

FIȘA

raportului de activitate în anul 2023 pentru membrii titulari,
membrii corespondenți și membri desemnați ai Secțiilor de Științe ale AȘM

I. Titlul, numele și prenumele, Secția de Științe a AȘM

Dr. hab., conf. univ. Ghendov-Moșanu Aliona, Științe Exacte și Inginerești

II. Activitate științifică în proiecte de cercetare

1. Program de Stat (2020–2023), etapa anului 2023

Nr./o	Cifrul proiectului	Denumirea proiectului	Director/ executor
1.	20.80009.5107.09	Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară.	Executor

2. Alte tipuri de proiecte (de indicat: bilaterale, multilaterale, ITT, activitate individuală etc.)

Nr./o	Cifrul proiectului	Denumirea proiectului	Perioada de realizare	Director/e executor
1.	ECO 2023 DRECO7859	Extraction "verte", stabilisation et valorisation des composants bioactifs de <i>Ribes nidrigolaria</i> et <i>Cucurbita maxima</i> (AUF), ExtraVert_CBA	01.09.2023-31.08.2024	Director
2.	ENcap- LYPOSOM	Valorisation de composés bioactifs issus de déchets agro-industrie/s par encapsulation lyosomale (AUF)	01.09.2023-31.08.2024	Executor
3.	23.80013.5107.3TR	Sustainable Nutrient-Rich New Generation Food Products Development: evaluating the relationship between ingredients, processing methods used, and techno- and bio-functional properties.	1.09.23-31.08.25	Executor

III. Activitatea în anul de referință (date statistice)

Monografiile în ediții internaționale recunoscute (Springer etc.)	
Articole în reviste cu factor de impact cu indicarea IF	5
Monografiile editate în țară	2
Capitole în monografiile internaționale	1
Capitole în monografiile naționale	6
Articole în reviste naționale, categoria B+	4
Participare cu raport la foruri științifice internaționale: în străinătate / în Republica Moldova	3/2
Numărul de cereri de brevetare prezentate	2
Numărul de hotărâri pozitive obținute	1
Numărul de brevete obținute	2
Numărul de brevete implementate	1

IV. Rezultate științifice obținute în anul de referință (100-200 de cuvinte)

A fost demonstrată eficacitatea și sustenabilitatea metodelor neconvenționale de extracție a biopolimerilor, care sunt procedee ușor dirijabile de obținere a pectinei cu proprietăți prognozate pentru diferite aplicații. Din tescovina de mere prin tehnicile UAE și MAE, cu varierea parametrilor extracției (pH, raportul lichid/solid, timpul de extracție) a fost obținută pectina cu deferite mase echivalente, grade de metoxilare, conținut de acid anhidrogalacluronic și grade de esterificare. Au fost elaborate produse făinoase noi, cu valoare funcțională sporită din triticale, borhotul de malț și prin aportul de ingrediente din fructe de pădure. Au fost stabiliți parametri tehnologici, determinați indicii de calitate și caracteristicile senzoriale a produselor. Extractele și pulberile din fructe de pădure reprezintă surse de coloranți naturali de natura polifenolică. Testările senzoriale

au demonstrat că acestea au o influență pozitivă asupra aspectului, gustului, culorii și consistenței bomboanelor și umpluturilor. În baza rezultatelor au fost publicate un capitol în monografie internațională, 6 capitole în monografie națională, 5 articole în reviste indexate Web-of-Science/SCOPUS, 4 articole în reviste din Registrul National de profil. Au fost obținute 2 brevete de invenție și 5 diplome și medalii la saloane și expoziții internaționale. Am aplicat în calitate de coordonator la 2 proiecte internaționale, dintre care unul a fost aprobat pentru finanțare.

V. Activitate didactică, în 2023

Numărul cursurilor elaborate/ținute	2
Denumirea cursurilor de masterat elaborate/ținute: Falsificări și expertize specifice ale produselor alimentare	
Numărul total de persoane la care a fost conducător științific al tezei de doctorat	5
Numărul persoanelor la care a fost conducător științific și care au susținut teza, fiind confirmată de ANACEC	-
Numărul total de persoane la care a fost conducător științific al tezei de masterat	6
Numărul manualelor, materialelor didactice elaborate și editate	-

VI. Activitate managerială

1. Șefă departament Tehnologia Produselor Alimentare, Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM
2. Secretar al Comisiei de experți în domeniul atestării, Științe ingineresti și tehnologii: ramurile științifice 21-28, ANACEC

VII. Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute (Premii, medalii, titluri etc.).

Medalia "Promotor al culturii calității în educație și cercetare", Gradul I, ANACEC, 2023.
--

Distincții obținute la expoziții și târguri de invenție

Nr. d/o	Denumirea expoziției, târgului	Participanții	Tematica prezentărilor	Distincții obținute
1.	Târgul de inovație și educație creativă pentru tineret ICE-USV, ediția a VII-a	POPESCU L., SAVCENCO A., BAERLE A., TATAROV P., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R., PATRAȘ A.	Procedeu de fabricare a iaurtului	Medalia de bronz
2.	Salonul Internațional de Invenții INVENTICA 2023, 21 iunie – 23 iunie 2023	SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.	Manufacturing process of sweet gelatin products with high biological value.	Medalia de aur
3.	EUROINVENT 2023, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation Iasi, Romania, 11-13 May 2023	CEȘKO, T.; STURZA, R.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.	Dried Fruit Bar Production Process	Diplomă de excelență
4.	Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 9-10 noiembrie, 2023, Galați-Romania	SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.	Manufacturing process of sweet gelatin products with high biological value.	Medalie de argint

5.	Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 9-10 noiembrie, 2023, Galați-Romania	CEȘKO, T.; STURZA, R.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.	Procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate	Medalie de argint
----	--	---	--	-------------------

VIII. Membru/președinte al comitetului organizatoric/științific al conferințelor

nr	Numele, prenumele	Evenimentul (conferință,	Perioada	Calitatea (membru, președinte ș.a.)
1.	Ghendov-Moșanu Aliona	Conferința Științifică Națională „Inovația: Factor al Dezvoltării Social-Economice” Ediția a VIII-a	15 decembrie 2023	Membru comitetului științific

Membru/președinte al comisiilor, consiliilor științifice de susținere a tezelor de doctorat/masterat

nr	Numele, prenumele	Comisia de susținere a tezelor de masterat Consiliu de susținere a tezelor de doctorat, etc.)	Perioada	Calitatea (membru, președinte ș.a.)
1.	Ghendov-Moșanu Aliona	Comisia de susținere a tezelor de masterat, Ciclu II ale Universității Tehnice a Moldovei, programul de master „Calitatea și Siguranța Produselor Alimentare”	17-18 ianuarie 2023	Membru
2.	Ghendov-Moșanu Aliona	Consiliul de susținere a tezei de doctorat: Uscarea perelor în atmosferă modificată de CO ₂ , Melenciuc Mihail	29.06.2023	Referent oficial
3.	Ghendov-Moșanu Aliona	Consiliul de susținere a tezei de doctorat: Securitatea nutrițională a persoanelor cu tulburări corelate consumului de gluten în Republica Moldova, Țurcanu Dinu	29.08.2023	Președinte
4.	Ghendov-Moșanu Aliona	Consiliul de susținere a tezei de doctorat: ”Elaborări teoretice și practice privind metoda combinată de deshidratare a fructelor de piersic”, Vișanu Vitali	25.08.2023	Referent oficial
5.	Ghendov-Moșanu Aliona	Consiliul de susținere a tezei de doctorat: Structuri clay-polymer nanocompozite pentru ambalaje alimentare, Simenel Nikita	08.09.2023	Referent oficial
6.	Ghendov-Moșanu Aliona	Comisia de doctorat pentru susținerea publică a tezei de doctorat: Cercetări privind obținerea pâinii cu un conținut redus de sodiu, Voinea C.F. Andreea (Mușu), Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, România	10.07.2023	Referent oficial

Redactor / membru al colegiilor de redacție al revistelor naționale / internaționale

nr	Numele, prenumele	Revista	Calitatea (membru, redactor, referent)
1.	Ghendov-Moșanu Aliona	Journal of Engineering Science (B+)	Membru redacției/ Recenzent oficial
2.	Ghendov-Moșanu Aliona	Journal of Social Science (B+)	Membru redacției/ Recenzent oficial
3.	Ghendov-Moșanu Aliona	Reviste MDPI: Molecules, Separation, Foods	Recenzent oficial

IX. Participări la foruri științifice în calitate de raportor:*Manifestări științifice internaționale (în străinătate)*

Nr	Numele, prenumele, titlul științific al participantului	Titlul manifestării organizatori/instituția organizatoare/țara	Perioada desfășurării evenimentului	Titlul comunicării/raportului susținut
1.	POPESCU, L., dr.; GHENDOV-MOSANU, A.; dr. hab.; STURZA, R., dr. hab.	Simpozionul Internațional "Euro-Aliment" - "Insights of Future Foods - From concepts and challenges to technological innovations"	19-20 octombrie 2023	Evaluation of antioxidant activity and bioaccessibility of polyphenolic compounds of yogurt enriched by alginate-encapsulated basil extracts
2.	BULGARU, V., dr.; MAZUR, M.; STURZA, R., dr. hab.; GHENDOV-MOȘANU, A., dr. hab.	Simpozionul Internațional "Euro-Aliment" - "Insights of Future Foods - From concepts and challenges to technological innovations"	19-20 octombrie 2023	The influence of additives on the aquafaba quality.
3.	CEȘCO, T.; GUREV. A., dr.; DRAGANCEA, V., dr.; GHENDOV-MOSANU, A., dr. hab.; STURZA, R., dr. hab.	Simpozionul Internațional "Euro-Aliment" - "Insights of Future Foods - From concepts and challenges to technological innovations"	19-20 octombrie 2023	Effect of Pectin Extracted from Apple Pomace on the Biological Value of Fruit Bars.

Manifestări științifice internaționale (în Republica Moldova)

Nr	Numele, prenumele, titlul științific al participantului	Titlul manifestării organizatori/instituția organizatoare/țara	Perioada desfășurării evenimentului)	Titlul comunicării/raportul ui susținut
1.	GHENDOV-MOȘANU, A. dr. hab.; MAZUR, M.; BULGARU, V. dr.; CELAC, V., dr. hab.; STURZA, R., dr. hab.	The 13th CASEE Conference: "Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development", Chișinău, Republic of Moldova	28 th -30 th of June, 2023,	The influence of thermal treatment on the chickpeas and lentils minerals content.
2.	TARNA, R., dr.; SAITAN, O.; RUBTOV, O., dr.; GHENDOV-MOSANU A., dr. hab.	The 13th CASEE Conference: "Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development", Chișinău, Republic of Moldova	28 th -30 th of June, 2023,	The effect of brewer's spent grain concentration on the degree of maturation of bread sourdough.

X. Promovarea rezultatelor obținute și a activității membrilor secției în mass-media

Emisiuni radio/TV de popularizare a științei (cu indicarea link-urilor de acces)

Nr	Nume, prenume	Emisiunea	Subiectul abordat

Articole de popularizare a științei (cu indicarea link-urilor de acces, după caz)

Nr.	Nume, prenume	Ziarul, publicația online	Titlul articolului

XI. Activitatea membrilor AȘM în domeniul artei, culturii (cu indicarea link-urilor de acces, după caz)

Numele, prenumele	Realizare, data, lucrarea	Implementarea

XII. Lista lucrărilor publicate în anul de referință (conform Anexei)

1. **Monografii** (recomandate spre editare de consiliul științific/senatul organizației din domeniile cercetării și inovării)

1.1. monografii internaționale

1.2. monografii naționale

1. *Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, 267 p. ISBN 978-9975-45-988-4.

http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/25091/Ameliorarea-calitatii-alimentelor-biotehnologie-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2. *Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova*. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, 207 p. ISBN 978-9975-45-982-2

http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/24890/Analiza-riscurilor-alimentatie-RM-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2. Capitole în monografii

2.1. internaționale

1. POPOVICI, V.; STURZA, R.; GHENDOV-MOSANU, A. Chapter 12. Technological and Environmental Factors Impact on the Antioxidation Mechanism of Oil Lipids. In: *Environmental and Technological Aspects of Redox Processes*; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023; vol. 1, pp. 212-237 ISBN: 9798369305140

2.2. naționale

1. BULGARU, V.; CUȘMENCU, T.; POPESCU, L.; CEȘKO, T.; SAVCENCO, A.; BAERLE, A.; ȚĂRNĂ, R.; MACARI, A.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A.; SANDULACHI, E.; GUREV, A.; TATAROV, P. Tehnologii de fabricare a produselor lactate fermentate cu adaosuri vegetale. In: *Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 136-172. ISBN 978-9975-45-988-4.

http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/25091/Ameliorarea-calitatii-alimentelor-biotehnologie-Monografie_DS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2. CRISTEA, E.; BULGARU, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; POPESCU, L.; NETREBA, N. Influența parametrilor tehnologici asupra activității antioxidante a substanțelor biologic active și a calității produselor alimentare. In: *Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, pp. 6-33. ISBN 978-9975-45-988-4.

3. GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; BANTEA-ZAGAREANU, V.; SANDU, Iu.; BAERLE, A. Tehnologii de substituie a coloranților sintetici în produse de cofetărie cu compuși biologic activi naturali. În: *Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 203-229. ISBN 978-9975-45-988-4

4. GUREV, A.; CEȘKO, T.; BAERLE, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O.; HARITONOV, S. Valorificarea substanțelor biologic active și a biopolimerilor din deșeuri agroindustriale. În: *Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 58-80. ISBN 978-9975-45-988-4

5. POPOVICI, V., CAPCANARI, T., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A., SUBOTIN, Iu., DRUȚA, R. Tehnologii de stabilizare a produselor lipidice cu extracte vegetale liposolubile. In: *Ameliorarea calității alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Monografie colectivă. Coord: STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Ch.: „Tehnica-UTM”, 2023, 173-202 p. ISBN 978-9975-45-988-4. c.a. 33,5

6. TURCULEȚ, N., BANTEA-ZAGAREANU, V.; CRISTEA, E.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; DESEATNICOVA, O.; BOEȘTEAN, O.; DODON, A. Tehnologii de fabricare a produselor făinoase funcționale cu adaosuri vegetale. În: *Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară*. Coord: STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, pp. 118-135. ISBN 978-9975-45-988-4

3. Editor culegere de articole, materiale ale conferințelor naționale/internaționale

4. Articole în reviste științifice

4.1. în reviste din bazele de date Web of Science și SCOPUS (cu indicarea factorului de impact IF)

1. GHENDOV-MOSANU, A.; POPOVICI, V.; CONSTANTINESCU, C.G.; DESEATNICOVA, O.; SIMINIUC, R.; SUBOTIN, I.; DRUTA, R.; PINTEA, A.; SOCACIU, C.; STURZA, R. Stabilization of Sunflower Oil with Biologically Active Compounds from Berries. *Molecules* 2023, 28, 3596. IF 4,927 <https://doi.org/10.3390/molecules28083596>
2. GUREV, A.; CESKO, T.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOSANU, A.; PINTEA, A.; STURZA, R. Ultrasound- and Microwave-Assisted Extraction of Pectin from Apple Pomace and Its Effect on the Quality of Fruit Bars. *Food* 2023, 12, 1-20 2773. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods12142773> (IF=5,561).
3. POPESCU, L.; COJOCARI, D.; GHENDOV-MOSANU, A.; LUNG, I.; SORAN, M.-L.; OPRIS, O.; KACSO, I.; CIORÎȚĂ, A.; BALAN, G.; PINTEA, A.; STURZA, R. The Effect of Aromatic Plant Extracts Encapsulated in Alginate on the Bioactivity, Textural Characteristics and Shelf Life of Yogurt. *Antioxidants*, 2023, 12, 893 <https://doi.org/10.3390/antiox12040893> (I.F.=7,0).
4. POPESCU, L.; COJOCARI, D.; LUNG, I.; KACSO, I.; CIORÎȚĂ, A.; GHENDOV-MOSANU, A.; BALAN, G.; PINTEA, A.; STURZA, R. Effect of Microencapsulated Basil Extract on Cream Cheese Quality and Stability. *Molecules*, 2023, 28, 3305, <https://doi.org/10.3390/molecules28083305> (I.F.=4,6).
5. GHENDOV-MOSANU, A.; NETREBA, N.; BALAN, G.; COJOCARI, D.; BOESTEAN, O.; BULGARU, V.; GUREV, A.; POPESCU, L.; DESEATNICOVA, O.; RESITCA, V.; SOCACIU, C.; PINTEA, A.; SANIKIDZE, T.; STURZA, R. Effect of Bioactive Compounds from Pumpkin Powder on the Quality and Textural Properties of Shortbread Cookies. *Foods* 2023, 12, 3907. <https://doi.org/10.3390/foods12213907>. (IF=5,561).

4.3. în reviste din Registrul National al revistelor de profil, cu indicarea categoriei

1. CEȘKO, T.; DICUSAR, G.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. The influence of the temperature of the convective heat agent on the kinetics of the drying process and the content of bioactive compounds in apple pomace. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(3), pp. 134-144, ISSN 2587-3474, [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(3\).09](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(3).09)
2. COJOCARI, D.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R. Berry and grape metabolites for antimicrobial applications against foodborne bacterial pathogens. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(4). ISSN 2587-3474 (in print).
3. MAZUR, M.; BULGARU, V.; CELAC, V.; ȘENSOY, I.; GHENDOV-MOȘANU, A. The use of vegetable protein sources in obtaining new food products. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(4). ISSN 2587-3474 (in print).
4. SANDULACHI, E.; BULGARU, V.; MACARI, A.; GHENDOV-MOȘANU, A.; STURZA, R. The role of basil, thyme and tarragon in reducing the content of nitrite in meat products. *Journal of Engineering Science*, 1, 2023, pp. 178-186. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(1\).15](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(1).15)
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/JES-no1-2023_178-186.pdf

4.4. în alte reviste naționale

5. Articole în culegeri științifice naționale/internaționale

5.1. culegeri de lucrări științifice editate peste hotare

5.2 culegeri de lucrări științifice editate în Republica Moldova

6. Articole în materiale ale conferințelor științifice

6.1. în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare)

6.2. în lucrările conferințelor științifice internaționale (Republica Moldova)

6.3. în lucrările conferințelor științifice naționale cu participare internațională

6.4. în lucrările conferințelor științifice naționale

7. Teze ale conferințelor științifice

7.1. în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare)

1. BULGARU, V.; MAZUR, M.; ŞENSOY, İ.; CELAC, V.; POPESCU, L.; STURZA, R.; GHENDO-MOŞANU, A. Legumes - potential source of animal origin raw materials replacement. The 11th International Symposium Euro-Aliment, 19-20 October, Galaţi, Romania, 2023, 47. [Book of Abstracts EuroAliment 2023.pdf](#)
2. BULGARU, V.; MAZUR, M.; STURZA, R.; GHENDO-MOŞANU, A. The influence of additives on the aquafaba quality. *The 11th Edition of the International Euro-Aliment Symposium 2023 Insights of Future Foods – From Concepts and Challenges to Technological Innovations*, Galaţi, Romania. [Book of Abstracts EuroAliment 2023.pdf](#)
3. CEŞCO, T.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOSANU, A.; STURZA, R. Effect of Pectin Extracted from Apple Pomace on the Biological Value of Fruit Bars. *The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023*, Galaţi, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galaţi University Press, 2023, pp. 84. ISSN 1843-5114. [Book of Abstracts EuroAliment 2023.pdf](#)
4. POPESCU, L., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R. Evaluation of antioxidant activity and bioaccessibility of polyphenolic compounds of yogurt enriched by alginate-encapsulated basil extracts. *The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023*, Galaţi, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galaţi University Press, 2023, pp. 113. ISSN 1843-5114. [Book of Abstracts EuroAliment 2023.pdf](#)
5. POPESCU, L.; COJOCARI, D.; GHENDOV-MOSANU, A.; BALAN, G.; STURZA, R. Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract. *The 11-th edition of International Symposium Euro-Aliment-2023*, Galaţi, Romania, 19-20 October. Book of abstracts, Galaţi University Press, 2023, pp. 47. ISSN 1843-5114. [Book of Abstracts EuroAliment 2023.pdf](#)

7.2. în lucrările conferinţelor ştiinţifice internaţionale (Republica Moldova)

1. GHENDOV-MOŞANU, A.; MAZUR, M.; BULGARU, V.; CELAC, V.; STURZA, R. The influence of thermal treatment on the chickpeas and lentils minerals content. *The 13th CASEE Conference: "Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development"*, 28th-30th of June, 2023, Chişinău, Republic of Moldova., 2023, 49. <https://utm.md/the-13th-casee-conference-smart-life-sciences-and-technology-for-sustainable-development/>
2. GUREV, A.; CEŞCO, T.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOŞANU, A.; STURZA, R. Application of Unconventional Methods for the Extraction of Pectin from Apple Pomage. *The 13-th Casse Conference*, TUM, June, 2023. Book of abstracts, Chişinău: Tehnica-UTM, 2023, pp.54. ISBN 978-9975-64-364-4. <https://utm.md/the-13th-casee-conference-smart-life-sciences-and-technology-for-sustainable-development/>
3. POPESCU, L.; COJOCARI, D.; GHENDOV-MOSANU, A.; BALAN, G.; STURZA, R. Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract. *The 13-th Casse Conference*, TUM, June, 2023. Book of abstracts, Chişinău: Tehnica-UTM, 2023, pp 46. ISBN 978-9975-64-364-4. <https://utm.md/the-13th-casee-conference-smart-life-sciences-and-technology-for-sustainable-development/>
4. TARNA, R.; SAITAN, O.; RUBTOV, O.; GHENDOV-MOSANU A. The effect of brewer's spent grain concentration on the degree of maturation of bread sourdough. *The 13-th Casse Conference*, TUM, June, 2023. Book of abstracts, Chişinău: Tehnica-UTM, 2023, pp.55. ISBN 978-9975-64-364-4. <https://utm.md/the-13th-casee-conference-smart-life-sciences-and-technology-for-sustainable-development/>

7.3. în lucrările conferinţelor ştiinţifice naţionale cu participare internaţională

7.4. în lucrările conferinţelor ştiinţifice naţionale

8. Alte lucrări ştiinţifice (recomandate spre editare de o instituţie acreditată în domeniu)

8.1. cărţi (cu caracter informativ)

8.2. enciclopedii, dicţionare

8.3. atlase, hărţi, albume, cataloage, tabele etc. (ca produse ale cercetării ştiinţifice)

9. Brevete de invenţii

1. CEŞCO T.; STURZA R.; GUREV A.; GHENDOV-MOSANU A. Procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate. Brevet de invenţie de scurta durată. MD 1653 Z 2023.07.31 2022.12.31, BOPI nr.12/2022.
2. SUHODOL N., CEŞCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REŞITCA V, GHENDOV-MOŞANU A, STURZA R. Procedeu de fabricare a produselor gelatinoase dulci cu valoare biologică înaltă. Brevet de invenţie de scurta durată. MD 1661 Y 2023.01.31 BOPI NR.1/2023.