



MEMORIU ȘTIINȚIFIC
întocmit cu ocazia susținerii publice a tezei de doctorat

Drd. Anda Elena TANISLAV

Date privind studiile doctorale	
Conducători de doctorat	Prof. Dr. Elena MUDURA, Prof. Dr. Vlad MUREȘAN
Domeniu	Biotehnologii
Titlul tezei de doctorat	Replacement of conventional fat with structured lipid systems: Investigation of rheological and structural properties in foods
Data înmatriculării	01.10.2021

ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

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

Nr. Crt.	Titlul	Autorii	Calitatea autorului¹	Revista, nr. volum, nr. pagini, anul²	Factorul de impact³	Quartila	Link al lucrării și WOS
1.	The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and their bioactives molecules delivery	Tanislav Anda Elena, Pușcaș Andreea, Mureșan Vlad, Mudura Elena	Prim autor	Crit Rev Food Sci, 64(25), 8990-9016, (2024)	11.2	Q1	https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10408398.2023.2207206 WOS:000984757700001
2.	Candelilla Wax and Glycerol Monostearate-Based Oleogels as Animal Fat Substitutes in Bologna Sausages	Tanislav Anda Elena, Cornea Anca, Radu Eugen Dan, Țibulcă Dorin, Mureșan Vlad, Mudura Elena	Prim autor	Gels, 10(6):399, (2024)	4.6	Q1	https://www.mdpi.com/2310-2861/10/6/399 WOS:001257762100001
3.	Rheological and textural analysis of	Tanislav Anda Elena, Țibulcă	Prim autor	Acta Sci.Pol. Technol. Aliment.,	1.5	Q3	https://www.food.actapop1.net/pub/9_2_2024.pdf



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

	Vienna sausage production: the effects of substituting animal fat with sunflower oil	Dorin, Mureșan Vlad, Mudura Elena		23(2), 245-256, (2024)			WOS:001269006100009
4.	Investigating the complete replacement of conventional fat with oleogel on the structural behavior of five different pastry products	Tanislav Anda Elena, Șandru Bianca, Man Simona Maria, Pușcaș Andreea, Mureșan Andruța Elena, Păucean Adriana, Mureșan Vlad, Mudura Elena	Prim autor	Eur Food Res Technol, 250, 1933–1947, (2024)	3.3	Q2	https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-024-04500-4 WOS:001208203900001
5.	Evaluation of structural behavior in the process dynamics of oleogel-based tender dough products	Tanislav Anda Elena, Pușcaș Andreea, Păucean Adriana, Mureșan Andruța Elena, Semeniuc Cristina Anamaria, Mureșan Vlad, Mudura Elena	Prim autor	Gels, 8(5):317, (2022)	4.7	Q1	https://www.mdpi.com/2310-2861/8/5/317 WOS:000804870100001
6.	Exploring cold-pressed beech (<i>Fagus sylvatica</i> L.) kernels by-products as a sustainable alternative to almond flour in macaron production	Lazăr, Alexandra Raluca, Pușcaș Andreea, Tanislav Anda Elena, Mureșan Andruța Elena, Ranga Floricuța, Dulf Francisc, Macri Adrian,	Co-autor	Future Foods, Volume 13, 101048, (2026)	8.2	Q1	https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666833526001504



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

		Pintea Adela					
7.	The Influence of Stinging Nettle (<i>Urtica dioica</i> L.) Infusions on the Techno-Functionality of k-Carrageenan Hydrogels	Pușcaș Andreea, Szekely Cristian, Viorel Flavius George, Lazăr Alexandra Raluca, Tanislav Anda Elena, Mureșan Andruța Elena, Mureșan Vlad	Co-autor	Gels, 12(4), 313, (2026)	5.3	Q1	https://www.mdpi.com/2310-2861/12/4/313 WOS:001749645300001
8.	Exploring the phytochemical and physical stability of phycocyanin, anthocyanins, and betacyanin in a cheesecake product	Cristina Selin, Anda Elena Tanislav, Laura Stan, Bernadette-Emőke Teleky, Călina Ciont (Nagy), Florica Ranga, Vlad Mureșan, Andruța Mureșan, Dan Cristian Vodnar, Mihaela Mihai, Ionela Daniela Morariu, Oana Lelia Pop	Co-autor	Mol Nutr Food Res, Nov;69(21): e70191, (2025)	4.5	Q2	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/40785260/ WOS:001547239600001
9.	Whey valorisation in functional jellies: A nutritional and technological approach	Fluerasu (Bălțatu) Diana, Monica Negrea, Christine Neagu, Sylvestre Dossa, Călin Jianu, Dacian Lalescu,	Co-autor	Foods, 14(18):3193, (2025)	4.7	Q1	https://www.mdpi.com/2304-8158/14/18/3193 WOS:001581083100001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

		Adina Berbecea, Liliana Cseh, Ileana Cocan, Corina Misca, Suba Maria, Mureșan Vlad, Tanislav Anda Elena, Alexa Ersilia					
10.	Grape seed oil structural changes and phenolics dynamics as influenced by oleogelation and emulsification as processing conditions	Lazăr Alexandra Raluca, Pușcaș Andreea, Mureșan Andruța Elena, Tanislav Anda Elena, Ranga Floricuța, Mureșan Vlad	Co-autor	J Food Sci Technol, (2025)	2.6	Q2	https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-025-06421-w WOS:001548266800001
11.	Emulgels as fat-replacing systems in biscuits developed with ternary mixtures of pea and soy protein isolates and gums	Pușcaș Andreea, Anda Elena Tanislav, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan	Co-autor	Gels, 11(7):478, (2025)	5.0	Q1	https://www.mdpi.com/2310-2861/11/7/478 WOS:001539919700001
12.	The use of a powder obtained from rosehip waste to reformulate pork sausages: Impacts on their quality	Borșa (Bogdan) Alexandra Raluca, Melinda Fogarasi, Floricuța Ranga, Andrei Borșa, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc	Co-autor	Foods, 14(6):1067, (2025)	4.7	Q1	https://www.mdpi.com/2304-8158/14/6/1067 WOS:001452281100001
13.	A comprehensive	Morariu Paula A.,	Co-autor	Horticulturae, 11(3):264,	3.1	Q1	https://www.mdpi.com/2311-7524/11/3/264



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

	morphological, biochemical, and sensory study of traditional and modern apple cultivars	Andruța E. Mureșan, Adriana F. Sestras, Anda Elena Tanislav, Catalina Dan, Eugenia Mareși, Mădălina Militaru, Vlad Mureșan, Radu E. Sestras		(2025)			WOS:001452088500001
14.	Utilisation of rosehip waste powder as a functional ingredient to enrich waffle cones with fibres, polyphenols, and carotenoids	Borșa (Bogdan) Alexandra Raluca, Adriana Păucean, Melinda Fogarasi, Floricuța Ranga, Andrei Borșa, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc.	Co-autor	Foods, 14(1):90, (2025)	4.7	Q1	https://www.mdpi.com/2304-8158/14/1/90 WOS:001393604600001
15.	Bioactive compounds delivery and bioavailability in structured edible oils systems	Lazăr Alexandra Raluca, Pușcaș Andreea, Tanislav Anda Elena, Mureșan Vlad	Co-autor	Compr Rev Food Sci Food Saf, 23(6): e70020, (2024)	14.8	Q1	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39437192/ WOS:001337831400001
16.	Functionality of muffins fortified with apple pomace: Nutritional, textural, and sensory aspects	Mureșan Andruța E., Simona Man, Sonia A. Socaci, Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Eموke Pall, Vlad Mureșan,	Co-autor	Appl Sci, 14:6439, (2024)	2.7	Q2	https://www.mdpi.com/2076-3417/14/15/6439 WOS:001286981200001



		Constantin G. Cerbu					
17.	Application of response surface methodology in the formulation of spreadable creams from beechnut seeds as sustainable ingredient	Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Maria-Ioana Socaciu, Elena Andruța Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc, Emoke Pall, Alina Maria Truță, Vlad Mureșan	Co-autor	Food Science and Technology International, 32(3):343-358, (2025)	1.8	Q3	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39763329/ WOS:001390704200001
18.	Formulation development and characterization of plant-based alternatives to pâté using forest ingredients	Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Anda Elena Tanislav, Elena Andruța Mureșan, Andreea Pușcaș, Alina Maria Truță, Vlad Mureșan	Co-autor	J Food Sci Technol, 60:3082-3093, (2023)	3.1	Q2	https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-023-05852-7 WOS:001071577000002
19.	Characterization of some <i>Fagaceae</i> kernels nutritional composition for potential use as novel food ingredients	Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Elena Andruța Mureșan, Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Floricuța Ranga, Francisc Dulf, Emöke Páll, Alina Maria Truță, Claudia Pașca, Daniel Severus Dezmirean,	Co-autor	Food Chem, 406:135053, (2023)	9.2	Q1	https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814622030151 WOS:000996480000001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

		Vlad Mureșan,					
20.	Valorisation of mango peel and seed wastes in a biologically enriched biscuit assortment	Pușcaș Andreea, Tanislav Anda Elena, Marc Romina Alina, Mureșan Vlad, Mureșan Andruța Elena	Co-autor	Turk J Agric For, 47(6), (2023)	2.6	Q1	https://journals.tubitak.gov.tr/agriculture/vol47/iss6/29/ WOS:001129693400020
21.	Freeze-dried powder of fermented chili paste-New approach to cured salami production	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 Elena Tanislav, Vlad Mureșan	Co-autor	Foods, 11(22):3716, (2022)	4.3	Q1	https://www.mdpi.com/2304-8158/11/22/3716 WOS:000887321300001
22.	Walnut oil oleogels as milk fat replacing system for commercially available chocolate butter	Pușcaș Andreea, Anda Elena Tanislav, Andruța Elena Mureșan, Anca Corina Fărcaș, Vlad Mureșan	Co-autor	Gels, 8(10):613, (2022)	4.7	Q1	https://www.mdpi.com/2310-2861/8/10/613 WOS:000873275700001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

23.	Cytotoxicity evaluation and antioxidant activity of a novel drink based on roasted avocado seed powder	Pușcaș Andreea, Anda Elena Tanislav, Romina Alina Marc, Vlad Mureșan, Andruța Elena Mureșan, Eموke Pall, Constantin Cerbu	Co-autor	Plants, 11(8):1083, (2022)	3.9	Q1	https://www.mdpi.com/223-7747/11/8/1083 WOS:000785043000001
24.	Spicy and aromatic plants for meat and meat analogues applications	Marc (Vlaic), Romina Alina, Vlad Mureșan, Andruța Elena Mureșan, Crina Carmen Mureșan, Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Georgiana Smaranda Marțiș (Petruț), Rodica Ana Ungur	Co-autor	Plants, 11(7):960, (2022)	3.9	Q1	https://www.mdpi.com/223-7747/11/7/960 WOS:000780507600001
25.	Chemometric comparison and classification of 22 apple genotypes based on texture analysis and physico-chemical quality attributes	Mureșan, Andruța Elena, Adriana F. Sestras, Mădălina Militaru, Adriana Păucean, Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Mădălina Mateescu, Vlad Mureșan, Romina Alina Marc (Vlaic), Radu E. Sestras	Co-autor	Horticulturae, 8(1):64, (2022)	2.3	Q1	https://www.mdpi.com/2311-7524/8/1/64 WOS:000747725700001



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

26.	Red oak (<i>Quercus rubra</i> L.) fruits as potential alternative for cocoa powder: Optimization of roasting conditions, antioxidant and biological properties	Marc (Vlaic) Romina Alina, Mihaela Niculae, Emőke Páll, Vlad Mureșan, Andruța Mureșan, Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Crina Carmen Mureșan, Constantin Cerbu	Co-autor	Forests, 12(8):1088, (2021)	2.6	Q2	https://www.mdpi.com/1999-4907/12/8/1088 WOS:000689333400001
-----	---	--	----------	-----------------------------	-----	----	--

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

² se va completa cu anul apariției articolului

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

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

Nr. Crt.	Titlul articolului	Autorii	Calitatea autorului ¹	Revista, volum, nr. pagini, anul ²	Link al articolului și WOS
1.	Preliminary results for improving the colloidal stability of sunflower tahini and halva products by wax-based oleogelation mechanism	Tanislav Anda Elena, Pușcaș Andreea, Mureșan Andruța Elena, Marțiș Georgiana, Marc Romina Alina, Mureșan Vlad	Prim autor	Bull Univ Agric Sci Vet Med; 78(2), (2021)	https://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/buasvmcn-fst%3A2021.0010 WOS:000726326000010

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

² se va completa cu anul apariției articolului



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

Nr. Crt.	Titlul articolului	Autorii	Calitatea autorului ¹	Revista, volum, nr. pagini, anul ²	Link al articolului
1.	The use of wild apple fruits for innovation confectionery	Alexandra Mădălina Mateescu, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan, Romina Vlaic, Anda Elena Tanislav, Sevastița Muste	Co-autor	Hop and Medicinal Plants, 30(1-2), pp. 253-267, (2022)	https://journals.usamvcluj.ro/index.php/hamei/article/view/14457

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

² se va completa cu anul apariției articolului

4. Participări la conferințe internaționale și naționale

Nr. Crt.	Titlul articolului, pagini în volumul de rezumate	Autorii ¹	Tipul prezentării ²	Denumirea conferinței, locul și perioada de desfășurare	Link al conferinței
1.	Fat Substitution in Pastry Products: Techno-Functional and Baking Optimization	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Andreea Pușcaș, Cristian Szekely, Andruța Mureșan, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Poster	20 th Euro Fed Lipid Congress and Expo, From insight to impact: Advancing sustainability in fats, oils, and lipids, 12-15 Octombrie 2025, secțiunea: Oleochemistry, Molecule and Polymer Science	Nu este cazul
2.	Structured lipids in pastry products: functional evaluation and enhancement with bioactive compounds	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Andreea Pușcaș, Cristian Szekely, Andruța Mureșan, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Prezentare orală	24 th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 25-27 Septembrie 2025, Cluj-Napoca, România	Nu este cazul
3.	Novel strategies to address the trans and saturated-fat issue in	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Anca Alexandra	Poster	6 th Food Structure and Functionality Symposium: Meeting the sustainability	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

	pastry, meat and confectionery products	Cornea, Bianca Șandru, Andreea Pușcaș, Simona Maria Man, Adriana Păucean, Dorin Țibulcă, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Francisc Dulf, Elena Mudura, Vlad Mureșan		challenge, 06-09 Octombrie 2024, Bruges, Belgia	
4.	Comparison of structural behavior in the process dynamics of three different oleogel based meat products	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Anca Alexandra Cornea, Dorin Țibulcă, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Francisc Dulf, Elena Mudura, Vlad Mureșan	Prezentare orală	The 23 rd International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 26-28 Septembrie 2024, Cluj-Napoca, România	Nu este cazul
5.	Assessment of structural and thermo-oxidative characteristics when replacing animal fat with oleogels in Frankfurter sausages	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Anca Alexandra Cornea, Dorin Țibulcă, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Francisc Dulf, Vlad Muresan, Elena Mudura	Poster	5 th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, 08-10 Iulie 2024, Bologna, Italia	Nu este cazul
6.	Bigels as fat substitutes in confectionery products	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Anca Alexandra Cornea, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Poster	14 th CASEE Conference, "The Role of the Life Sciences Universities in the Green Transition of Central and Eastern Europe", 19-21 Iunie	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

				2024, Cluj-Napoca, România	
7.	Designing of bigels as fat alternatives in confectionery products	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Anca Alexandra Cornea, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Poster	19 th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Fats, oils and Lipids-from raw materials to consumer expectations, 17-20 Septembrie 2023, Poznan, Polonia	Nu este cazul
8.	The effect of oleogels on the structural characteristics of Traditional Romanian sausages	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura	Prezentare orală	Student Scientific Session, XXI st edition, Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, 29-31 Mai 2023, Arad, România	Nu este cazul
9.	Oleogels phase impacts the manufacturing of Traditional Romanian sausages- A dynamic process evaluation and comparison	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Prezentare orală	Simpozionul Științific Studențesc cu Participare Internațională, Universitatea Științele Vieții „Ion Ionescu de la Brad” din Iași, 27-28 Aprilie 2023, Iași, România	Nu este cazul
10.	Bi-, oleo- and emulgels with several food applications	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Prezentare orală	The 11 th edition EuroAliment International Symposium, Section: Key drivers in food science and technology for a sustainable and safe nutrition, 19-20 Octombrie 2023, Galați, România	Nu este cazul
11.	Oleogels phase impacts the manufacturing of meat products and improve their nutritional profile	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura	Prezentare orală	The 22 nd International Conference ”Life Sciences for Sustainable Development”, 28-30 Septembrie, Cluj-Napoca, România	Nu este cazul
12.	The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and bioactives delivery in food	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Prezentare orală	Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, 26-27 Mai 2022, Timișoara, România	Nu este cazul
13.	The influence of conventional fat replacement on the structural behavior of five different pastry products in the	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Bianca Șandru, Simona Man, Andreea	Prezentare orală	The 21 st International Conference ”Life Sciences for Sustainable Development”, 15-17	Nu este cazul



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

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

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

usamvcluj.ro

	dynamics of the technological process	Pușcaș, Andruța Mureșan, Adriana Păucean, Vlad Mureșan, Elena Mudura		Septembrie 2022, Cluj Napoca, România	
14.	Evaluation of structural behavior when replacing animal fat with vegetable oil in Vienna sausages	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Poster	The 21 st International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 15-17 Septembrie 2022, Cluj Napoca, România	Nu este cazul
15.	Evaluation of structural behavior when partial replacing animal fat with oleogels in Bologna sausages	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Dorin Țibulcă, Vlad Mureșan, Elena Mudura	Prezentare orală	5 th ISEKI-Food E-conference "Current food innovation trends: The texture and consumer perception perspective", 23-25 Noiembrie 2022, Online	Nu este cazul
16.	Antioxidant and biological properties of <i>Quercus rubra</i> L. fruits	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Romina Alina (Vlaic) Marc, Mihaela Niculae, Emoke Pall, Vlad Mureșan, Andruța Mureșan, Andreea Pușcaș, Crina Carmen Mureșan, Constantin Cerbu	Poster	Polli 100 Conference on "Sustainable fruit and berry cultivation", 19 Noiembrie 2021 Polli, Estonia, Online	Nu este cazul
17.	Evaluation of structural behavior in the process dynamics of oleogel based tender dough products	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Andreea Pușcaș, Adriana Păucean, Elena Mudura, Vlad Mureșan	Prezentare orală	ISEKI-e-conference: Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bio-economy, 10-12 Noiembrie 2021, Online	Nu este cazul
18.	Preliminary results for improving the colloidal stability of sunflower tahini and halva products by wax based oleogelation mechanism	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Andreea Pușcaș, Andruța Mureșan, Georgiana Marțiș (Petruț),	Poster	20th International Conference Life Sciences for Sustainable Development, 23-24 Septembrie 2021, Cluj Napoca, România	Nu este cazul



		Romina Marc (Vlaic), Vlad Mureșan			
19.	Techno-functional properties of innovative dough and cookies based on forest seeds	<u>Anda Elena Tanislav</u> , Raluca Vilcu, Andruța Mureșan, Andreea Pușcaș, Romina Alina Marc (Vlaic), Alina M. Truța, Vlad Mureșan	Poster	20th International Conference Life Sciences for Sustainable Development, 23-24 Septembrie 2021, Cluj Napoca, România	Nu este cazul

¹ se va sublinia autorul care a prezentat lucrarea

² se va completa cu prezentare orală sau poster

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

6. Brevete

1. Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Cerere de brevet de invenție Nr. A/00055 din 04.02.2022: "Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir".

2. Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Elena-Andruța Mureșan, Adriana Păucean, Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Vlad Mureșan, Cerere de brevet de invenție Nr. A/00054 din 04.02.2022: "Procedeu de obținere și compoziție pentru produse zaharoase tartinabile din semințe de jir".

7. Participarea în proiecte de cercetare

1. Sisteme lipidice edibile structurate pentru vehicularizarea unor compuși biologic activi nativi sau adiționați, 08 Ianuarie 2025-31 Decembrie 2026, Asis. univ. Dr. Andreea Pușcaș, Director al proiectului PN-IV-P2-2.1-TE-2023-1206, Contractul de finanțare nr. 7TE din 08/01/2025, Asistent de cercetare.

2. Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies, Prof. Dr. Roxana VIDICAN, Director al proiectului HORIZON-MSCA-2023-SE-01, Membru în echipa de implementare.

3. Comportamentul structural și termo-oxidativ al lipidelor structurate prin diferite mecanisme în dinamica procesării diverselor produse alimentare și tehno-funcționalitatea acestora, 1 Septembrie 2020-31 August 2022, Prof. Dr. Vlad Mureșan, Director al proiectului PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212, Contract de cercetare nr. 62 TE/2020- Asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole.

4. Comportamentul structural și termo-oxidativ al lipidelor structurate prin diferite mecanisme în dinamica procesării diverselor produse alimentare și tehno-funcționalitatea



acestora, 1 Septembrie 2020-31 August 2022, Prof. Dr. Vlad Mureșan, Director al proiectului PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212, Contract de cercetare nr. 62 TE/2020- Inginer de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole.

8. Stagii de cercetare

1. 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, Erasmus.

2. Summer school- Hochschule Geisenheim University, Subiect: Preserving the origins of food into the future, 09-13 Septembrie 2024, Erasmus.

3. 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, Erasmus.

4. 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, Erasmus.

5. Mobilitate de formare- Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, Italy, Subiect: Calitatea alimentelor, Tehnologia alimentelor, Biotehnologia alimentelor, 19-21 Aprilie 2023, Erasmus.

6. Mobilitate de formare: “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, proiect nr. 2020-1-RO01-KA203-080172.

9. Cursuri de perfecționare

-

10. Membru în societăți științifice și profesionale

-

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

1. Reviewer pentru Scientific Reports, 2026.
2. Reviewer pentru Food Biophysics, 2026.
3. Reviewer pentru Journal of Polymers and the Environment, 2026.
4. Reviewer pentru Journal of Food Quality, 2026.
5. Reviewer pentru European Food Research and Technology, 2025.
6. Reviewer pentru Scientific Reports, 2025.
7. Reviewer pentru Discover Food, 2025.
8. Reviewer pentru Journal of Polymers and the Environment, 2025.
9. Reviewer pentru npj Science of Food, 2025.
10. Reviewer pentru Cogent Food & Agriculture (ORG), 2024.



11. Reviewer pentru Food Biophysics, 2024.
12. Reviewer pentru Discover Food, 2024.
13. Reviewer pentru European Food Research and Technology, 2024.
14. Reviewer pentru Scientific Reports, 2024.
15. Reviewer pentru Food and Bioprocess Technology, 2024.
16. Reviewer pentru Oilseeds and fats, Crops and Lipids, 2024.
17. Reviewer pentru LWT- Food Science and Technology, 2024.
18. Reviewer pentru Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 2024.

12. Premii obținute în competiții științifice

1. 2023- Diplomă de excelență și medalia PRO INVENT- Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XXI-a, 25-27 Octombrie, Cluj-Napoca- ChocOryza- cremă de cacao pe bază de emulgel din ulei de orez, Anca Alexandra Cornea, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan.

2. 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, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura.

3. 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, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura.

4. 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, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Elena Mudura.

5. 2022- Premiul 3- InovAliment 2022, Târgul Internațional de Invenții și Inovații- Evaluarea caracteristicilor structurale la înlocuirea grăsimii animale cu oleogeluri în cârnații Frankfurter, Anda Elena Tanislav, Dorin Țibulcă, Elena Mudura, Vlad Mureșan.

6. 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, Anca-Alexandra Cornea, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan.

7. 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, Anca-Alexandra Cornea, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan.

8. 2025- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXII-a, 15-17 Octombrie, Cluj-Napoca, România- Cârnați de porc reformulați prin înlocuirea parțială a cărnii crude de porc cu pulbere obținută din deșeuri de măceșe, cu proprietăți funcționale și calitate îmbunătățită, Alexandra



Raluca Borșa (Bogdan), Melinda Fogarași, Floricuța Ranga, Andrei Borșa, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc.

9. 2025- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXII-a, 15-17 Octombrie, Cluj-Napoca, România- Cornete vafă funcționale, îmbogățite cu fibre, polifenoli și carotenoizi prin utilizarea pulberii obținute din deșeuri de măceșe, Alexandra Raluca Borșa (Bogdan), Cristina Anamaria Semeniuc, Adriana Păucean, Melinda Fogarași, Andrei Borșa, Floricuța Ranga, Maria-Ioana Socaciu, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan.

10. 2023- Diplomă de excelență și medalia Pro Invent la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXI-a, 25-27 Octombrie, Cluj-Napoca, România- Ulei din semințe de jir presat la rece, Alexandra Raluca Lazăr, Daniel Popa, Andreea Pușcaș, Andruța Elena Mureșan, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan.

11. 2023- Diplomă de excelență și medalia Pro Invent la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXI-a, 25-27 Octombrie, Cluj-Napoca, România- Pandișpan vegetal spumat cu ingredient inovativ rezultat din apa de fierbere a leguminoaselor (aquafaba), Ana Berledeanu, Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Mazur Mihail, Ghendov-Moșanu Aliona, Bulgaru Viorica, Vlad Mureșan.

12. 2023- Diplomă de excelență și medalia Pro Invent la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXI-a, 25-27 Octombrie, Cluj-Napoca, România- Proiectarea unui produs zaharos de tip halva din tahân de semințe de jir, Bianca Ciliboiaie, Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Alexandra Raluca Lazăr, Andruța Mureșan, Vlad Mureșan.

13. 2022- Medalie de aur- Salonul Internațional de Inventii și Inovații "Traian Vuia" Timișoara, 10 Octombrie, România- Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir, Socaciu Maria-Ioana, Cristina Anamaria Semeniuc, Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Vlad Mureșan.

14. 2022- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XX-a, 26-28 Octombrie, Cluj-Napoca, România- Paste vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir- Compoziție și procedeu de obținere, Socaciu Maria-Ioana, Semeniuc Cristina Anamaria, Pușcaș Andreea, Tanislav Anda Elena, Mureșan Vlad.

15. 2022- Marele premiu științific Inovaliment la Târgul Internațional de Inventii și Inovații „INOVALIMENT”, Ediția a III-a, 21-25 Noiembrie, București, România- Beechnutella- Cremă tartinabilă de jir, Cristina Semeniuc, Andruța Mureșan, Maria-Ioana Socaciu, Anda Elena Tanislav, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan.

13. Alte activități științifice relevante

Data
08.06.2026

Semnătura