

LISTA LUCRĂRILOR ȘTIINȚIFICE
ale prof. univ., dr. hab. STURZA Rodica,
Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM
Membru corespondent AȘM

a. 2023-2024

1. MONOGRAFII/CAPITOLE ÎN MONOGRAFII

1.1. Editate peste hotarele Republicii Moldova

1. DUCA, G.; COVACI, E.; STURZA, R.; ROMANCIUC, L.; COVALIOVA, O.; TASCA, C. Chapter 9. Modification of Waste Biomass Digestion in the Presence of Additives of Bioactive Substances. In *Environmental and Technological Aspects of Redox Processes*; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023; vol. 1, pp. 149-165 ISBN: 9798369305140
2. 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
3. STURZA, R.; SCUTARU, I.; DUCA, G. Chapter 15. Redox Processes in Grapes Processing. In *Environmental and Technological Aspects of Redox Processes*; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023; vol. 1, pp. 276-306 ISBN: 9798369305140.

1.2. Editate în Republica Moldova

1. Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova. *Monografie colectivă, UTM, Ed. STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Chisinau, Tehnica UTM, 2023. 207 p. ISBN 978-9975-45-982-2.*
2. Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară, *Monografie colectivă, UTM, Ed. STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Chisinau, Tehnica UTM, 2023., 267 p.*

2. ARTICOLE ÎN REVISTE ȘTIINȚIFICE

2.1. în reviste internaționale cotate ISI și SCOPUS

1. CRISTEA, E.; GHENDOV-MOSANU, A.; PINTEA, A.; STURZA, R.; PATRAS, A. Color Stability and Antioxidant Capacity of Crataegus monogyna Jacq. Berry Extract Influenced by Different Conditions. *Horticulturae* 2024, 10, 1184.
[https:// doi.org/10.3390/horticulturae10111184.](https://doi.org/10.3390/horticulturae10111184)
2. DUCA, G., STURZA, R., VLADEI, N. and COVACI, E. (2024) Correllation of

Autor

Secretar științific



dr. hab. prof. univ. Rodica Sturza
dr., conf. univ. Spiridon Rusu

- Microbiological Stability with Redox Processes in White Wines. *Food and Nutrition Sciences*, 15, 211-223. <https://doi.org/10.4236/fns.2024.153013>.
3. NETREBA, N.; SERGHEEVA, E.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; CODINĂ, G.G.; STURZA, R.; GHENDOV-MOSANU, A. The Influence of Pomace Powder of Musky Squash on the Characteristics of Foamy Confectionery Products during Storage. *Applied Sciences*. 2024, 14(15), pp. 6671. <https://doi.org/10.3390/app14156671>
 4. BULGARU, V.; GUREV, A.; BAERLE, A.; DRAGANCEA, V.; BALAN, G.; COJOCARI, D.; STURZA, R.; SORAN, M.-L.; GHENDOV-MOSANU, A. Phytochemical, Antimicrobial, and Antioxidant Activity of Different Extracts from Frozen, Freeze-Dried, and Oven-Dried Jostaberries Grown in Moldova. *Antioxidants* 2024, 13, 890. <https://doi.org/10.3390/antiox13080890>.
 5. POPOVICI, V.; BOLDIANU, A.-B.; PINTEA, A.; CARAUS, V.; GHENDOV-MOSANU, A.; SUBOTIN, I.; DRUTA, R.; STURZA, R. In Vitro Antioxidant Activity of Liposomal Formulations of Sea Buckthorn and Grape Pomace. *Foods* 2024, 13, 2478. <https://doi.org/10.3390/foods13162478>.
 6. COVALIOV, E.; CAPCANARI, T.; RESITCA, V.; CHIRSANOVA, A.; BOISTEAN, A.; STURZA, R.; PATRAS, A.; POCOL, C.B.; RUSEVA, O.; CHIORU, A. Exploring the Biological Value of Red Grape Skin: Its Incorporation and Impact on Yogurt Quality. *Foods* 2024, 13, 3254. <https://doi.org/10.3390/foods13203254>.
 7. GRAJDIERU, C., MITINA, I., STURZA, R., MITIN, V., RUBTOV, S., BALANUTA, A., BEHTA, E., FATIH INCI, NEDIM HACIOSMANOĞLU, ZGARDAN, D. Molecular detection of acetic acid bacteria at different stages of wine production. *Agriculture & Food*, Volume 12, 2024, pp : 75-83. DOI: 10.62991/AF1996550908. <https://www.scientific-publications.net/en/article/1002788/>
 8. HORTOLOMEU, A.; MIRILA, D.-C.; GEORGESCU, A.-M.; ROSU, A.-M.; SCUTARU, Y.; NEDEFF, F.-M.; STURZA, R.; NISTOR, I.D. Retention of Phthalates in Wine Using Nanomaterials as Chemically Modified Clays with H₂O, H₃O, H₄O Boltron Dendrimers. *Nanomaterials* 2023, 13, 2301. <https://doi.org/10.3390/nano13162301>
 9. ZGARDAN, D.; MITINA, I.; STURZA, R.; MITIN, V.; RUBTOV, S.; GRAJDIERU, C.; BEHTA, E.; INCI, F.; HACIOSMANOĞLU, N. A Survey on Acetic Acid Bacteria Levels and Volatile Acidity in Several Wines of the Republic of Moldova. *Biol. Life Sci. Forum* 2023, 26, 79. <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15153> (IF:6,78).
 10. POPESCU L., COJOCARI D., GHENDOV-MOSANU A., LUNG I., SORAN M.-L., OPRIS O., KACSO I., CIORIȚA 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(4), 893. doi.org/10.3390/antiox12040893 (IF: 7.675).
 11. POPESCU L., COJOCARI D., LUNG I., KACSO I., CIORIȚA A., GHENDOV-MOSANU A., BALAN G., PINTEA A., STURZA R. Effect of microencapsulated basil extract on cream cheese quality and stability. In: *Molecules* 2023, 28(8), 3305. doi.org/10.3390/molecules28083305 (IF: 4.927).
 12. GHENDOV-MOSANU, A.; POPOVICI, V.; CONSTANTINESCU (POP), 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. <https://doi.org/10.3390/molecules28083596> (IF=4,927).

Autor

Secretar științific



13. 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. *Foods* 2023, 12, 2773. <https://doi.org/10.3390/foods12142773>

2.3. în reviste din Registrul Național al revistelor de profil, cu indicarea categoriei

Categoria B+

1. CEȘKO, T., DICUSAR, G., STURZA, R. GHENDOV-MOȘANU, A. The influence of the temperature of the heating agent on the kinetics of the convective drying process and the content of bioactive compounds in apple pomace. *Journal of Engineering Science* 2023, 30. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(3\).09](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(3).09)
2. BORTA, A.-M., STURZA, R. Ways of application of the circular bioeconomy in the wine industry. *Journal of Engineering Science* 2023, 30(4), 124-146, [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(4\).10](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(4).10).
3. COJOCARI, D., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R. [Berry and grape metabolites for antimicrobial applications against foodborne bacterial pathogens](#). *Journal of Engineering Science* 2023, 30(4), 147-159. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(4\).11](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(4).11)
4. GUREV, A., DRAGANCEA, V., STURZA, R., HARITONOV, S., NETREBA, N., & BOEȘTEAN, O. The effect of grape seed oil fortification with extracts of natural antioxidants. *Journal of Engineering Science*. 2023, 30(2), 173–184. <https://press.utm.md/index.php/jes/article/view/2023-30-2-15>
5. 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*, 2023, 30(1), 178-186. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(1\).15](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(1).15).

3. MATERIALE PUBLICATE ÎN CULEGERI ALE CONFERINTELOR INTERNAȚIONALE

3.1. în culegeri de lucrări ale conferințelor internaționale peste hotare

1. STURZA, R., PINTEA, A., POPOVICI, V., CARAUS, V., COVACI, E. Encapsulated biologically active compounds from red grape pomace - a feasible alternative to synthetic dyes. In the: BOOK OF ABSTRACTS of the International Conference “Agriculture for Life, Life for Agriculture” Section 3: ANIMAL SCIENCE, Bucharest, 7-9 June 2024, p.170. https://agricultureforlife.usamv.ro/images/2024/Book_of_Abstracts/Book_Abstracts_Animal_Science_A4L2024.pdf.
2. STURZA, R. RECOVERY OF SECONDARY PRODUCTS – A way to increase the sustainability of the agro-industrial. In the works of the 19th International Conference OPROTEH - Goals and expectation for university and industry, plenary lectures, 23 May 2024, <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
3. BULGARU, V., MAZUR, M., ŞENSOY, ILKAY, STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A. Perspectives for the use of legums as substitutes for animal proteins.

Autor

Secretar științific



dr. hab. prof. univ. Rodica Sturza
dr., conf. univ. Spiridon Rusu



- OPROTEH - Goals and expectation for university and industry. 23-24 May 2024, F2. <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
4. STURZA, R., VLADEI, N., ARSENI, A. Influence of storage conditions on the antioxidant activity of grape marc extracts. In the works of the 19th International Conference OPROTEH - Goals and expectation for university and industry, 23-24 May 2024, F14. <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
 5. PAIU, S., BULGARU, V., LUPAȘCU, TG., SANIKIDZE, T., STURZA, R., GHENDOV-MOSANU, A. PUMPKIN FLOUR – NATURAL INGREDIENT USED IN THE MANUFACTURE OF TRITICALE PASTA. In the works of the 19th International Conference OPROTEH - Goals and expectation for university and industry, 23-24 May 2024, F15. <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
 6. STURZA, R., PINTEA, A., GHENDOV-MOȘANU A. INFLUENCE OF THERMAL Processing on carotenoid content and antioxidant activity in berries pulp. In the works of the 19th International Conference OPROTEH - Goals and expectation for university and industry, 23-24 May 2024, F23. <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
 7. SORAN, M.-L., LAZACOVICH, D., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R. Comparative analysis of testing methods for the content of phthalate residues in water. In the works of the 19th International Conference OPROTEH - Goals and expectation for university and industry, 23-24 May 2024, F26. <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
 8. VLADEI, N., COVACI, E., STRATAN, A., NISTOR, I.-D., STURZA, R. Correlation between the microbiological stability of wine and the forms of sulfur dioxide. In the works of the 19th International Conference OPROTEH - Goals and expectation for university and industry, 23-24 May 2024, F27. <https://oproteh.ub.ro/assets/program-2024.pdf?v=01>.
 9. STURZA, R., PINTEA, A., POPOVICI, V.. Încapsularea compuși bioactivi din tescovină de struguri – o alternativă fezabilă a coloranților sintetici / Encapsulation of bioactive compounds from grape grapes – a feasible alternative to synthetic colors. Conférence internationale "Les femmes dans la recherche : destins, apports, perspectives", 8-9 février, 2024. <https://asm.md/sites/default/files/2024-04/rezumat%20macheta%208%20februarie%202024%20IBN.pdf>
 10. ZGARDAN, D.; MITINA, I.; STURZA, R.; MITIN, V.; RUBTOV, S.; GRAJDIERU, C.; BEHTA, E.; INCI, F.; HACIOSMANOGLU, N. A survey on acetic acid bacteria levels and volatile acidity on several wines of the Republic of Moldova, in Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods, 15–30 October 2023, MDPI: Basel, Switzerland, doi:10.3390/Foods2023-15153.
 11. STURZA, R.; GHENDOV-MOSANU A. The impact of chickpea and lentil cooking waters on sensory and textural characteristics of sponge cake. Agriculture & Food. The 11th International Conference, August 2023, Bulgaria.
 12. BOESTEAN, O., BULGARU, V., GHENDOV-MOȘANU, A., NETREBA, N., STURZA, R. Utilizarea linteii în producția de fursecuri. Al 9-lea simpozion internațional «Biotehnologii, Prezent și Perspective», Suceava, (România). - 15 decembrie, 2023. p.6.
 13. BOESTEAN, O., BULGARU, V., GHENDOV-MOȘANU, A., NETREBA, N., STURZA, R. Utilizarea linteii în producția de fursecuri. Ediția a 9-a a Conferinței Internaționale, 15 decembrie 2023 BIOTEHNOLOGII, PREZENT ȘI PERSPECTIVE. Suceava, România.

Autor

Secretar științific



dr. hab. prof. univ.

Rodica Sturza

dr., conf. univ. Spiridon Rusu

14. BULGARU, V.; POPESCU, L.; GHENDOV-MOȘANU, A.; ȘENSOY, Il.; MAZUR, M.; PAIU, S.; STURZA, R. Alternative sources for plant-based protein food products. 9th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES, 15th of December, 2023, University "Stefan cel Mare", Food Engineering Faculty, Suceava, Romania.
15. 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. Ugal Invent Salonul Inovării și cercetării, 9-10 Noiembrie, Galați, România, 2023. http://invent.ugal.ro/2023/Premii-acordate_UGAL-INVENT-2023_20.11.pdf

3.2. în culegeri de lucrări ale conferințelor internaționale/naționale în țară

1. Dan ZGARDAN, Irina MITINA, Cristina GRAJDIERU, Valentin MITIN, Rodica STURZA, Silvia RUBTOV, Anatol BALANUTA. A THREE YEAR WINE MONITORING FOR BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS INFECTION. In the: Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau Tehnica-UTM, ISBN 978-9975-64-472-3. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2024.pdf, p.90.
2. Svetlana HARITONOV, Violina POPOVICI, Raisa DRUTA, Iurie SUBOTIN, Rodica STURZA. LIPOSOMES - METHODS OF PREPARATION. In the: Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau Tehnica-UTM, ISBN 978-9975-64-472-3. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2024.pdf, p.105.
3. Ileana-Denisa NISTOR, Diana-Carmen MIRILA, Florin FEDEF, Rodica STURZA. MODIFICATION OF THE SURFACE PROPERTIES OF ALUMOSILICATES BY GRAFTING MOLECULES CARRYING SEVERAL ACTIVE FUNCTIONAL GROUPS. In the: Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau Tehnica-UTM, ISBN 978-9975-64-472-3. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2024.pdf, p. 107.
4. Cristina GRAJDIERU, Dan ZGARDAN, Irina MITINA, Valentin MITIN, Rodica STURZA, Silvia RUBTOV, Emilia BEHTA. MOLECULAR POLYMORPHISM OF BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS ISOLATED FROM MOLDOVAN WINE. In the: Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau Tehnica-UTM, ISBN 978-9975-64-472-3.
5. Irina MITINA, Dan ZGARDAN, Cristina GRAJDIERU, Valentin MITIN, Rodica STURZA, Silvia RUBTOV, Emilia BEHTA. MOLECULAR TECHNOLOGIES IN WINE-MAKING. In the: Proceedings of the International Conference "Modern

Autor

Secretar științific



Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau Tehnica-UTM, ISBN 978-9975-64-472-3. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2024.pdf, p.108.

6. Maria-Loredana SORAN, Dmitri LAZACOVICI, Rodica STURZA, Ocsana OPRIS, Ildico LUNG, Aliona GHENDOV-MOSANU. STUDY OF THE SORPTION ACTIVITY OF SORBENTS BASED ON ALGINATE AND BIOCHAR FUNCTIONALIZED WITH METAL OXIDES. In the: Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau Tehnica-UTM, ISBN 978-9975-64-472-3. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2024.pdf, p. 117.
7. STURZA, R., PINTEA, A., POPOVICI, V.. Încapsularea compuși bioactivi din tescovină de struguri – o alternativă fezabilă a coloranților sintetici / Encapsulation of bioactive compounds from grape grapes – a feasible alternative to synthetic colors. Conférence internationale "Les femmes dans la recherche : destins, apports, perspectives", 8-9 fevrier, 2024. https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/277_8.pdf.

4. BREVETE DE INVENȚIE

1. POPOVICI, V., PINTEA A., BOLDIANU, A., MEREUȚĂ I., CARAUȘ, V., CICALCHIN S., COVACI, E., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R. Extract liposomal încapsulat cu substanțe biologic active liposolubile sau hidrosolubile, care posedă activitate antioxidantă și imunostimulatorie, si procedeu de obținere a lui. Cerere de brevet de invenție, Nr. de intrare 2547 din 17 mai 2024.
2. NETREBA, N.; SERGHEEV, E.; STURZA, R.; BĂLAN, G.; COJOCARI, D.; SANIKIDZE, T.; CHKHKVISHVILI, I.; DZIDZIGURI, D.; SHARASHENIDZE, A.; GHENDOV-MOȘANU A. Procedeu de fabricare a pateului vegetal funcțional. Cerere de brevet de invenție, Nr. de intrare 2549 din 2024.06.04. Hotărâre de acordare nr. 10523 din 2024.10.21.
3. MAZUR, M.; BULGARU, V.; CELAC, V.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Procedeu de fabricare a pandișpanului vegetal. Hotărâre de acordare brevet de scurtă durată al Republicii Moldova nr. 10364 din 2023.12.13.
4. BULGARU, V.; MAZUR, M.; CELAC, V.; STURZA, R.; GHENDOV-MOȘANU, A. Procedeu de fabricare a zefirului vegetal cu valoare biologică înaltă. Hotărâre de acordare brevet de scurtă durată al Republicii Moldova nr.10446 din 2024.05.23.

5. CERTIFICATE DE ÎNREGISTRARE CU DREPT DE PROPRIETATE INTELECTUALĂ (USA, National Library of Medicine)

1. Mitina, I.V., Grajdieru, C.B., Mitin, V.A., Rubtov, S.L., Sturza, R.A and Zgardan, D.E. Brettanomyces bruxellensis isolate BrettS2 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene, complete sequence; and internal transcribed spacer 2, partial sequence, 2024. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/PQ219467>

Autor

Secretar științific



dr. hab. prof. univ. Rodica Sturza
dr., conf. univ. Spiridon Rusu



2. Mitina, I.V., Grajdieru, C.B., Mitin, V.A., Rubtov, S.L., Sturza, R.A. and Zgardan, D.E. *Brettanomyces bruxellensis* isolate BrettS4 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene, complete sequence; and internal transcribed spacer 2, partial sequence, 2024. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/PQ219468>
3. Mitina, I.V., Grajdieru, C.B., Mitin, V.A., Rubtov, S.L., Sturza, R.A. and Zgardan, D.E. *Brettanomyces bruxellensis* isolate BrettS10 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene, complete sequence; and internal transcribed spacer 2, partial sequence, 2024. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/PQ219469>
4. Mitina, I.V., Grajdieru, C.B., Mitin, V.A., Rubtov, S.L., Sturza, R.A. and Zgardan, D.E. *Brettanomyces bruxellensis* isolate BrettS12 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene, complete sequence; and internal transcribed spacer 2, partial sequence, 2024. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/PQ219470>
5. Mitina, I.V., Grajdieru, C.B., Mitin, V.A., Rubtov, S.L., Sturza, R.A. and Zgardan, D.E. *Brettanomyces bruxellensis* isolate BrettS13 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene, complete sequence; and internal transcribed spacer 2, partial sequence, 2024. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/nuccore/PQ219471>

5. PARTICIPARE LA EXPOZIȚII INTERNAȚIONALE DE INVENȚIE:

1. BULGARU, V., MAZUR, M., CELAC, V., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A. Procedeu de fabricare a pandișpanului vegetal. EUROINVENT, 8 iunie, 2024, ediția 16-a, Iași, România. https://www.euroinvent.org/cat/EUROINVENT_2024.pd.
2. BULGARU, V., MAZUR, M., CELAC, V., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A. Procedeu de fabricare a pandișpanului vegetal. Inventica 2024, 3-5 iulie 2024, Iași, România. **Medalie de Aur.** <http://ro.itim-cj.ro/blog/2024/07/03/incdtim-participa-la-a-xxviii-a-editie-a-salonului-international-de-inventii-inventica-2024/>
3. BULGARU, V., MAZUR, M., CELAC, V., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A. Procedeu de fabricare a zefirului vegetal cu valoare biologică înaltă. Inventica 2024, 3-5 iulie 2024, Iași, România. **Medalie de Argint.** <http://ro.itim-cj.ro/blog/2024/07/03/incdtim-participa-la-a-xxviii-a-editie-a-salonului-international-de-inventii-inventica-2024/>
4. BULGARU, V., MAZUR, M., PAIU, S., POPESCU, L., STURZA, R., GHENDOV-MOȘANU, A. sustainable Nutrient-Rich New Generation Food Products Development: evaluating the relationship between ingredients, processing methods used, and techno- and bio-functional properties. Inventica 2024, 3-5 iulie 2024, Iași, România. **Medalie de Aur.** <http://ro.itim-cj.ro/blog/2024/07/03/incdtim-participa-la-a-xxviii-a-editie-a-salonului-international-de-inventii-inventica-2024/>
5. 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. INVENTICA 2023. Medalie de bronz.
6. CEȘCO T., STURZA R., GUREV A., DRAGANCEA V., GHENDOV-MOȘANU A. Dried fruit bar production process. Euroinvent, 2023, Diplomă de Excelență.
7. BOISTEAN A, CHIRSANOVA A, RESITCA V, STURZA R, DESEATNICOVA O, CAPCANARI T. Process for producing a non-alcoholic drink. Euroinvent, 2023, **Medalie de argint.**
8. CEȘCO T.; STURZA R.; GUREV A.; GHENDOV-MOSANU A. Dried fruit bar production process. Ugal Invent Salonul Inovării și cercetării, 9-10 Noiembrie, Galați,

Autor

Secretar științific




 dr. hab. prof. univ. Rodica Sturza
 dr., conf. univ. Spiridon Rusu

7. Coordonator/director de proiect științific internațional/bilateral, obținut prin concurs

1. WATER 4 ALL -. JOINT TRANSN. CALL. 2024-2027 - Developing Innovative solution for Mitigation of Drought Effects (DIME).
2. DRECO-7865_SER-ECO_UTM_ENcap-LYPOSOM - Valorisation de composes bioactifs issus de dechets agro-industrie/s par encapsulation lyposomale (ENcap-LYPOSOM), 2023-2024.

7. Membru al echipei de proiect științific internațional/bilateral, obținut prin concurs

1. AUF—DRECO-7863_SER-ECO_USVIIBI_DECHETJUS- Réutilisation totale des déchets de fruits et légumes issus de la production de jus: pigments et antioxydants pour les aliments fonctionnelles et biomatériaux pour la purification de l'eau. proiect AUF, 2023-2024.
2. AUF—ECO-ExtraVert_CBA "Extraction Verte", stabilisation et valorisation des composants bioactifs de Ribes nidrigolaria et Cucurbita maxima" –proiect AUF, 2023-2024.
3. 23.800013.5107.4 Proiect de cercetare și inovare bilateral TÜBİTAK-NARD – Detecting Minute Spoilage in Wine through a Handheld Device in the Field", , 2023-2024.

8. Coordonator/director de proiect științific național, obținut prin concurs

1. 20.80009.5107.09 - Proiect de Stat *Ameliorarea calității și siguranței produselor alimentare prin biotehnologie și inginerie alimentară* (2020-2023)

9. Membru al echipei de implementare a proiectului științific național, obținut prin concurs

1. 20.80009.5007.27 PS, *Mecanisme fizico-chimice ale proceselor redox cu transfer de electroni implicate în sistemele vitale, tehnologice și de mediu.* 2020-2023.
2. 20.80009.7007.21 PS, *Diminuarea impactului substanțelor chimice, toxice asupra mediului și sănătății prin utilizarea absorbanților și catalizatorilor obținuți din materie primă autohtonă,* 2020-2023.

RECUNOAȘTERE ȘI IMPACT AL ACTIVITĂȚII

- ✓ Președinte al comisiei de experți în științe inginerești, ANACEC(2023- 2024)
- ✓ Membru al comisiei de experți ANACEC pentru evaluarea revistelor științifice (2019-2024)
- ✓ Membru al Secției Științe exacte și inginerești AȘM (din 2018);
- ✓ Membru al Consiliului de conducere al ANACEC (2015-2019);

Autor

Secretar științific




dr. hab. prof. univ. Rodica Sturza
dr., conf. univ. Spiridon Rusu

- ✓ Membru al comitetului de redacție a unor reviste științifice indexate: Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, ISSN 1582-540X; Journal of Food Engineering, ISSN 2068-6609; Revue de Génie Industriel. Revue électronique internationale pour la science et la technologie. ISSN 1313-8871; Chemistry Journal of Moldova, ISSN 1857-1727.
- ✓ Redactor responsabil la revistele editate de UTM: *Journal of Engineering Science*, www.jes.utm.md și *Journal of Social Science*, www.jss.utm.md;

Premii, mențiuni, distincții și titluri onorifice:

Diploma de excelență a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare (2024)

Autor

Secretar științific




 dr. hab. prof. univ. Rodica Sturza
 dr., conf. univ. Spiridon Rusu