

**Curriculum vitae  
Europass**



**Informații personale**

Nume / Prenume **Păucean M. Adriana**

Telefon(oane)

E-mail(uri) [adriana.paucean@usamvcluj.ro](mailto:adriana.paucean@usamvcluj.ro)

Naționalitate(-tăți)

Data și locul nașterii

**Domeniul ocupațional**

Disciplina

Domenii competență

Domenii de interes

Activitate didactică

**Educație**

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

Tehnologii alimentare, Alimente funcționale, Biotehnologii alimentare

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

**Experiența profesională**

Perioada

Funcția sau postul ocupat

**2019-prezent**

**Profesor universitar Dr., Habil**

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

Perioada

Funcția sau postul ocupat

**2014-2019**

**Conferențiar Dr.**

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

Perioada

Funcția sau postul ocupat

**2012-2016**

**Prodecan cu probleme social-studențești**

**Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj**

Perioada

Funcția sau postul ocupat

Numele și adresa angajatorului

**2009 -2014**

**Sef lucrari, Facultatea Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj**

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

Perioada

Funcția sau postul ocupat

Numele și adresa angajatorului

**2003 - 2009**

**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

Funcția sau postul ocupat

Numele și adresa angajatorului

**1996 -2003**

**Profesor titular**

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

Funcția sau postul ocupat

Numele și adresa angajatorului

**1993 -1996**

**Sef 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

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 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 consultanta în îmbunătățirea performanțelor aditivilor pe baza de soia în panificație (2012-2014)

Participări la proiecte internaționale de cercetare – director de program

1. Project for Technical assistance and training RO-CUSAMVBAK , no 715 41152/2015, Senior Experten Service (SES) Bonn – funding from German government
2. Proiect Internațional 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 internațional 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

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

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 Consultanta Cercetari 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

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

1. AUF-BECO, Formation professionnelle en gastronomie française des futurs cadres du secteur de la restauration en Roumanie
2. Proiect internațional Erasmus+, 2024-1-RO01-KA220-HED-000246776, Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods”

**Lista lucrărilor semnificative publicate**

### **23 de cărți și capitole în carti internaționale**

#### **Carti:**

1. **Păucean Adriana**, 2006, Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor-Indrumator de lucrari 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. **Păucean Adriana**, Simona Maria Man, 2015, Tehnologia produselor vegetale, Editura academic Press, ISBN 978-973-744-458-5
6. **Păucean Adriana**, 2015, Tehnologia semiconservelor și conservelor vegetale, Editura AcademicPress, ISBN 979-973-744-443-1
7. Salanta Liana, **Păucean Adriana**, 2015, Gastrotehnie și catering, Indrumator de licrari practice, Ed. AcademicPress, ISBN 978-973-744-435-6
8. **Păucean Adriana**, Pop Anamaria, 2016, Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Indrumator de lucrari practice, Ed. Mega, ISBN 978-606-543-753-1
9. **Păucean Adriana**, 2017, Tendinte moderne privind cresterea valorii nutritive a fainii de grau și a produselor de panificatie, Editura Mega, Cluj-Napoca, ISBN-978-606-543-820-0
10. **Adriana Păucean**, Simona Man, Simona Chis, Sevastita Muste, Anamaria Pop -Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy-, Ed. Eurobit Timisoara, 2021, ISBN 978-973-132-822-5
11. **Adriana Păucean**, Simona Man, Simona Chis, Anca Farcas, Anamaria Pop- Mijloace și metode de reducere a risipei alimentare la fabricarea produselor fainoase, Eurobit Timisoara 2023, ISBN 978-973-132-978-9
12. **Adriana Păucean**, 2026, Alimente functionale de origine vegetala, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, e ISBN-978-630-309-220-1-CD

#### 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 Păucean, Simona Man, Simona Chis, Sevastita Muste, , Mihaela Mihai, CRC Press Taylor & Francis, Boca Raton, USA, ISBN 9780367692513
5. Lactobacillus Plantarum and its role in Human Health , Simona Chis, Adriana Păucean (coordonatori) Editura Nova Science Publisher, 2024

#### Lucrari stiintifice relevante

##### 73 articole indexate ISI, 80 articole BDI

1. **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
2. 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
3. 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
4. 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,
4. 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,
5. 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.

6. 6. Nutritional composition, in vitro carbohydrates digestibility, textural and sensory characteristics of bread as affected by ancient wheat flour type and sourdough fermentation time , **Adriana Paucean** , Larisa-Rebeca Șerban a,\* , Maria Simona Chiș a , Vlad Mureșan a , Andreea Pușcaș a , Simona Maria Man a , Carmen Rodica Pop a , Sonia Ancuța Socaci a , Marta Igual b , Floricuța Ranga a , Ersilia Alexa c , Adina Berbecea d , Anamaria Pop , Food Chemistry: X 22 (2024) 101298
7. Leuconostoc citreum: A Promising Sourdough Fermenting Starter for Low-Sugar-Content Baked Goods Maria-Florina Rosca, **Adriana Păucean** \* , Simona Maria Man , Maria Simona Chiș , Carmen R. Pop , Anamaria Pop and Anca C. Fărcaș, Foods 2024, 13, 96
8. Delia-Elena Păușan, **Adriana Păucean**, Simona Maria Man, Maria Simona Chiș, Carmen-Rodica Pop, Sonia-Ancuța Socaci, Andreea Pușcaș, Anca-Corina Fărcaș, Vlad Mureșan (2025), Single and mixed cultures of *Lactiplantibacillus plantarum* and *Saccharomyces cerevisiae* in alfalfa-enriched sourdough: impact on bread Textural, volatile and sensory profile, Journal of Food Measurement and Characterization.
9. Delia-Elena Păușan, **Adriana Păucean**, Simona Maria Man, Maria Simona Chiș, Carmen-Rodica Pop, Impact of Alfalfa Sprouts (Medicago sativa L.) on the Quality of Composite Sourdough Fermented With *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC 8014 and *Saccharomyces cerevisiae*, Journal of Food Quality Volume 2025, Article ID 6917978.
10. Maria-Florina Rosca, **Adriana Păucean** \* , Carmen Rodica Pop, Simona Maria Man, Maria Simona Chiș, Orsolya Negrușier , Andreea Pușcaș, Laura Stan , Florica Ranga, Anca Corina Fărcaș, Oana Maria Biro , Claudiu Lung and Vlad Mureșan, Natural Product-Oriented Reformulation of Muffins: Sourdough Fermentation with *Leuconostoc citreum* DSM 5577 for Sugar Reduction, Appl. Sci. **2026**, 16, 3697.
11. Maria Simona Chiș , Anamaria Pop , \* , **Adriana Paucean** , 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;
12. Maria Simona Chiș , **Adriana Paucean** \* , 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
13. Anamaria Pop , **Adriana Paucean** \* , Sonia Ancuța Socaci , Ersilia Alexa , Simona Maria Man Vlad Mureșan , Maria Simona Chiș , Liana Salanta , Iuliana Popescu , Adina Berbecea and Sevastița Muste Quality Characteristics and Volatile Profile of Macarons Modified with Walnut Oilcake By-Product, Molecules 2020, 25, 2214
14. Maria Simona Chiș , **Adriana Paucean** \* , Simona Maria Man , Victorita Bonta , Anamaria Pop , Laura Stan , Bianca Vasilița 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
15. Maria Simona Chiș , **Adriana Paucean** \* , 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
16. 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
17. Șerban, L.R.; **Paucean, A\***; Chiș , M.S.; Pop, C.R.; Man, S.M.; Pușcaș , 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>
18. Freeze-Dried Powder of Fermented Chili Paste—New Approach to Cured Salami Production by **Adriana Păucean** \*,†, Csaba Balázs Kádár ,†, Elemér Simon, Dan Cristian Vodnar , Floricuța Ranga , Iulian Eugen Rusu , Vasile-Gheorghe Vișan , Sonia-Ancuța Socaci, Simona Man, Maria Simona Chiș , Anamaria Pop , Anda E. Tanislav and Vlad Mureșan
19. Dynamics of Bioactive Compounds during Spontaneous Fermentation of Paste Obtained from *Capsicum* ssp.—Stage towards a Product with Technological Application by Csaba Balázs Kádár , **Adriana Păucean** \* , Elemér Simon , Dan Cristian Vodnar , Floricuța Ranga , Iulian Eugen Rusu , Vasile-Gheorghe Vișan , Simona Man, Maria Simona Chiș and Georgiana Drețcanu
20. Investigating the complete replacement of conventional fat with oleogel on the structural behavior of five different pastry products Anda E. Tanislav1 · Bianca Șandru1 · Simona M. Man1 · Andreea Pușcaș · Andruța E. Mureșan · **Adriana Păucean** · Vlad Mureșan · Elena Mudura, European Food Research and Technology, 250/7/1933-1947, <https://doi.org/10.1007/s00217-024-04500-4>



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 (2016-2025)

**Brevete**

1. BREVET DE INVENTIE NR. 134080- COMPOZITIE PENTRU PRODUS DE PANIFICATIE CU PREFEREMNT PE BAZA DE QUINOA
2. BREVET DE INVENTI NR. 134167-ALUAT DE PIZZA AGLUTENIC SI PROCEDEUL SAU DE OBTINERE
3. BREVET DE INVENTIE NR.133596-SORTIMENT DE PAINE
4. BREVET DE INVENTIE NR. 132906/2024- COMPOZITIE PENTRU PRODUSE DE PATISERIE TIP SALEURI SAU COVRIGEI APERITIV

**Cluj-Napoca,**

**Paucean Adriana**

11.03.2026