemical and physical attributes in macroalgae-biobased coating materials using aqueous extracts from olive leaves	L. Mitrea, M.-P.Plosca, B.-E. Teleky, S.-A. Nemes, M.-S. Pascuta, A.-G. Martau, L.-F. Calinoiu, E. Gogou, C. Vasileiou, M. K., D.-C. Vodnar;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	Nu este cazul
28	Circular bioeconomy: unlocking itaconic acid production from food by-products through innovative solid-state fermentation	B.-E. Teleky, M. P. Plosca, L. Mitrea, D. Plămadă, S.-A. Nemeș, L.-F. Călinoiu, M. S. Pascuta, R.-A. Varvara, K. Szabo, A.-M. Cocean, C. Ciont, R. Odocheanu, G.-A. Martău, E. Simon, F. Ranga, D.-C. Vodnar;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	Nu este cazul
29	Evaluation of drying and extraction processes for recovery of bioactive compounds from olive leaves using	Maramathas, S. Papadaki, O. Nwachokor, A. Angelis-Dimakis, O. Serifi, B.-E. Teleky, N. Pavlou, M. Krokida;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	life cycle analysis			September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	
30	Exploring plant-based dairy alternatives - a future direction to the milky way	D. Plamada, B.-E. Teleky, S. A. Nemes, L. Mitrea, K. Szabo, L.-F. Călinoiu, M. S. Pascuta, R.-A. Varvara, C. Ciont, G. A. Martău, E. Simon, G. Barta, F. V. Dulf, D. C. Vodnar, M. Nătescu;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	Nu este cazul
31	Application of green extraction techniques for the recovery of bioactive compounds from citrus peels	F. Polonyfi, S. Papadaki, B.-E. Teleky, L. F. Călinoiu, T. Dimitriades, M. Krokida, D.C. Vodnar;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	Nu este cazul
32	Green itaconic acid production: closing the loop through solid-state fermentation of wheat bran	B.-E. Teleky, M. P. Plosca, L. Mitrea, D. Plămadă, S.-A. Nemeș, L.-F. Călinoiu, M. S. Pascuta, R.-A. Varvara, K. Szabo, A.-M. Cocean, C. Ciont, R. Odocheanu, G.-A. Martău, E. Simon, F. Ranga, D.-C. Vodnar;	Prezentare orală	The 22nd International Conference "LIFE SCIENCES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT" 28th– 30th September, 2023 Cluj-Napoca, Romania.	Nu este cazul
33	Active and Biodegradable Food Packaging Production Based on PVA,	B.-E. Teleky, L. Mitrea, D. Plămadă, S.-A. Nemeș, L.-F. Călinoiu, M. S. Pascuta, R.-A.	Prezentare orală	Polish Congress of Rheology; 18-20 September, 2023; Krakow-Wieliczka, Poland.	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

	Pectin and Itaconic Acid	Varvara, K. Szabo, G.-A. Martău, E. Simon, F. Ranga, D.-C. Vodnar;			
34	Exploring the phytochemical and physical stability of anthocyanins, phycocyanin, and betacyanin in a cheesecake product	C. Ciont, C. Selin, A.Tanislav, B.-E. Teleky, F. Ranga, V. Mureșan, A.Mureșan, D. C.Vodnar, O. L. Pop	Prezentare orală	The 23rd International Conference "Life Sciences For Sustainable Development", 26th – 28th September, 2024, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
35	Impact Of Acid And Alkaline Pretreatments On Wheat Bran Nutritional Quality And Bioactivity	S.A.Nemes B.-E. Teleky, L.F.Călinoiu, D.G.A.Elekes, D. Plămadă, A.C. Farcaș,R Odocheanu, L. Mitrea, M. S. Pascuta, Szabo K., A.Varvara, B. Stefanescu, A.-M. Cocean, A.G.Martau, F.V. Dulf, D.C. Vodnar	Prezentare orală	The 23rd International Conference "Life Sciences For Sustainable Development", 26th – 28th September, 2024, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul
36	Enhancing Itaconic Acid Production from agroindustrial Waste: Enzyme-Driven Biosynthesis Strategies	B.Teleky, L. Mitrea, A.Nemeș, D.Plămadă, M.Pășcuță, L.Călinoiu, A.Varvara, B. Ștefănescu,A.M . Cocean, A. Martău, E. Simon,, P.Plosca, R. Odocheanu, D. Vodnar	Prezentare orală	The 23rd International Conference "Life Sciences For Sustainable Development", 26th – 28th September, 2024, Cluj-Napoca, Romania	Nu este cazul

¹ se va sublinia autorul care a prezentat lucrarea

² se va completa cu prezentare orală sau poster



5. Cărți, capitole, manuale și îndrumătoare de lucrări practice

1. Vasile Coman, Bernadette-Emőke Teleky, Laura Mitrea, Gheorghe Adrian Martău, Katalin Szabo, Lavinia-Florina, Călinoiu, Dan Cristian Vodnar, Chapter Five - Bioactive potential of fruit and vegetable wastes, Editor(s): Fidel Toldrá, Advances in Food and Nutrition Research, Academic Press, Volume 91, 2020, Pages 157-225, ISSN 1043-4526, <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2019.07.001>
2. Gabriela Precup, Laura Mitrea, Lavinia Florina Călinoiu, Adrian Gheorghe Martău, Amalia Nemeș, Bernadette Eموke Teleky, Vasile Coman, Dan Cristian Vodnar, Chapter 8 - Food processing by-products and molecular gastronomy, Editor(s): Charis M. Galanakis, Gastronomy and Food Science, Academic Press, 2021, Pages 137-163, ISBN 9780128200575, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820057-5.00008-X>
3. Bernadette-Emőke Teleky, Laura Mitrea, Lavinia-Florina Călinoiu, Adrian-Gheorghe Martău, Dan-Cristian Vodnar, Microbial Processes to Produce Food Ingredients and Products, Reference Module in Food Science, Elsevier, 2023, ISBN 9780081005965, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-823960-5.00087-1>.
4. Laura Mitrea, Lavinia Florina Calinoiu, Bernadette Eموke Teleky , Katalin Szabo , Adrian Gheorghe Martau, Silvia Amalia Nemes, Diana Plamada, Mihaela Stefana Pascuta, Gabriel Barta, Rodica Anita Varvara and Dan Cristian Vodnar Fruit and vegetable waste utilization and sustainability, Academic Press, Elsevier, 2023, Pages 43-46, ISBN: 978-0-323-91743-8, <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91743-8.00015-0>
5. Lavinia Florina Calinoiu, Laura Mitrea, Bernadette Eموke Teleky , Katalin Szabo, Adrian Gheorghe Martau, Silvia Amalia, Nemes, Diana Plamada, Mihaela Stefana Pascuta, Gabriel Barta, Rodica Anita Varvara, Bianca Eugenia Stefanescu and Dan Cristian Vodnar, Fruit and vegetable waste utilization and sustainability, Academic Press Elsevier, 2023, Pages 77-100, ISBN: 978-0-323-91743-8, <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91743-8.00011-3>
6. Diana Plamada, Amalia Silvia Nemes, Bernadette Eموke Teleky, Mihaela Stefana Pascuta, Razvan Odocheanu, Laura, Mitrea, Lavinia Florina Calinoiu, Katalin Szabo & Dan Cristian Vodnar; Microbial Production of Aromatic Phenolic, Compounds; In: Jafari, S.M., Harzevili, F.D. (eds) Microbial Production of Food Bioactive Compounds. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-81403-8_53-1

6. Brevete

Nu este cazul.



7. Participarea în proiecte de cercetare

1. **RISE** - Rising competences & skills in less developed Danube regions through food sector cross-topic innovations Cod Proiect: DRP0200476, 2024 – 2026, director de proiect – Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
2. **FRIETS**, Project Number: 101007783 Project Title Sustainable optimization of the value chain of added-value fresh and dried berries through the integration of Precision Agriculture management strategies and innovative dehydration and edible coating, 2021 – 2025, direct de proiect: Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
3. **RIA4FOOD**, Project Number: 101131479 Project Title Multi-Actor Research and Innovation Approaches for Food Functionality, 2023 – 2027, direct de proiect: Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
4. **FEEDACTIV**, Project Number: 101086261 Project Title Development of functional fish feed based on bioactive compounds of marine and herbal origin, 2023 – 2026, direct de proiect: Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
5. **Geek4Food**, Project Number: 101087203 Type of Action: ERASMUS-EDU-2022-PI-FORWARD, Project title: Glocal Ecosystems and Expanded Knowledge for green skills and capability in the Food Sector, 2023 – 2025, direct de proiect: Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
6. 2018 – 2022 Proiect **PN-III-P1-1.2- PCCDI-2017-0056**. Model de colaborare functional intre organizatii publice de cercetare si mediul economic cu scopul acordarii de servicii stiintifice si tehnologice de inalt nivel in domeniul bioeconomiei, direct de proiect: Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
7. 21/09/2020 – 14/09/2022, **PN-III-P1-1.1-TE-2019-0067**; TE 55/2020; Electro-fermentația ca metodă eficientă de conversie a deșeurilor alimentare în produse cu valoare adăugată, direct de proiect: Dr. Vasile Coman, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
8. Proiect **PN-IV-P2-2.1-TE-2023-0534, 13TE**, director de proiect dr. Szabo Katalin, Valorificarea durabilă a drojdiilor din vinificație: o abordare holistică pentru implementare pe scară largă, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
9. Proiect 17 **PCE/08.01.2025**, director de proiect, dr Monica TRIF, Hidrogeluri multifuncționale tipărite 3D din surse regenerabile cu proprietăți fitoterapeutice, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky
10. Proiect **PN_IV_P8-8.1-PRE-HE-ORG-2023-0113**, "Dezvoltarea hranei funcționale pentru pești bazată pe compuși bioactivi de origine marină și erbacee"- proiect 41 PHE, direct de proiect: Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, membru in proiect: Bernadette-Emoke Teleky

8. Stagii de cercetare



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

1. Bursa DBU, Helmholtz Zentrum fur Umweltforschung, Germania, 2011 - 2012,
Fundatia Federală Germană pentru Mediu



9. Cursuri de perfecționare

1. Centrul Suport Orizont 2020 - UBB - Bootcamp de ideeție & networking - Horizon Europe Health
2. "Continuous Flow Interchange of Communication and Knowledge in Biomedical University Research"- FLOW; 28.11.2022 - 30.11.2022; University of Iceland; Reykjavik; Iceland.
3. "Continuous Flow Interchange of Communication and Knowledge in Biomedical University Research"- FLOW; 30.03.2023 - 01.04.2023; University of Oslo; Oslo; Norway.
4. "Optimised Fermentation process" - training module 05.05.2025 - Geek4Food

10. Membru în societăți științifice și profesionale

1. Reviewer board member, Microorganisms journal - IF 4.128, https://www.mdpi.com/journal/microorganisms/submission_reviewers
2. Reviewer board member, C - Journal of Carbon Research – Emerging Sources Citation Index – ISI, https://www.mdpi.com/journal/carbon/submission_reviewers
3. Reviewer board member, Frontiers in Microbiology - Food Microbiology, 01/06/2023 – Current, <https://www.frontiersin.org/journals/microbiology/editors>
4. Editorial board member - Current Trends in Veterinary and Dairy Research, <https://springfieldpublishers.com/dairy-veterinary-science-journal/editorial-board.php>
5. Editorial board member - International Journal of Food Science and Biotechnology (IJFSB), <http://www.ijfsb.org/editorialboard>
6. Editorial board member - Open Journal of Food, <https://www.scipublications.com/journal/index.php/ojfn/editors>
7. Guest Editor – Catalysts Journal: Current State-of-the-Art of Biocatalysts in the Food Sector, https://www.mdpi.com/journal/catalysts/special_issues/biocatalysts_food
8. Guest Editor – Topic Editor: Hydrocolloids in Food Production, <https://www.frontiersin.org/research-topics/34783/hydrocolloids-in-food-production>
9. Guest Editor – Special Issue "Biocompatibility, Biodegradability and Bioadhesiveness in Bio-Based Polymers", https://www.mdpi.com/journal/polymers/special_issues/ADGU64Q9N0



11. Membru în comitete de organizare sau comitete științifice ale conferințelor/colective de redacție ale unor reviste, calitatea de evaluator/reviewer pentru publicații științifice

1. - International Journal of Biological Macromolecules IF 8.025 - 5 articole
2. - International Journal of Food Properties IF 3.388 - 2 articole
3. - Microbial Cell Factories IF 6.4 - 2 articole
4. - Antibiotics IF 4.639 – 1 articol
5. - Biotechnology letters IF 2.461 – 10 articole
6. - Microorganisms IF 4.128 – 17 articole
7. - Antioxidants IF 7.675 - 3 articole
8. - Applied Sciences IF 2.474 – 1 articol
9. - Journal of Polymers and the Environment IF 2.572 – 2 articole
10. - Journal of Fungi IF 4.621 – 2 articole
11. - Sustainability IF 2.576 – 2 articole
12. - Processes IF 2.753 – 1 articole
13. - Foods IF 4.350 – 12 articole
14. - Bioengineering IF 5.0460 – 1 articole
15. - Fermentation IF 3.975 – 2 articole
16. - Polysaccharides – ISI - 2 articole
17. - Toxins IF 4.546 – 1 articole
18. - Coatings IF 2.881– 2 articole
19. - Cogent Food & Agriculture IF 2.161– 1 articole
20. - Polymers IF 4.329 – 2 articole
21. - Food Science and Technology IF 3.553 – 2 articole
22. - Ecotoxicology and Environmental Safety IF 7.129 – 3 articole
23. - C - Journal of Carbon Research – ISI – 1 articol
24. - Asian Food Science Journal – 2 articol
25. - Nova Biotechnologica et Chimica – 1 articol
26. - Current Journal of Applied Science and Technology – 1 articol
27. Journal of Advances in Biology & Biotechnology – 1 articol
28. - Journal of Advanced Research – 8 articole
29. - LWT - Food Science & Technology - 3 articole
30. - Food Hydrocolloids – 1 articol

12. Premii obținute în competiții științifice

Nu este cazul.



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro

13. Alte activități științifice relevante (de ex. participarea în programe de rezidențiat, participări la competiții științifice, participări la acțiuni de diseminare/promovare a științei pentru publicul larg, etc).

1. **Noaptea cercetătorilor europeni 2024**, Eveniment finantat de Uniunea Europeana, prin acțiunile Marie Skłodowska Curie, Cluj-Napoca, 27 Septembrie, 2024
2. **GEEK4FOOD** training course Training for the Future: Innovative Design Methods to Advance Agri-Food Education, G4F coordinators, Cluj-Napoca, 20 June 2024
3. **Noaptea cercetătorilor Europeni 2023**, Eveniment finantat de Uniunea Europeana, prin acțiunile Marie Skłodowska Curie, Cluj-Napoca, 29 Septembrie, 2023
4. 1st **FEEDACTIV** Workshop, Feedactiv coordinator, Cluj-Napoca, 29 Septembrie, 2023
5. **Noaptea cercetătorilor europeni 2022**, Eveniment finantat de Uniunea Europeana, prin acțiunile Marie Skłodowska Curie, Cluj-Napoca, 30 Septembrie, 2022

Data

18.08.2025

Semnătura