

INFORMAȚII PERSONALE**Anda Elena Tanislav****EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ**

Februarie 2025 - prezent

Asistent de cercetare

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca 400372, România

- Proiectarea și caracterizarea sistemelor lipidice comestibile structurate pentru livrarea de compuși biologic activi nativi sau adăugați;
- Proiectarea de emulgeluri și bigeluri și evaluarea influenței asupra proprietăților tehnofuncționale;
- Evaluarea stării oxidative a sistemelor lipidice;
- Cuantificarea compușilor biologic activi în sistemele lipidice și controlul calității;
- Evaluarea digestibilității sistemelor lipidice și a alimentelor formulate;

Sector: Cercetare - Proiect PN-IV-P2-2.1-TE-2023-1206

Octombrie 2024 - prezent

Secretar de redacție

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca 400372, România

- Monitorizarea sarcinilor de corectură, compoziție, aspect și editare electronică a articolelor științifice acceptate spre publicare în Buletinele USAMV;
- Asigurarea materialului științific pentru publicare, indexare, edituri și arhive, în format electronic (PDF, CD);
- Gestionarea aspectelor administrative cu privire la activitatea publicistică Buletine USAMV;
- Asigurarea și menținerea calității procesului de publicare și site-urilor web Buletine USAMV;

Sector: Cercetare

Martie 2023 - prezent

Cadru didactic asociat

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca 400372, România

- Activitate didactică în cadrul disciplinelor: Microbiologie generală, Microbiologie specială, Expertiză și siguranță alimentară, Zoonoze, Toxiinfecții alimentare, Analiză senzorială, Tehnologia uleiului și a margarinei, Control și asigurarea calității în industria alimentară;

Sector: Învățământ superior

August 2022 - Aprilie 2024

Laborant- Laboratorul de Analiză Senzorială, Laboratorul de Încercări pentru Calitatea și Siguranța Alimentelor

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca 400372, România

	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea reactivilor și soluțiilor solicitate pentru activitățile didactice ale laboratoarelor: Analiză senzorială, Aditivi alimentari, Falsificarea/autentificarea produselor alimentare, Alimente funcționale; - Pregătirea ustensilelor, sticlăriei de laborator, echipamentelor și dispozitivelor în vederea organizării lucrărilor practice specifice laboratoarelor didactice; - Gestionarea, monitorizarea și achiziția reactivilor chimici și a altor materiale utilizate pentru activitățile practice; - Determinarea conductibilității, umidității și extracția uleiului din hamei; - Colectarea și livrarea deșeurilor toxice și cu risc biologic; - Supravegherea studenților pentru determinările de cercetare realizate pentru lucrările de licență și disertație; <p>Sector: Didactic</p>
Octombrie 2020 - August 2022	Asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole
	<p>Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca 400372, România</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explorarea și selectarea lipidelor structurate adecvate pentru înlocuirea grăsimilor convenționale în mai multe categorii de produse alimentare; - Studii de screening prin abordări de tip mixture design, diagrame calitative pentru formulări alimentare pe bază de oleogeluri; - Evaluarea funcționalității tehnologice și a stabilității la depozitare a alimentelor pe bază de oleogeluri; - Analiza și monitorizarea proceselor de oxidare lipidică; - Evaluarea proprietăților reologice și termice ale alimentelor pe bază de oleogeluri în dinamica procesului tehnologic; - Caracterizarea alimentelor pe bază de oleogeluri în dinamica procesului prin spectroscopie în infraroșu și microscopie; <p>Sector: Cercetare- Proiect PN-III-P1-1.1-TE-2019-2022</p>
Iulie 2018	Internship în cadrul programului „Debut în carieră”
	<p>Solina România, Calea Ciugudului 7, Alba Iulia 510377</p> <ul style="list-style-type: none"> - Optimizarea unei rețete de fabricație și a unui proces tehnologic în vederea obținerii unei paste vegetale sterilizate fără aditivi și alergeni; <p>Sector: Cercetare</p>
EDUCAȚIE ȘI FORMARE	
Octombrie 2021 - prezent	Student doctorand
	<p>Școala Doctorală de Științe Agricole Inginerești, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România;</p> <p>Subiectul tezei: Înlocuirea grăsimii convenționale cu sisteme de lipide structurate: Evaluarea proprietăților reologice și structurale în produse alimentare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborarea lucrărilor științifice și prezentării lor orale și a posterelor; <p>Documentare științifică; Etică și integritatea academică; Principii ale metodologiei cercetării în ingineria resurselor vegetale și animale; Proiectarea și managementul granturilor de cercetare;</p>
Octombrie 2019 – Iunie 2021	Master- Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare
	<p>Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România;</p> <p>Subiect: Evaluarea comportamentului structural în dinamica procesării lipidelor structurate prin diverse mecanisme;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principii moderne de procesare; Reglementări legislative agro-alimentare; <p>Tehnici avansate de analiză a alimentelor; Trasabilitatea alimentelor în lanțul alimentar; Evaluarea senzorială a produselor alimentare; Certificarea produselor alimentare;</p>

Octombrie 2015 – Iulie 2019	Licență- Ingineria Produselor Alimentare Specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România; Subiect: Obținerea și caracterizarea unui dressing funcțional pe bază de extract de malt și aloe vera; - Chimie (organică, anorganică, analitică, fizică); Tehnologii de producție a alimentelor; Controlul alimentelor; Microbiologie; Operații și echipamente în industria alimentară; Biotehnologii; Managementul siguranței alimentelor; Etică alimentară; Reologie;
Septembrie 2011 – Iulie 2015	Tehnician în activități economice
	Colegiul Economic "Dionisie Pop Marțian", Alba Iulia, România; - Contabilitate; Organizarea activității economice; Marketing; Economie; Protecția consumatorilor și a mediului; Analiza pieței; Finanțarea afacerilor;

FORMARE SUPLIMENTARĂ

Programe Erasmus	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilitate de formare- Università degli Studi di Teramo, Department of Bioscience and Technology for Food, Subiect: Thermal properties and oxidative determinations of structured lipid system, 12-21 Februarie 2025; - Summer school- Hochschule Geisenheim University, Subiect: Preserving the origins of food into the future, 09-13 Septembrie 2024; - Mobilitate de formare- Universitet I Mitrovices ISA Boletini, Mitrovice, Kosovo, Subiect: Formare în domeniul analizei senzoriale și caracterizării fizico-chimice a alimentelor, 19-25 Mai 2024; - Mobilitate de formare- Universidad Miguel Hernández de Elche, Orihuela, Spain, Subiect: Instruire în domeniul analizei senzoriale, calității alimentelor și dezvoltarea de noi competențe în laborator, 22-26 Aprilie 2024; - Mobilitate de formare- Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, Italy, Subiect: Calitatea alimentelor, Tehnologia alimentelor, Biotehnologia alimentelor, 19-21 Aprilie 2023; - Participant în programul Erasmus+, proiect nr. 2020-1-RO01-KA203-080172- "Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of circular economy"- Estonian University of Life Sciences, 26-30 Septembrie 2022;
03-06.2022	Programul de formare psihopedagogică, nivel II Organizator: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România
2017-2018	Educație antreprenorială Organizator: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România
2015-2018	Programul de formare psihopedagogică, nivel I Organizator: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România

COMPETENȚE PERSONALE

Limba maternă	Română				
Limbi străine cunoscute	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citare	Participare la conversație	Discurs oral	
	B2	B2	B2	B2	B2
Engleză	A1/2: Utilizator elementar, B1/2: Utilizator independent, C1/2: Utilizator experimentat Cadru european comun de referință pentru limbi				
Competențe de comunicare	- Abilități foarte bune de comunicare și colaborare interdisciplinară				

	dobândite în activitatea didactică și de cercetare.
Competențe organizatorice	<ul style="list-style-type: none"> - Organizator- European Sensory Network Spring Meeting, 11-12 Mai 2023; - Coordonarea studenților pentru pregătirea lucrărilor de licență și participarea la simpozioane; - 2017- Trainer în cadrul proiectului național „Ești informat! Ești pregătit!”- Instruirea unui număr de 400 de persoane în domeniul pregătirii și intervenției în caz de dezastre naturale; - 2013-2016- Lider de tineret- Societatea Națională de Cruce Roșie din România, Filiala Alba- Coordonarea și organizarea voluntarilor (40 persoane) și a activităților specifice organizației;
Competențe utilizare PC	<ul style="list-style-type: none"> - Pachetul Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint); - Operarea și utilizarea programelor asociate echipamentelor de laborator: reometru Anton Paar, texturometru Brookfield Engineering, spectrometru FTIR Agilent, microscop optic Kern.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE	
--------------------------------	--

Publicații	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Tanislav, A.E.</u>, Pușcaș, A., Mureșan, V., Mudura, E. (2024). The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and their bioactives molecules delivery. <i>Crit Rev Food Sci</i>; 64(25):8990-9016. doi: 10.1080/10408398.2023.2207206. 2. <u>Tanislav, A.E.</u>, Comea, A.A., Radu, E.D., Țibulcă, D., Mureșan, V., Mudura, E. (2024). Candelilla Wax and Glycerol Monostearate-Based Oleogels as Animal Fat Substitutes in Bologna Sausages. <i>Gels</i>, 10, 399. https://doi.org/10.3390/gels1006039. 3. <u>Tanislav, A. E.</u>, Țibulcă, D., Mureșan, V., Mudura, E. (2024). Rheological and textural analysis of Vienna sausage production: the effects of substituting animal fat with sunflower oil. <i>Acta Sci.Pol. Technol. Aliment.</i> 23 (2), 245-256. https://doi.org/10.17306/J.AFS.001220. 4. <u>Tanislav, A.E.</u>, Șandru, B., Man, S.M., Pușcaș, A., Mureșan, A.E., Păucean, A., Mureșan, V., Mudura, E. (2024). Investigating the complete replacement of conventional fat with oleogel on the structural behavior of five different pastry products. <i>Eur Food Res Technol</i> 250, 1933–1947. https://doi.org/10.1007/s00217-024-04500-4. 5. Lazăr, A.R., Pușcaș, A., <u>Tanislav, A.E.</u>, Mureșan, A.E., Ranga, F., Dulf, F., Macri, A., Pinteș, A., Mureșan, A. (2026). Exploring cold-pressed beech (<i>Fagus sylvatica</i> L.) kernels by-products as a sustainable alternative to almond flour in macaron production, <i>Future Foods</i>, Volume 13, 101048, ISSN 2666-8335, https://doi.org/10.1016/j.fufo.2026.101048. 6. Pușcaș, A., Szekely, C., Viorel, F. G., Lazăr, A. R., <u>Tanislav, A. E.</u>, Mureșan, A. E., Mureșan, V. (2026). The Influence of Stinging Nettle (<i>Urtica dioica</i> L.) Infusions on the Techno-Functionality of k-Carrageenan Hydrogels. <i>Gels</i>, 12(4), 313. https://doi.org/10.3390/gels12040313. 7. Selin, C., <u>Tanislav, A.E.</u>, Stan, L., et al. (2025). Exploring the phytochemical and physical stability of phycocyanin, anthocyanins, and betacyanin in a cheesecake product. <i>Mol Nutr Food Res</i>; e70191. doi:10.1002/mnfr.70191. 8. Fluerașu, D., Negrea, M., Neagu, C., Dossa, S., Jianu, C., Lalescu, D., Berbecea, A., Cseh, L., Cocan, I., Misca, C., Suba, M., Mureșan, V., <u>Tanislav, A.</u>, Alexa, E. (2025). Whey valorisation in functional jellies: A nutritional and technological approach. <i>Foods</i>; 14(18):3193. doi:10.3390/foods14183193. 9. Lazăr, A.R., Pușcaș, A., Mureșan, A.E., <u>Tanislav, A.E.</u>, et al. (2025). Grape seed oil structural changes and phenolics dynamics as influenced by oleogelation and emulsification as processing conditions. <i>J Food Sci Technol</i>; advance online publication. doi:10.1007/s13197-025-06421-w. 10. Pușcaș, A., <u>Tanislav, A.E.</u>, Mureșan, A.E., Mureșan, V. (2025). Emulgels as fat-replacing systems in biscuits developed with ternary mixtures of pea and soy protein isolates and gums. <i>Gels</i>; 11(7):478. doi:10.3390/gels11070478. 11. Borșa, A.R., Fogarasi, M., Ranga, F., Borșa, A., <u>Tanislav, A.E.</u>, Mureșan, V.,
------------	---

- Semeniuc, C.A. (2025). The use of a powder obtained from rosehip waste to reformulate pork sausages: Impacts on their quality. *Foods*; 14(6):1067. doi:10.3390/foods14061067.
12. Morariu, P.A., Mureşan, A.E., Sestras, A.F., Tanislav, A.E., Dan, C., Maresi, E., Militaru, M., Mureşan, V., Sestras, R.E. (2025). A comprehensive morphological, biochemical, and sensory study of traditional and modern apple cultivars. *Horticulturae*; 11(3):264. doi:10.3390/horticulturae11030264.
13. Borşa, A.R., Păucean, A., Fogarasi, M., Ranga, F., Borşa, A., Tanislav, A.E., Mureşan, V., Semeniuc, C.A. (2025). Utilisation of rosehip waste powder as a functional ingredient to enrich waffle cones with fibres, polyphenols, and carotenoids. *Foods*; 14(1):90. doi:10.3390/foods14010090.
14. Lazăr, A.R., Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Mureşan, V. (2024). Bioactive compounds delivery and bioavailability in structured edible oils systems. *Compr Rev Food Sci Food Saf*; 23(6): e70020. doi:10.1111/1541-4337.70020.
15. Mureşan, A.E., Man, S., Socaci, S.A., Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Pall, E., Mureşan, V., Cerbu, C.G. (2024). Functionality of muffins fortified with apple pomace: Nutritional, textural, and sensory aspects. *Appl Sci*; 14:6439. doi:10.3390/app14156439.
16. Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Socaciu, M.-I., et al. (2025). Application of response surface methodology in the formulation of spreadable creams from beechnut seeds as sustainable ingredient. *Food Science and Technology International*; 0(0). doi:10.1177/10820132241307999.
17. Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Tanislav, A.E., et al. (2023). Formulation development and characterization of plant-based alternatives to pâté using forest ingredients. *J Food Sci Technol*; 60:3082–3093. doi:10.1007/s13197-023-05852-7
18. Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Mureşan, A.E., Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Ranga, F., Dulf, F., Pall, E., Truţă, A.M., Paşca, C., Dezmirean, D.S., Mureşan, V. (2023). Characterization of some Fagaceae kernels nutritional composition for potential use as novel food ingredients. *Food Chem*; 406:135053. doi: 10.1016/j.foodchem.2022.135053.
19. Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Marc, R.A., Mureşan, V., Mureşan, A.E. (2023). Valorisation of mango peel and seed wastes in a biologically enriched biscuit assortment. *Turk J Agric For*; 47(6). doi:10.55730/1300-011X.3156.
20. Mateescu, A.M., Mureşan, A.E., Mureşan, V., Vlaic, R., Tanislav, A.E., Muste, S. (2022). The use of wild apple fruits for innovation confectionery. *Hop and Medicinal Plants*; 30(1-2), pp. 253-267. doi: 10.15835/hpm.v30i1-2.14457.
21. Păucean, A., Kádár, C.B., Simon, E., Vodnar, D.C., Ranga, F., Rusu, I.E., Vişan, V.G., Socaci, S.A., Man, S., Chiş, M.S., Semeniuc, C.A., Tanislav, A.E., Mureşan, V. (2022). Freeze-dried powder of fermented chili paste—New approach to cured salami production. *Foods*; 11:3716. doi:10.3390/foods11223716.
22. Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Mureşan, A.E., Fărcaş, A.C., Mureşan, V. (2022). Walnut oil oleogels as milk fat replacing system for commercially available chocolate butter. *Gels*; 8:613. doi:10.3390/gels8100613.
23. Tanislav, A.E., Puşcaş, A., Păucean, A., Mureşan, A.E., Semeniuc, C.A., Mureşan, V., Mudura, E. (2022). Evaluation of structural behavior in the process dynamics of oleogel-based tender dough products. *Gels*; 8:317. doi:10.3390/gels8050317.
24. Puşcaş, A., Tanislav, A.E., Marc, R.A., Mureşan, V., Mureşan, A.E., Pall, E., Cerbu, C. (2022). Cytotoxicity evaluation and antioxidant activity of a novel drink based on roasted avocado seed powder. *Plants*; 11:1083. doi:10.3390/plants11081083.
25. Marc, R.A., Mureşan, V., Mureşan, A.E., Mureşan, C.C., Tanislav, A.E., Puşcaş, A., Martiş, G.S., Ungur, R.A. (2022). Spicy and aromatic plants for meat and meat analogues applications. *Plants*; 11:960. doi:10.3390/plants11070960.
26. Mureşan, A.E., Sestras, A.F., Militaru, M., Păucean, A., Tanislav, A.E., Puşcaş, A., Mateescu, M., Mureşan, V., Marc, R.A., Sestras, R.E. (2022). Chemometric comparison and classification of 22 apple genotypes based on

texture analysis and physico-chemical quality attributes. Horticulturae; 8:64. doi:10.3390/horticulturae8010064.

27. Tanislav, A.E., Pușcaș, A., Mureșan, A.E., Marțiș, G., Marc, R.A., Mureșan, V. (2021). Preliminary results for improving the colloidal stability of sunflower tahini and halva products by wax-based oleogelation mechanism. Bull Univ Agric Sci Vet Med; 78(2). doi:10.15835/buasvmcn-fst:2021.0010.

28. Marc, R.A., Niculae, M., Pall, E., Mureșan, V., Mureșan, A.E., Tanislav, A.E., Pușcaș, A., Mureșan, C.C., Cerbu, C., (2021). Red oak (*Quercus rubra* L.) fruits as potential alternative for cocoa powder: Optimization of roasting conditions, antioxidant and biological properties. Forests; 12(8):1088. doi:10.3390/f12081088.

Conferințe

- 20th Euro Fed Lipid Congress and Expo, FROM INSIGHT TO IMPACT: ADVANCING SUSTAINABILITY IN FATS, OILS, AND LIPIDS, 12-15 October 2025, section: Oleochemistry, Molecule and Polymer Science, Fat Substitution in Pastry Products: Techno-Functional and Baking Optimization, Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Cristian Szekely, Andruța Mureșan, Vlad Mureșan, Elena Mudura;
- 24th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 25-27 September 2025, Cluj-Napoca, Romania, Structured lipids in pastry products: functional evaluation and enhancement with bioactive compounds, Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Cristian Szekely, Andruța Mureșan, Vlad Mureșan, Elena Mudura;
- 6th Food Structure and Functionality Symposium: Meeting the sustainability challenge, 06-09 October 2024, Bruges, Belgium- Anda E. Tanislav, Anca Alexandra Cornea, Bianca Șandru, Andreea Pușcaș, Simona Maria Man, Adriana Păucean, Dorin Țibulcă, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Francisc Dulf, Elena Mudura, Vlad Mureșan- Novel strategies to address the trans and saturated-fat issue in pastry, meat and confectionery products;
- The 23rd International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 26-28 September 2024, Cluj-Napoca, Romania- Anda Elena Tanislav, Anca Alexandra Cornea, Dorin Țibulcă, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Francisc Dulf, Elena Mudura, Vlad Mureșan- Comparison of structural behavior in the process dynamics of three different oleogel based meat products;
- 5th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, 08-10 July 2024, Bologna Italy- Anda Elena Tanislav, Anca Alexandra Cornea, Dorin Țibulcă, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Francisc Dulf, Vlad Mureșan, Elena Mudura- Assessment of structural and thermo-oxidative characteristics when replacing animal fat with oleogels in Frankfurter sausages;
- 14th CASEE Conference, "The Role of the Life Sciences Universities in the Green Transition of Central and Eastern Europe", 19-21 June 2024, Cluj-Napoca, Romania- Anda Elena Tanislav, Anca Alexandra Cornea, Vlad Mureșan, Elena Mudura- Bigels as fat substitutes in confectionery products;
- 19th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Fats, oils and Lipids- from raw materials to consumer expectations, 17-20 September 2023, Poznan, Poland- Anda Elena Tanislav, Anca Alexandra Cornea, Vlad Mureșan, Elena Mudura- Designing of bigels as fat alternatives in confectionery products;
- Student Scientific Session, XXIst edition, Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, 29-31 May, Arad, Romania- Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura- The effect of oleogels on the structural characteristics of Traditional Romanian sausages;
- The 11th edition EuroAliment International Symposium, Section: Key drivers in food science and technology for a sustainable and safe nutrition- Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Elena Mudura- Bi-, oleo- and emulgels with several food applications;
- The 22nd International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 28-30 September, Cluj-Napoca, Romania- Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura- Oleogels phase impacts

the manufacturing of meat products and improve their nutritional profile;

- Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Section: Food Chemistry, Engineering & Technology- Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Elena Mudura- The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and bioactives delivery in food;
- The 21st International Conference” Life Sciences for Sustainable Development”- 1. Anda Elena Tanislav, Bianca Șandru, Simona Man, Andreea Pușcaș, Andruța Mureșan, Adriana Păucean, Vlad Mureșan, Elena Mudura- The influence of conventional fat replacement on the structural behavior of five different pastry products in the dynamics of the technological process; 2. Anda Elena Tanislav, Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, Elena Mudura- Evaluation of structural behavior when replacing animal fat with vegetable oil in Vienna sausages;
- 5th ISEKI-Food E-conference “Current food innovation trends: The texture and consumer perception perspective”- Anda Elena Tanislav, Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, Elena Mudura- Evaluation of structural behavior when partial replacing animal fat with oleogels in Bologna sausages;
- Polli 100 Conference on “Sustainable fruit and berry cultivation”- Anda Elena Tanislav, Romina Alina (Vlaic) Marc, Mihaela Niculae, Eموke Pall, Vlad Mureșan, Andruța Mureșan, Andreea Pușcaș, Crina Carmen Mureșan, Constantin Cerbu- Antioxidant and biological properties of *Quercus rubra* L. fruits;
- ISEKI-e-conference: Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bio-economy-Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Adriana Păucean, Elena Mudura, Vlad Mureșan- Evaluation of structural behavior in the process dynamics of oleogel based tender dough products;
- 20th International Conference Life Sciences for Sustainable Development- 1. Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Andruța Mureșan, Georgiana Marțiș (Petruț), Romina Marc (Vlaic), Vlad Mureșan- Preliminary results for improving the colloidal stability of sunflower tahini and halva products by wax based oleogelation mechanism; 2. Anda Elena Tanislav, Raluca Țilcu, Andruța Mureșan, Andreea Pușcaș, Romina Alina Marc (Vlaic), Alina M. Truța, Vlad Mureșan- Techno-functional properties of innovative dough and cookies based on forest seeds;
- Student Scientific Symposium, XVII edition, May 2019 UASVM Cluj-Napoca- Obtaining and characterization of a functional dressing based on malt extract and aloe vera;
- International Exhibition of Scientific Research, Innovation and Invention, 17th edition, March 2019, Cluj-Napoca- Digestive biscuits with the addition of berry residue powder;
- Student Scientific Symposium, XVI edition, May 2018 UASVM Cluj-Napoca- Obtaining and characterization of crackers with spirulina addition;
- Student Scientific Symposium, XV edition, April 2017 UASVM Cluj-Napoca- Study on the influence of the concentration of the heterogeneous solid-liquid mixture on the kinetics of the sedimentation operation;

Premii

- 2023- Diploma de excelență și medalia PRO INVENT- Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției PRO INVENT, ediția a XXI-a, 25-27 Octombrie, Cluj-Napoca- ChocOryza- cremă de cacao pe bază de emulgel din ulei de orez;
- 2023- Mențiune- Simpozionul Științific Studentesc, 27-28 Aprilie, Iași, România- Impactul oleogelurilor asupra producției de cârnați Tradiționali Românești. Evaluarea și compararea în dinamica procesului de obținere;
- 2023- Medalie de aur- Salonul Internațional de Invenții și Inovații “Traian Vuia” Timișoara, 15-17 Iunie, România- Preparate din carne cu oleogeluri în vederea îmbunătățirii profilului nutrițional;
- 2023- Premiul 1- Student Scientific Session, XXIst edition, Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, 29-31 Mai, Arad, Romania- Development and characterization of novel bigels in order to obtain confectionery products;
- 2022- Premiul 3- InovAliment 2022, Târgul Internațional de Invenții și Inovații- Evaluarea caracteristicilor structurale la înlocuirea grăsimii animale cu

oleogeluri în cârnații Frankfurter;

- 2022- Premiul 2- 10th edition of the International Conference for students "Student in Bucovina"- Designing new bigels food systems for replacing saturated and trans fat in some confectionery products;
- 2022- Premiul 3- Student Scientific Session, XXth edition, Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection- Designing new bigels food systems for replacing saturated and trans fat in some confectionery products;
- 2021- Premiul 1- Simpozionul Științific Studentesc USAMV Cluj-Napoca- Evaluarea comportamentului structural în dinamica procesării unor lipide structurate prin diverse mecanisme;
- 2019- Premiul 2- USAMVCN Dinamic și Creativ- Biscuiți crackers cu adaos de spirulină;
- 2019- Premiul 1- Concursul Național Agronomiada- Disciplina: Tehnologia laptelui și a produselor lactate;
- 2018- Medalie de aur- Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, Timișoara- Pesto de urzici (*Urtica dioica*);
- 2017- Mențiune- Concursul Național Agronomiada- Disciplina: Biochimie;

Cluj-Napoca,
06.2026