

**Curriculum vitae
Europass**



Informații personale

Nume / Prenume

Păucean M. Adriana

Telefon(oane)

E-mail(uri)

adriana.paucean@usamvcluj.ro

Naționalitate(-tăți)

Data și locul nașterii

Domeniul ocupațional

Educatie

Disciplina

Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Tehnologia morarului și panificației
Industria alimentară

Domenii competență

Tehnologii alimentare, Alimente funcționale, Biotehnologii alimentare

Domenii de interes

Disciplina: Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Tehnologia morarului și a panificației,
Alimente funcționale, Gastronomie și catering

Activitate didactică

Experiența profesională

2019-prezent

Perioada

Profesor universitar Dr., Habil

Funcția sau postul ocupat

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

Perioada

2014-2019

Funcția sau postul ocupat

Conferențiar Dr.

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

Perioada

2012-2016

Funcția sau postul ocupat

Prodecan cu probleme social-studențești

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj

Perioada

2009 -2014

Funcția sau postul ocupat
Numele și adresa angajatorului

Șef lucrări, Facultatea Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj

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

Perioada

2003 - 2009

Funcția sau postul ocupat
Numele și adresa angajatorului

Director adjunct învățământ preuniversitar

Inspectoratul Școlar Județean Cluj, P-ta St. Cel Mare, nr.2-4, Cluj-Napoca, România
Colegiul Tehnic „Raluca Ripan”, str. Bistritei, nr.21, Cluj-Napoca, România, tel./fax 0264442512

Perioada

1996 -2003

Funcția sau postul ocupat

Profesor titular

Numele și adresa angajatorului

Inspectoratul Școlar Județean Cluj, P-ta St. Cel Mare, nr.2-4, Cluj-Napoca, România
Colegiul Tehnic „Raluca Ripan”, str. Bistritei, nr.21, Cluj-Napoca, România, tel./fax 0264442512,
colegiulralucaripan@yahoo.com

Perioada

1993 -1996

Funcția sau postul ocupat
Numele și adresa angajatorului

Șef serviciu comercial- transport SC Turism Transilvania SA

SC. Turism Transilvania SA, P-ta Unirii nr. 1-3, Cluj-Napoca, România

Participări la proiecte interne de cercetare
– director de program

Participări la proiecte internaționale de
cercetare – director de program

Participări la proiecte interne de
cercetare-dezvoltare – membre în echipa
de cercetare

Participări la proiecte internaționale de
cercetare-dezvoltare – membre în echipa
de cercetare

Lista lucrărilor semnificative publicate

1. Proiect de cercetare PNIII-Bridge Grant, PN-III-P2-2.1-BG-2016-0122 - Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obținerii unor produse de panificație-patiserie calitativ superioare și optimizate nutrițional
2. Proiect de cercetare CEC Inovare PNIII- PN-III-P2-2.1-CI-2018-1316, nr. contract 225/2018- Dezvoltarea unui nou produs tip ciabatta prin valorificarea drojdiilor aromatice și a pseudo-cerealelor
3. Contract de Cercetare /Consultanta nr. 2228/24.02.2015, Valorificarea fainurilor de linte în vederea obținerii de produse de panificație inovative
4. Contract de consultanță în îmbunătățirea performanțelor aditivilor pe baza de soia în panificație (2012-2014)

1. Project for Technical assistance and training RO-CUSAMVBAK , no 715 41152/2015, Senior Experten Service (SES) Bonn – funding from German government
2. Proiect International Erasmus+ no. 2020-1-RO01-KA203-080172 Strategies Regarding The Valorization Of Horticultural And Agricultural By-Products As Functional Foods In The Context Of A Circular Economy
3. Proiect international Erasmus +, 2021-1-RO01-KA220-VET-000028008 cu titlul Methods to reduce food waste in flour products by developing the specific competence of specialists in the sector

1. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0743 Soluție inovatoare pentru reformularea unor produse de cofetărie prin valorificarea reziduurilor rezultate din industria uleiurilor vegetale
2. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0722 Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora
3. Proiect de Cercetare aplicativa și Consultanță Cercetări de obținere a unor produse de panificație-patiserie aglutenice cu calități nutriționale dorite și proprietăți senzoriale acceptate de către consumatori
4. 254 CI/2018, PN-III-P2-2.1-CI-2018-1479, Sortimente noi de produse aglutenice funcționale elaborate cu ajutorul făinurilor de quinoa și hrișcă
5. 260 CI/2018, PN-III-P2-2.1-CI-2018-1503, Sortiment de panificație funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului.
6. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1367-Concept Culinar Inovativ Pentru Reformularea De Meniuri Personalizate Cu Valoare Nutrițională Ridicată
7. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428- Produse de patiserie inovative
8. PN II-P4, Parteneriate, Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație, cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum” FIBRESIG
9. POSDRU/109/2.1/G/81441, Pregătirea Practică – Investiție pentru Viitorii Specialiști în Agricultură”
10. 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, 256 PED/2020

AUF-BECO, Formation professionnelle en gastronomie française des futurs cadres du secteur de la restauration en Roumanie

Carti:

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

4. **Păucean Adriana**, 2014, Biomasa de drojdie de bere. Caracterizare și potențial de valorificare, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-744-345-8, 128 pagini
5. **Paucean Adriana**, Simona Maria Man, 2015, Tehnologia produselor vegetale, Editura academic Press, ISBN 978-973-744-458-5
6. **Paucean Adriana**, 2015, Tehnologia semiconservelor și conservelor vegetale, Editura AcademicPress, ISBN 979-973-744-443-1
7. Salanta Liana, **Paucean Adriana**, 2015, Gastrotehnie și catering, Indrumator de licrari practice, Ed. AcademicPress, ISBN 978-973-744-435-6
8. **Paucean Adriana**, Pop Anamaria, 2016, Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Indrumator de lucrari practice, Ed. Mega, ISBN 978-606-543-753-1
9. **Paucean Adriana**, 2017, Tendinte moderne privind cresterea valorii nutritive a fainii de grau si a produselor de panificatie, Editura Mega, Cluj-Napoca, ISBN-978-606-543-820-0
10. Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy- Adriana Paucean, Simona Man, Simona Chis, Sevastita Muste, Anamaria Pop, Ed. Eurobit Timisoara, 2021, ISBN 978-973-132-822-5

Capitole in carti publicate la edituri internationale

1. Antioxidant Compounds Recovered from Food Wastes- Chapter from the book Functional Food - Improve Health through Adequate Food, Edited by Maria Chavarri Hueda, 2017, InTechOpen, ISBN 978-953-51-3440-4
2. Romanian Cheese: Tradition, Production and Nutritional Value in Cheeses around the world- Types, Production, Properties and Cultural and Nutritional Relevance, Ed. NOVA Science Publishers, Inc., ISBN: 978-1-53615-418-4.
3. Innovative Gluten-Free Bakery Products with Increased Bioactive Compounds: A Way to Control the Nutritional Deficiencies of Gluten Free Diet, Nova Science Publishers, New York, SUA, ISBN-978-1-53619-327-5
4. In vitro and in vivo bioactivity of edible mushrooms-Anamaria Pop, Adriana Paucean, Simona Man, Simona Chis, Sevastita Muste, , Mihaela Mihai, CRC Press Taylor & Francis, Boca Raton, USA, ISBN 9780367692513

Lucrari stiintifice relevante

- 61 articole indexate ISI, 70 articole BDI
1. Adriana Paucean, Dan-Cristian Vodnar, Sonia-Ancuta Socaci, Carmen Socaciu, Carbohydrate metabolic conversions to lactic acid and volatile derivatives, as influenced by *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 and *Lactobacillus casei* ATCC 393 efficiency during in vitro and sourdough fermentation, European Food Research and Technology, 2013, 237:679–689,
 2. Adriana Paucean, Carmen Socaciu, Dan Vodnar and Elena Mudura, 2010, A new functional dairy product containing an optimized mixture of *Lactococcus* bacteria, kefir and brewer's yeasts; Romanian Biotechnological Letters, Bucharest, vol.15(6),
 3. Dan Cristian Vodnar, Adriana Paucean, Francisc Dulf, Carmen Socaciu, HPLC Characterization of lactic Acid Formation and FTIR Fingerprint of probiotic Bacteria during Fermentation Processes; Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj 38 (1), 2010, Special Issue, 09-13
 4. Adriana Paucean, DC Vodnar, V Muresan, F Fetea, F Ranga, S Man, S Muste, C Socaciu, Lactic Acid Concentrations by Infrared Spectroscopy: A New Developed Method for *Lactobacillus* Fermenting Media with potential application for foodstuffs, Acta Alimentaria, 2017, Vol. 46 (4), pp. 420–427
 5. . Elena Andruta Muresan, Sevastita Muste, Crina Carmen Muresan, Elena Mudura, Adriana Paucean, Laura Stan, Romina Vlaic, Constantin Gheorghe Cerbu, Vlad Muresan, Assessment of Polyphenols, Chlorophylls and Carotenoids during Developmental Phases of Three Apple Varieties, Romanian Biotechnological Letters, 2017, 22 (3), 12456-12553

6. Romina A. Vlaic, Vlad Mureșan, Andruța E. Mureșan, Crina C. Mureșan, Adriana Păucean, Viorel Mitre, Simona M. Chiș, Sevastița Muste, The Changes of Polyphenols, Flavonoids, Anthocyanins and Chlorophyll Content in Plum Peels during Growth Phases: from Fructification to Ripening, *Not Bot Horti Agrobo*, 2018, 46(1):148-155.
7. Maria Simona Chiș, Adriana Păucean*, Laura Stan, Vlad Mureșan, Romina Alina Vlaic, Simona Man, Biriș-Dorhoi Elena-Suzana, Sevastița Muste, *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 in quinoa sourdough adaptability and antioxidant potential, *Romanian Biotechnological Letters*, 2018, <https://doi.org/10.26327/RBL2018.171>
8. Jean Didier KOUASSI-KOFFI, Alina STURZA, Adriana PĂUCEAN, Simona MAN, Andruța Elena MUREȘAN, Georgiana PETRUȚ, Vlad MUREȘAN*, Sevastița MUSTE, Effect of glucose oxidase addition on the textural characteristics of wheat-maize dough and bread, *Food Science and Technology*, DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.27117>
9. Adriana Păucean, Ovidiu P. Moldovan, Vlad Mureșan*, Sonia A. Socaci, Francisc V. Dulf, Ersilia Alexa, Simona M. Man, Andruța E. Mureșan and Sevastița Muste, Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours, *Chemistry Central Journal* (2018) 12:88
10. Man Simona; Păucean Adriana*; Muste Sevastița; Pop, Anamaria, Effect of the Chickpea (*Cicer arietinum* L.) Flour Addition on Physicochemical Properties of Wheat Bread, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 72(1), 41-49, 2015, 41-48
11. Reintegration of Brewers Spent Grains in the Food Chain: Nutritional, Functional and Sensorial Aspects Anca Corina Farcas, *, Sonia Ancuța Socaci, Maria Simona Chiș, *, Oana Lelia Pop, Melinda Fogarasi, Adriana Păucean, Marta Igual and Delia Michiu, *Plants* 2021, 10, 2504, 1-24,.
12. Valorization of Rose Hip (*Rosa canina*) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates Marta Igual, *, Maria Simona Chiș, Adriana Păucean, Dan Cristian Vodnar, Sevastița Muste, Simona Man, Javier Martínez-Monzó and Purificación García-Segovia, *Foods* 2021, 10, 2787, 1-2
13. Effect on Nutritional and Functional Characteristics by Encapsulating Rose canina Powder in Enriched Corn Extrudates Marta Igual, Maria Simona Chiș, Adriana Păucean, Dan Cristian Vodnar, Floricuța Ranga, Tania Mihăiescu, Anamaria Iulia Török, Anca Fărcaș, Javier Martínez-Monzó and Purificación García-Segovia, *Foods* 2021, 10, 2401, 1-24
14. Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era Anca C. Farcas, *, Charis M. Galanakis, Carmen Socaciu, Oana L. Pop, Dorin Tibulca, Adriana Păucean, Mirela A. Jimborean, Melinda Fogarasi, Liana C. Salanta, Maria Tofana and Sonia A. Socaci, *Sustainability* 2021, 13, 150, 1-11
15. Ancient Wheat Species: Biochemical Profile and Impact on Sourdough Bread Characteristics—A Review Larisa Rebeca Șerban, Adriana Păucean *, Simona Maria Man, Maria Simona Chiș and Vlad Mureșan, *Processes* 2021, 9, 2008, 1-20,
16. Nutritional, Sensory, Texture Properties and Volatile Compounds Profile of Biscuits with Roasted Flaxseed Flour Partially Substituting for Wheat Flour Simona Maria Man, Laura Stan, *, Adriana Păucean, *, Maria Simona Chiș, Vlad Mureșan, Sonia Ancuța Socaci, Anamaria Pop and Sevastița Muste, *Appl. Sci.* 2021, 11, 4791, 1-16,
17. Metabolomics as a Tool to Elucidate the Sensory, Nutritional and Safety Quality of Wheat Bread—A Review Adriana Păucean, Vlad Mureșan *, Simona Maria-Man *, Maria Simona Chiș, Andruța Elena Mureșan, Larisa Rebeca Șerban, Anamaria Pop and Sevastița Muste, *Int. J. Mol. Sci.* 2021, 22, 8945, 2-

18. Maria Simona Chiș, Anamaria Pop *, Adriana Păucean, Sonia Ancuța Socaci, Ersilia Alexa, Simona Maria Man, Monica Bota and Sevastița Muste, Fatty Acids, Volatile and Sensory Profile of Multigrain Biscuits Enriched with Spent Malt Rootlets., *Molecules* 2020, 25, 442;
19. Maria Simona Chiș, Adriana Păucean *, Simona Maria Man, Dan Cristian Vodnar, Bernadette-Emoke Teleky, Carmen Rodica Pop, Laura Stan, Orsolya Borsai, Csaba Balasz Kadar, Adriana Cristina Urcan and Sevastița Muste, Quinoa Sourdough Fermented with *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds, *Appl. Sci.* 2020, 10, 7140
20. Anamaria Pop, Adriana Păucean *, Sonia Ancuța Socaci, Ersilia Alexa, Simona Maria Man, Vlad Mureșan, Maria Simona Chiș, Liana Salantă, Iuliana Popescu, Adina Berbecea and Sevastița Muste Quality Characteristics and Volatile Profile of Macarons Modified with Walnut Oilcake By-Product, *Molecules* 2020, 25, 2214
21. Maria Simona Chiș, Adriana Păucean *, Simona Maria Man, Victorită Bonta, Anamaria Pop, Laura Stan, Bianca Vasilica Beldean (Tatar), Carmen Rodica Pop, Vlad Mureșan and Sevastița Muste, Effect of Rice Flour Fermentation with *Lactobacillus spicheri* DSM 15429 on the Nutritional Features of Gluten-Free Muffins, *Foods* 2020, 9, 822
22. Maria Simona Chiș, Adriana Păucean *, Simona Maria Man, Vlad Mureșan, Sonia Ancuța Socaci, Anamaria Pop, Laura Stan, Bogdan Rusu and Sevastița Muste, Textural and Sensory Features Changes of Gluten Free Muffins Based on Rice Sourdough Fermented with *Lactobacillus spicheri* DSM 15429, *Foods* 2020, 9, 363
23. Maria Simona Chiș, Adriana Păucean*, Laura Stan, Ramona Suharoschi, Sonia-Ancuța Socaci, Simona Maria Man, Carmen Rodica Pop, Sevastița Muste, Impact of protein metabolic conversion and volatile derivatives on gluten-free muffins made with quinoa sourdough, *CYTA – JOURNAL OF FOOD* 2019, VOL. 17, NO. 1, 744–753
24. Serban, L.R.; Păucean, A.; Chiș, M.S.; Pop, C.R.; Man, S.M.; Puscas, A.; Ranga, F.; Socaci, S.A.; Alexa, E.; Berbecea, A.; et al. Metabolic Profile of Einkorn, Spelt, Emmer Ancient Wheat Species Sourdough Fermented with Strain of *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC 8014. *Foods* 2023, 12, 1096. <https://doi.org/10.3390/foods12051096>
25. Freeze-Dried Powder of Fermented Chili Paste—New Approach to Cured Salami Production by Adriana Păucean 1,*,†ORCID, Csaba Balázs Kádár 1,†, Elemér Simon 2ORCID, Dan Cristian Vodnar 2ORCID, Floricuța Ranga 2, Iulian Eugen Rusu 1ORCID, Vasile-Gheorghe Vișan 3, Sonia-Ancuța Socaci 2ORCID, Simona Man 1ORCID, Maria Simona Chiș 1ORCID, Anamaria Pop 1ORCID, Anda E. Tanislav 1ORCID and Vlad Mureșan
26. Dynamics of Bioactive Compounds during Spontaneous Fermentation of Paste Obtained from *Capsicum* ssp.—Stage towards a Product with Technological Application by Csaba Balázs Kádár 1, Adriana Păucean 1,*ORCID, Elemér Simon 2ORCID, Dan Cristian Vodnar 2,3ORCID, Floricuța Ranga 2, Iulian Eugen Rusu 1, Vasile-Gheorghe Vișan 4, Simona Man 1ORCID, Maria Simona Chiș 1ORCID and Georgiana Drețcanu
27. Evaluation of Structural Behavior in the Process Dynamics of Oleogel-Based Tender Dough Products by Anda E. TanislavORCID, Andreea PușcasORCID, Adriana Păucean *ORCID, Andruța E. Mureșan, Cristina A. SemeniucORCID, Vlad Mureșan *ORCID and Elena Mudura

Educație și formare											
Perioada		2018									
Calificarea / diploma obținută		Atestat abilitare- OMEN 4279/ 08.08.2018									
Numele instituției de învățământ		Conducator de doctorat IOSUD USAMVCN –decizie 1150/19.09.2018 Domeniul de studii universitare de doctorat Biotehnologii Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca									
Perioada		2006- 2009									
Calificarea / diploma obținută		Diploma de Doctor in Biotehnologii									
Numele instituției de învățământ		Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca									
Perioada		2000-2002									
Calificarea / diploma obținută		Diploma studii postuniversitare de specializare- Informatica tehnica Tehnologii asistate de calculator									
Numele instituției de învățământ		Universitatea Tehnica Cluj-Napoca									
Perioada		1988 -1993									
Calificarea / diploma obținută		Diploma de inginer									
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare		Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, facultatea de Industrie Alimentara, acvacultura si pescuit ,sectia Industrii alimentare									
Perioada		1984 -1988									
Calificarea / diploma obținută		Diploma de bacalaureat									
Numele și tipul instituției de învățământ		Liceul de matematica- fizica „ Alexandru Papiu Ilarian” Targu-Mures									
Specializari		Certificat de obtinere a Gradului I in invatamant Metodica predarii „Tehnologiilor alimentare”, Universitatea „Lucian Blaga” Sibiu Certificat de obtinere a Gradului didactic II in invatamant Certificat de definitivare in invatamant, Universitatea” Dunarea de Jos” Galati Cetificat IFS Food Training, version 6.1 –IFS Management Berlin, march 2018 Management educational- certificat;									
Aptitudini și competențe personale											
Limba(i) maternă(e)		Româna									
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)											
Autoevaluare											
Nivel european (*)											
		Înțelegere				Vorbire				Sciere	
		Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Engleza		B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
Franceza		B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent
		(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine									
Competențe și aptitudini organizatorice		Leadership Managementul echipei, dezvoltate in activitatea manageriala Management de proiect									

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Aplicatii Microsoft Office, aplicatii de grafica dobandite prin cursuri postuniversitare de specializare, Origin
Permis(e) de conducere	Posed permis de conducere categoria B
Apartenența la asociații profesionale:	1. Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din învățământ, cercetare și producție-secretar filiala Cluj Napoca 2. Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România 3. Slow Food International 4. European Plant Science Organisation
Premii:	60 Diplome de Excelență și medalii de aur la Salonul Internațional de inventica Proinvent Cluj-Napoca si Salonul de Inventica Iasi, Timisoara (2016-2021)
Brevete	1. BREVET DE INVENTIE NR. 134080- COMPOZITIE PENTRU PRODUS DE PANIFICATIE CU PREFEREMNT PE BAZA DE QUINOA 2. BREVET DE INVENTI NR. 134167- 134167 ALUAT DE PIZZA AGLUTENIC SI PROCEDEUL SAU DE OBTINERE 3. BREVET DE INVENTIE NR.133596-SORTIMENT DE PAINE

Cluj-Napoca,

Paucean Adriana

24.09.2025