

<b>Curriculum Vitae Europass</b>			
<b>Informații personale</b>			
Nume/prenume	<b>Chiș Maria Simona</b>		
Adresă	Cluj-Napoca, Cluj, Romania		
Telefon	-	+40-264-596.384	
E-mail	simona.chis@usamvcluj.ro		
Naționalitate	Română		
Sex	Feminin		
Cuvinte cheie	Compuși bioactivi, liofilizare, produse fără gluten, bacterii lactice, produse funcționale, controlul siguranței alimentare, fermentație, deșeuri alimentare, produse de panificație, produse de patiserie, tehnici culinare.		
Domenii de competență	Controlul calității produselor alimentare. Procesul tehnologic de fabricație a produselor alimentare		
<b>Experiență profesională</b>			
<b>Perioadă</b>	<b>2021 – prezent</b> <b>28.02.2018- 09.02.2021</b> <b>21.01.2015 -21.12.2017</b> <b>28.01.2014- 20.01.2015</b>		
Funcția	Șef lucrări dr. abilitat Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor Asistent universitar dr. la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor Director tehnic la SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane Dolce SRL Consultant inginer la SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane Dolce SRL		
Principalele activități și responsabilități	Predare și cercetare Elaborarea de programe de modernizare tehnologică. Organizarea și introducerea de noi produse în producție și asigurarea parametrilor prevăzuți în documentația de calitate Supravegherea activității personalului din zonele de producție. Responsabil pentru coordonarea sistemului de management integrat conform SR EN ISO 9001: 2015, SR EN ISO 14001: 2015 și SR EN ISO 22000: 2008. Coordonarea echipei de siguranță alimentară în cadrul implementării ISO. Urmărirea, organizarea și participarea la auditurile externe în conformitate cu normele SMI.		
Numele angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane Dolce SRL		
<b>Educație</b>			



	<p>"Contract de cercetare și consultanță", Cercetări privind obținerea de produse de patiserie agulenică cu calitățile funcționale dorite și cu proprietăți senzoriale acceptate de consumatori (2018-2010).</p> <p>Proiect de inovare: "Elaborarea unui nou produs ciabatta prin utilizarea drojdiilor aromatice și a pseudo-cerealelor", Contract nr. 225 CI / 2018.</p> <p>Proiect de inovare: "Sortiment de produse de patiserie pe bază de gluten pe bază de pulbere de psyllium și subproduse din industria de fermentare, contract nr. 162 CI / 2018.</p> <p>Proiect de inovare: "Produs de patiserie funcțional obținut prin exploatarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală", contract nr.220 CI/ 2018.</p> <p>PROIECT DE INOVARE: „Produs aglutenic de patiserie obținut prin valorificarea psyllium poder și a subproduselor fermentative din industria vinului", contract nr.162CI/2018</p> <p>PROIECT DE INOVARE: „Trasabilitatea digitală în industria cărnii", contract nr. 130CI/ 2017.</p> <p>Proiect de inovare: "Implementarea industriei blockchain în industria lactatelor", contract nr. 169CI / 2018.</p> <p>Contract nr. 25020/17.11. 2017, Proiectul Școala de vară în domeniul științelor alimentare - FANFOOD, Acord de finanțare 133/SGU/PV/II, Erasmus 2020-1-RO-01-KA203-080172 intitulat Strategii privind valorificarea subproduselor horticoale și agricole ca alimente funcționale în contextul unei economii circulare;</p> <p>Proiectul2021-1-RO01-KA220-VET-000028008, STOP WASTE TO VET, cofinanțat de Uniunea Europeană</p> <p>PN-III-P4-ID-PCE-2020-2306 (2021-2023), Sistem de bioconversie eco-sustenabil pentru valorificarea integrală a borhotului de malț.</p>
<b>Afilieri profesionale</b>	<p>2014 - prezent</p> <p>Membru al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIR)</p> <p>2015-prezent - Membru al Asociației Specialiștilor în Morărit și Produse de Morărit din România (ASMP)</p>
<b>Mobilități externe</b> <b>Perioada</b>	<p>13-17.05.2024</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universitatea CZECH University of Life Sciences, Praga</p> <p>16.05-18.05.2023</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universidad Miguel Hernández de Elche, Alicante, Spania</p> <p>11-14.09.2023</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universitatea Complutense de Madrid, Spania</p> <p>18 aprilie - 21 aprilie 2022</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universitatea Aldo Moro din Bari, Italia</p> <p>30 aprilie - 7 mai 2022</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universitatea Politehnică din Valencia, Spania</p> <p>16 iunie - 20 iunie 2022</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universitatea Hassan II din Casablanca, Maroc</p> <p>21 mai- 4 iunie 2021</p> <p>Mobilitate Erasmus la Universitatea din Porto, Portugalia</p> <p>9 iulie - 26 iulie -</p> <p>PN-III-P1-P1-1.1-MC-2018-0495, stagiul de formare la UPV Valencia</p>

	<p>17-28 iunie 2019          Mobilitate Erasmus la Universitatea Politehnică din Valencia, Spania          2014-2015          Mobilitate la Universitatea Politehnică din Valencia în timpul studiilor de masterat</p>
<b>Specializări și calificări</b>	<p>27.11-31.11.2018 - Curs de auditor intern IFS Food Defense.          01.09.2016-30.09.2017 curs de formare "Formation professionnelle en gastronomie française des futures cadres du secteur de la restauration en Roumanie", finanțat de AUF BECO.          04.09-15.09.2017 - curs de formare Germania realizat de Ministerul Bavariei pentru Afaceri Economice și Media, Energie și Tehnologie, în cooperare cu Bayern International și Herbetz Dairy Food Service, cu tema: "O nouă generație de bucătari în domeniul gastronomiei": Tehnologia alimentară și procesele de producție în domeniul panificației ,          2017.11.04-22.04.2016- program postuniversitar de formare continuă și dezvoltare profesională: "Specialiști pentru sistemul de management al siguranței alimentelor în conformitate cu principiile HACCP, GMP, GP, GHP".          09-13.06.2016, formare profesională Produse de patiserie și panificație, Vergiate, Italia          20.08-03.09.2015- Certificat intern pentru sistemul de siguranță alimentară conform SR EN ISO 22000: 2005 și SR EN ISO 19011: 2003 SC. SIMTEX-OC SRL. București</p>
<b>Workshop-uri</b>	<p>20.01.2018 -Artista del panino, Rimini, Italia.          06.04.2017 - Inovare în panificație și patiserie - aplicații ale premixurilor, ediția a V-a, realizată la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor.          30.03.2016 - Fermentația bacteriilor lactice - punte între trecut și viitor în domeniul pâinii, Cluj-Napoca.          23.11.2016 - Nutrigenetica și nutrigenomica.          22.11.2016 - Dietă, microbiota și sănătate.</p>
<b>Lista de publicații</b>	<p><b>67 lucrări științifice, din care 13 ca și autor corespondent și 7 ca și prim autor, 16 articole ISI co-autor, 2 îndrumătoare de lucrări practice, 3 capitole în cărți internaționale, 1 carte științifică, 2 manuale didactice, 26 articole BDI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Andor Paul, <b>Maria Simona Chiș*</b>, Adriana Păucean, Anca Corina Fărcas, Purificacion Garcia-Segovia, Monica Negrea, Daniela Voica, Simona Nicoleta Oros, Maria Beatriz Prior Pinto Oliveira, Closing the Loop in Plant-Based Food Systems: Polyphenol Recovery from Agro-Food Chain By-Products, Agriculturae, 2026, <a href="https://doi.org/10.3390/agriculture16080899">https://doi.org/10.3390/agriculture16080899</a></li> <li>Alexandra Andreea Lițoiu, Adriana Păucean, Claudiu Lung, Alexandru</li> </ol>

Zmuncilă, **Maria Simona Chiș\***, An Overview of Buckwheat—A Superfood with Applicability in Human Health and Food Packaging, *Plants*, 2025, <https://doi.org/10.3390/plants14142200>

3. Mădălina-Paula Plosca, **Maria Simona Chiș\***, Anca Corina Fărcaș, Adriana Păucean, *Ganoderma lucidum*—From Ancient Remedies to Modern Applications: Chemistry, Benefits, and Safety, *Antioxidants*, 2025, <https://doi.org/10.3390/antiox14050513>
4. Marlene Machado, Miguel F Galrinho, Cláudia P Passos, Liliana Espírito Santo, **Maria Simona Chiș**, Floricuța Ranga, Hélder Puga, Josman Palmeira, Manuel A Coimbra, M Beatriz PP Oliveira, Helena Ferreira, Rita C Alves, *Journal of Functional Foods*, 2024, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2024.106378>
5. Diana Melo Ferreira, Susana Machado, Liliana Espírito Santo, Anabela SG Costa, Floricuța Ranga, **Maria Simona Chiș**, Josman D Palmeira, Maria Beatriz PP Oliveira, Rita C Alves, Helena Ferreira, *Fermentation*, 2024, <https://doi.org/10.3390/fermentation10060287>
6. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, **Maria Simona Chiș\***, Javier Martínez-Monzó, Purificación García-Segovia, Anca Bencze, Anamaria Iulia Török, Oana Cadar, Teodora Emilia Coldea, Marta Igual, *In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers' Spent Grains*, *Nutrients*, 2022, <https://doi.org/10.3390/nu14173512>
7. Marta Igual, Adriana Păucean, Dan Cristian Vodnar, Purificación García-Segovia, Javier Martínez-Monzó, **Maria Simona Chiș\***, In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Rosehip-Enriched Corn Extrudates, *Molecules*, 2022, <https://doi.org/10.3390/molecules27061972>
8. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, Silvia Amalia Nemes, Liana Claudia Salantă, **Maria Simona Chiș\***, Carmen Rodica Pop, Andrei Borșa, Zorița Diaconeasa, Dan Cristian Vodnar, *Cereal Waste Valorization through Conventional and Current Extraction Techniques—An Up-to-Date Overview*, *Foods*, 2022, <https://doi.org/10.3390/foods11162454>
9. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, **Maria Simona Chiș\***, Francisc Vasile Dulf, Paula Podea, Maria Tofană, *Analysis of Fatty Acids, Amino Acids and Volatile Profile of Apple By-Products by Gas Chromatography-Mass Spectrometry*, *Molecules*, 2022, <https://doi.org/10.3390/molecules27061987>
10. Păucean Adriana, Csaba Balasz Kadar, Simon Elemer, Vodnar Dan Cristian, Ranga Floricuța, Rusu Iulian Eugen, Vișan Vasile Gheorghe, Socaci Sonia Ancuța, Man Simona, **Chiș Maria Simona**, Pop Anamaria, Tanislav Anda., Mureșan Vlad, 2022, *Freeze-Dried Powder of Fermented Chili Paste-New Approach to Cured Salami Production*, *Foods*, 11 (22): 1-24, (ISI, factor impact 5,561), <https://doi.org/10.3390/foods11223716>
11. Beldean (Tătar) Bianca Vasilica, **Chiș Maria Simona\***, Alexa Ersilia, Pop Carmen Rodica, Păucean Adriana, Man Simona, Igual Marta, Haydee Kovacs

	<p>Melinda, Dalma Kovacs Emoke, Stănilă Sorin*, Socaci Sonia Ancuța, Fărcaș Anca, Berbecea Adina, Popescu Iuliana, Muste Sevastița, 2022, <i>The Impact of Insect Flour on Sourdough Fermentation-Fatty Acids, Amino-Acids, Minerals and Volatile Profile</i>, <i>Insects</i> 13 (7): 1-19, (ISI, factor impact 3,142), <a href="https://doi.org/10.3390/insects13070576">https://doi.org/10.3390/insects13070576</a></p> <p>13. Kadar Csaba Balasz, Păucean Adriana, Simon Elemer, Vodnar Dan Cristian, Ranga Floricuța, Rusu Iulian Eugen, Vișan Vasile Gheoghe, Man Simona, <b>Chiș Maria Simona</b>, Drețcanu Georgiana, 2022, <i>Dynamics of Bioactive Compounds during Spontaneous Fermentation of Paste Obtained from Capsicum ssp.-Stage towards a Product with Technological Application</i>, <i>Plants-Basel</i>, 11 (8): 1-2, (ISI factor impact 3,142), <a href="https://doi.org/10.3390/plants11081080">https://doi.org/10.3390/plants11081080</a></p> <p>14. Galindo Gabriela Rosa, <b>Chiș Maria Simona</b>, Martinez-Navarrete Nuria, del Mar Camacho Vidal Maria, 2022, <i>Dried orange juice as a source of bioactive compounds</i>, 2022, <i>British Food Journal</i>, 124 (12):4653-4665, (ISI, impact factor 3,224), DOI: 10.1108/BFJ-06-2021-0616</p> <p>15. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, <b>Maria Simona Chiș*</b>, Oana Lelia Pop, Melinda Fogarasi, Adriana Păucean, Marta Igual, Delia Michiu, <i>Reintegration of Brewers Spent Grains in the Food Chain: Nutritional, Functional and Sensorial Aspects</i>, <i>Plants</i>, 2021, <a href="https://doi.org/10.3390/plants10112504">https://doi.org/10.3390/plants10112504</a></p> <p>16. Igual Marta, <b>Chiș Maria Simona</b>, Păucean Adriana, Vodnar Dan Cristian, Muste Sevastița, Man Simona, Martinez-Monzo Javier, Garcia-Segovia Purificacion, 2021, <i>Valorization of Rose Hip (Rosa canina) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates</i>, <i>Foods</i>, 10 (11): 1-20, (ISI factor impact 5,561), <a href="https://doi.org/10.3390/foods10112787">https://doi.org/10.3390/foods10112787</a></p> <p>17. Șerban Larisa Rebeca, Păucean Adriana, Man Simona, <b>Chiș Maria Simona</b>, Mureșan Vlad, <i>Ancient Wheat Species: Biochemical Profile and Impact on Sourdough Bread Characteristics-A Review</i>, 2021, <i>Processes</i>, 9 (11): 1-20, (factor impact 3,352), <a href="https://doi.org/10.3390/pr9112008">https://doi.org/10.3390/pr9112008</a></p> <p>18. Adriana Păucean, Vlad Mureșan, Simona Maria-Man, <b>Maria Simona Chiș</b>, Andruța Elena Mureșan, Larisa Rebeca Șerban, Anamaria Pop and Sevastița Muste, 2021, <i>Metabolomics as a Tool to Elucidate the Sensory, Nutritional and Safety Quality of Wheat Bread—A Review</i>, <i>Int. J. Mol. Sci.</i>, 22, 8945, 2-17, (IF=2.6790) <a href="https://www.mdpi.com/1422-0067/22/16/8945">https://www.mdpi.com/1422-0067/22/16/8945</a></p> <p>19. Larisa Rebeca Serban, Adriana Paucean, Simona Maria Man, <b>Maria Simona Chis</b>, Vlad Muresan, 2021, <i>Ancient Wheat Species: Biochemical Profile and Impact on Sourdough Bread Characteristics—A Review</i>, <i>Processes</i>, 9, Issue11, 1-20, (IF=2.8470) <a href="https://www.mdpi.com/2227-9717/9/11/2008">https://www.mdpi.com/2227-9717/9/11/2008</a></p> <p>20. Iulian Eugen Rusu, Romina Alina Marc (Vlaic), Crina Carmen Muresan, Andruța Elena Muresan, Vlad Muresan, Carmen Rodica Pop, <b>Maria Simona Chis</b>, Simona Maria Man, Miuta Rafila Filip, Bogdan-Mihai Onica, Ersilia Alexa, Vasile-Gheorghe Visan and Sevastita Muste, 2021, <i>Hemp (Cannabis sativa L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product</i>, <i>Plants</i>, 10, 1558. (IF=3.9350), <a href="https://www.mdpi.com/2223-7747/10/8/1558">https://www.mdpi.com/2223-7747/10/8/1558</a></p> <p>21. <b>Maria Simona Chis</b> Adriana Păucean, Simona Maria Man, Vlad Muresan, Sonia</p>
--	---

Ancuta Socaci, Anamaria Pop, Laura Stan, Bogdan Rusu and Sevastita Muste: *Textural and Sensory Features Changes of Gluten Free Muffins Based on Rice Sourdough Fermented with Lactobacillus spicheri DSM 15429*, Foods, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/foods9030363>

22. **Maria Simona Chis** Adriana Păucean, Simona Maria Man, Victorita Bonta , Anamaria Pop, Laura Stan, Bianca Vasilica Beldean (Tatar), Carmen Rodica Pop, Vlad Muresan and Sevastita Muste : *Effect of Rice Flour Fermentation with Lactobacillus spicheri DSM 15429 on the Nutritional Features of Gluten-Free Muffins*, Foods, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/foods9060822>
23. **Maria Simona Chis**, 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 Rootles*, Molecules, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/molecules25030442>
24. **Maria Simona Chiș**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Dan Cristian Vodnar, Bernadette- Eموke Teleky, Carmen Rodica Pop , Laura Stan, Orsolya Borsai , Csaba Balasz Kdar, Adriana Cristina Urcan and Sevastita Muste : *Quinoa Sourdough Fermented with Lactobacillus plantarum ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds*, Applied Sciences, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/app10207140>
25. Alina Sturza, Adriana Păucean, **Maria Simona Chiș\***, Vlad Mureșan, Dan Cristian Vodnar, Simona Maria Man, Adriana Cristina Urcan, Iulian Eugen Rusu, Georgiana Fostoc and Sevastita Muste. *Influence of Buckwheat and Buckwheat Sprouts Flours on the Nutritional and Textural Parameters of Wheat Buns*, Applied Sciences, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/app10227969>
26. Adriana Păucean, Simona Maria Man, **Maria Simona Chiș**, Vlad Mureșan, Carmen Rodica Pop, Sonia Ancuța Socaci, Crina Carmen Mureșan, Sevastița Muste, *Use of pseudocereals pre-ferment made with aromatic yeast strains for enhancing wheat bread quality*, Foods, MDPI, 2019, <https://doi.org/10.3390/foods8100443>
27. **Maria Simona Chis**, 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, <https://doi.org/10.1080/19476337.2019.1646320>.
28. **Maria Simona Chiș**, Adriana Păucean, Laura Stan, Vlad Mureșan, Romina Vlaic, Simona Man, Sevastita Muste, *Lactobacillus plantarum ATCC 8014 in quinoa sourdough adaptability and antioxidant potential*, Romanian Biotechnological Letters, ISI, 2018, <http://www.rombio.eu/vol23nr3/4.pdf>
29. Elena Suzana Biris Dorhoi, Maria Tofana, **Maria Simona Chiș**, Carmen Elena Lupu, Ticuta Negreanu Pirjol, *Wastewater Treatment Using Marine Algae Biomass as Pollutants Removal*, Rev. Chim. Bucuresti, 2018, <https://doi.org/10.37358/RC.18.5.6267>
30. Adriana Păucean, Simona Man, **Maria Simona Chiș**, Roxana Suci, Crina Muresan, *Impact of quince flour on gluten-free muffins production*, Bulletin of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine University, Cluj-Napoca, vol 74 (1) – 35-36, ISI, 2017.
31. Romina Alina Vlaic, V. Mureșan, Andruța Elena Mureșan, Crina Carmen Mureșan, Adriana Păucean, V. Mitre, **Maria Simona Chiș**, Sevastița Muste. , *The Changes of polyphenols, flavonoids, anthocyanins and chlorophyll content in*

	<p><i>plum peels during growth phases: from fructification to ripening</i>, Notulae Botanicae Horti Agrobotanici, ISI Cluj-Napoca, 2017.</p>
32.	26. <b>Maria Simona Chis</b> , Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Vlad Mureșan, Ioana Daniela Călian (Ianoș), A comprehensive review about anticancer and antimicrobial activities of rosemary oil ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L), Hop and Medicinal Plants, Vol 25, No 1-2 (2017).
33.	<b>Maria Simona Chiș</b> , _Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Alina Sturza, Georgiana Smaranda Petruț, Andruța Mureșan, A comprehensive review about antimicrobial effects of herb and oil oregano ( <i>Origanum vulgare</i> ssp. <i>hirtum</i> ), Hop and Medicinal Plants, Vol 25, No 1-2 (2017).
34.	PETRUȚ Georgiana, Sevastița MUSTE, Crina MUREȘAN, Andruța Elena MUREȘAN, Romina VLAIC, <b>Simona Chiș</b> , Alina STURZA, Anamaria POP, Flavour compounds of <i>Lavandula Angustifolia</i> L. to use in food preservation, Hop and Medicinal Plants, Year XXV, No. 1-2, 2017.
35.	Elena Andruța Mureșan, Romina Alina Vlaic, Vlad Mureșan, Georgiana Petruț, <b>Simona Chiș</b> , Sevastița Muste, Development and Characterization of a Biologically Active White Sauce Based on Horseradish, Onion, Parsley and Parsnip, Hop and Medicinal Plants, Year XXV, No. 1-2, 2017.
36.	<b>Maria Simona Chiș</b> , Alina Sturza, Adriana Păucean, Simona Man, Vlad Muresan, Anamaria Pop, Sevastita Muste, <i>Comparative study regarding the efficiency of some commercial lactic starters from the romanian ingredients market for bakery industry</i> , Scientific Study & Research - Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, ISI, 2018.
37.	Simona Maria Man, Adriana Păucean, Ioana Daniela Călian, Vlad Mureșan, <b>Maria Simona Chiș</b> , Anamaria Pop, Andruța Elena Mureșan, Monica Bota, Sevastița Muste,. Influence of Fenugreek Flour ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.) Addition on the Technofunctional Properties of Dark Wheat Flour, Journal of Food Quality, ISI, 2018.
38.	<b>Maria Simona Chiș</b> , Adriana Păucean, Simona Man, Alina Sturza, Elena Andruța Mureșan, Anamaria Pop, Sevastița Muste, Cumin ( <i>Cuminum Cyminum</i> ) and black cumin ( <i>Nigella Sativa</i> ) chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2018.
39.	Elena Andruța Mureșan, Romina Alina Vlaic, Vlad Mureșan, Constantin Gheorghe Cerbu, <b>Simona Chiș</b> , Melinda Fogorași, Simona Man, Sevastița Muste, Conversion of rosehip, cranberry, goji and coconut fruits into a functional tea rich in biologically active principles, Hop And Medicinal Plants, VOL 26, NO 1-2 (2018).
40.	Anamaria Pop, Georgiana Petruț, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, <b>Simona Chiș</b> , Liana Salanță, Romina Vlaic, Hot air drying and quality powder of three, red-skinned, white-skinned and yellow-skinned, onion varieties ( <i>Alium cepa</i> L.), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2018, 24 (3), 207-210.
41.	Simona Man, Adriana Păucean, Sevastița Muste, <b>Maria Simona Chiș</b> ,Anamaria Pop, Ioana-Daniela Călian (Ianoș), Assessment of amaranth flour utilization in cookies production and quality, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23 (2), 97- 103, 2017.
42.	Man Simona Maria, Adriana Păucean*, <b>Maria Simona Chiș</b> , Sevastița Muste, Anamaria Pop, Andruța Elena Mureșan, Georgiana Marțiș, Effect of nettle leaves powder ( <i>Urtica Dioica</i> L.) addition on the quality of bread, Hop and Medicinal Plants, Year XXVII, No. 1-2, 2019.

	<p>43. Adriana Păucean, Simona Man, Sevastița Muste, Anamaria Pop, Simona Chiș, Delia Cotișel, Physico-chemical and sensory properties of wheat bread supplemented with mustard flour, Bulletin UASVM Food Science and Technology 75(1)/2018.</p> <p>44. Pop Anamaria, Sevastița Muste*, Adriana Păucean, Simona Chis, Simona Man, Liana Salanță, Romina Marc, Andruța Mureșan, Georgiana Martiș, Herbs and spices in terms of food preservation and shelf life, Hop and Medicinal Plants, Year XXVII, No. 1-2, 2019.</p> <p>45. <b>Maria Simona Chiș</b>, Adriana Păucean, Simona Man, Petruț (Martiș) Georgiana, Andruța Mureșan, Anamaria Pop, Carmen Rodica Pop, Sevastița Muste, Watercress (<i>Nasturtium Officinale R. Br.</i>) Chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>46. Bianca Vasilica Beldean (Tătar), <b>Maria Simona Chiș</b>, Sevastița Muste, Maria Evelina Bordean, Ioana Elena Muresan (Viman), Mădălina Alexandra Mateescu, Lidia Szanto, Georgiana Fostoc, Basil (<i>Ocimum Basilicum L.</i>) Chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>47. Kádár Balázs Csaba, Adriana Păucean*, Simona Man, Sevastița Muste, <b>Simona Chiș</b>, Anamaria Pop, A Scientific Review Regarding Health Benefits Of Chillies, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>48. Pop Anamaria, Sevastița Muste*, Adriana Păucean, <b>Maria Simona Chiș</b>, Simona Man, Liana Salanță, Romina Marc, Georgiana Martiș, A review of the drying and storage effect on some aromatic and medicinal plants, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>49. Muresan (Viman) Ioana Elena, Adriana Păucean, Simona Man, Sevastița Muste*, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), <b>Maria Simona Chiș</b> Maria-Evelina Bordean, Mădălina Alexandra Mateescu, Georgiana Fostoc, Lidia Szanto, The importance of biologically active compounds of Hop (<i>Humulus Lupulus</i>) in pharmaceutical use increase impact of hop industry in the performances of us economy, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1- 2, 2020.</p> <p>50. Pop Carmen R. R., Bogdan Rusu, Ancuța M. Rotar , Liana Salanță, Alina L. Nistor, Maria <b>Simona Chiș</b>, Teodora Coldea, Effect of preservation methods on the bioactive compounds of <i>Thymus Vulgaris</i>, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>51. Mateescu Alexandra Madalina, Andruța Elena Mureșan*, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Romina Marc, Ioana Elena Muresan (Viman), Bianca Vasilica, Beldean (Tătar), Maria-Evelina Bordean, Georgiana Martiș, <b>Maria Simona Chiș</b>, Pomegranate (<i>Punica Grantum L.</i>) Seeds powder application in new bakery product development, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>52. Raț Adelina M., Sevastița Muste, Carmen Pop*, Ancuța M. Rotar, Alina L. Nistor, <b>Maria Simona Chiș</b>, Characterization of different plant extract types obtained from two varieties of basil (<i>Ocimum Basilicum L.</i>), Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.</p> <p>53. ȘERBAN Larisa-Rebeca, Adriana PĂUCEAN*, Simona Maria MAN, <b>Maria Simona Chiș</b>, Anamaria POP, Sevastița MUSTE, 2021, Plants with Hypoglycemic Effect: Biologically Active Compounds and Antidiabetes</p>
--	---

	<p>Mechanisms, Hop and Medicinal Plants, Year XXVIII, No. 1-2, 2021, 183-19.</p> <p>54. BOZSOKI Attila, Sevastița MUSTE*, Anamaria POP, Adriana PĂUCEAN, <b>Maria Simona Chiș</b>, Simona MAN. 2021, Valorization of Tomato Pomace in Innovative Food Products and Evaluation of Synergetic Effect with <i>Mentha piperita</i> L. and <i>Anethum graveolens</i> L. -A Comprehensive Review, Hop and Medicinal Plants, Year XXIX, No. 1-2, 164-172</p> <p>55. BELDEAN (TĂTAR) Bianca Vasilica, <b>Maria Simona Chiș</b>, Adriana PĂUCEAN, Simona MAN, Carmen-Rodica POP, Sevastița MUSTE, 2021, Cricket Flour, Chemical Compositions and Applications in Food Processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXIX, No. 1-2, 173-182</p> <p>56. <b>CHIȘ Maria Simona</b>, Adriana PĂUCEAN, Simona MAN*, Cristina VEVERIȚĂ, Georgiana Smaranda MARTIS, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), Consuela DOMUȚA, Anamaria POP, Sevastița MUSTE, 2021, Valorization of <i>Crataegus monogyna</i> In Gluten Free Pastry Manufacturing, Hop and Medicinal Plants, Year XXIX, No. 1-2, 271-297</p> <p>57. Păușan Delia, Man Simona, <b>Chiș Maria Simona*</b>, Pop Anamaria, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Alfalfa Seeds and Sprouts – Review of the Health Benefits and Their Influence on Bakery Products, Hop and Medicinal Plants, vol. 30, no 1-2, 2022</p> <p>58. Domuța Consuela Lorela Cristiana, Man Simona, <b>Chiș Simona*</b>, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Lupin - A Review of the Chemical Composition, Health Benefits and Its Uses in Bakery and Pastry Products, 2022, Hop and Medicinal Plants, vol. 30, no: 1-2, 2022</p> <p>59. <b>Chiș Maria Simona</b>, Păucean Adriana, Dreptate Flaviu, Man Simona, Cricket (<i>Acheta domestica</i>) valorization in muffins manufacturing, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Timișoara, 28 (2), 2022,</p> <p>60. <b>Chiș Maria Simona</b>, Păucean A., Lițoiu A., Man S., 2022, Lucerne (<i>Medicago sativa</i> L.) valorization in a gluten free pastry product, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Timișoara, 28 (2).</p> <p>Capitole în cărți internaționale</p> <p>1. <b>Maria Simona Chiș</b>, Anca Corina Fărcaș, Cereal By-Products Valorization in Bakery, Pastry, and Gastronomy Products Manufacturing, In book: Exploring the World of Cereal Crops, 2024, publisher : intechopen.</p> <p>2. Simona Maria Man, Adriana Păucean, Anamaria Pop, and <b>Maria Simona Chiș</b>, <i>Lactobacillus plantarum</i> in Bakery and Pastry Products, in book <i>Lactobacillus plantarum</i> and its Role in Human Health, 2024, Nova Science Publishers.</p> <p>3. Anamaria Pop, Adriana Păucean, Simona Maria Man, <b>Maria Simona Chiș</b>, Mihaela Mihai, Sevastita Muste, <i>In vitro</i> and <i>In vivo</i> bioactivity of edible wild mushrooms, published in Wild Mushrooms Characteristics, Nutrition, and Processing, 2022, Taylor&amp;Francis Group.</p> <p>Brevete:</p> <p>1. Brevet de inventie nr 124080, Realizat in urma derularii proiectului de cercetare tip CEC de INOVARE PN3-P2-954, contract 225CI/2018, „Compozitie pentru produs de panificatie cu preferment pe baza de quinoa” Paucean Adriana, <b>Simona Chis</b>, Simona Man, Vlad Muresan, Sevastita Muste, eliberat la data de 29.10.2021 (Cerere Brevet de</p>
--	--

<p><b>Premii</b></p>	<p>invenție A/00965/27.11.2018)</p> <p>2. Brevet de invenție nr 134167, Realizat in urma derularii proiectului de cercetare tip CEC de PNIII- P2-2.1-1479, contract nr.254 CI/2018,,” <b>Chiș Simona</b>, Păucean Adriana, Man Simona, Muste Sevastița, Lazar Carmen, eliberat la data de 29.04.2022 (Cerere Brevet de invenție A00918/20.11.2018).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020-41508 (zona roșie) – prim autor</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020-42063 (zona roșie), prim autor</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020-42755 (zona galbenă), prim autor</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020-52333 (zona galbenă), prim-autor</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1- 170 PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-54960 (zona galbenă) – autor corespondent</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-65183 (zona roșie), autor corespondent</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-53653 (zona roșie), autor corespondent</li> <li>• Premiul UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 67225 (zona galbenă), prim-autor</li> <li>• 2019 - Diploma de excelenta Proinvent 2019 Cluj Napoca, Produs de panificație elaborat cu radicele de malt</li> <li>• 2019 - Diploma de excelenta, Salonul International Proinvent 2019, Cluj-Napoca, Briosa aglutenica cu aluat acid din faina de quinoa</li> <li>• 2019- Diplomă de excelenta, Inventica, 2019, Iași, Bakery product elaborated with rootlet</li> <li>• 2019- Diplomă de excelenta, Inventica, 2019, Iași, Aglutenic muffins made with quinoa sourdough</li> </ul>
----------------------	--

<https://orcid.org/0000-0002-3536-7449>

<https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=uXfY8yUAAAAJ>

Aprilie 2026