



Bogdan PĂCULARU-BURADA

📍 **Adresă:** Strada Domnească, nr. 111, Corp E, Platforma Bioaliment, Sala E 107, 800201, Galați, România

✉ **E-mail:** bogdan.pacularu@ugal.ro ☎ **Număr de telefon:** (+40) 742267024

Gen: Masculin **Data nașterii:** 28/04/1993 **Cetățenie:** română

DESPRE MINE

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0230-2654>
Web of Science Researcher ID: [ABB-2267-2020](https://orcid.org/0000-0003-0230-2654)

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

[06/07/2022 – În curs] **Asistent cercetare în biochimie tehnologică**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați - Proiect OMEGA 3 Oil Matrix Extraction from Gutted Anchovies

Localitatea: Galați

Țara: România

Principalele activități și responsabilități :

- Valorificarea deșeurilor piscicole în produse cu valoare adăugată.
- Evaluarea proprietăților antipatogene ale produselor obținute.
- Evaluarea proprietăților antioxidante.
- Analiza cromatografică prin tehnici HPLC.

[02/2021 – În curs] **Asistent cercetare în biochimie tehnologică**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați - Proiect BIOTICS+ <https://www.biotics.ugal.ro/index.php/en/>

Localitatea: Galați

Țara: România

Sector de afaceri sau de activitate: Activități specializate, științifice și tehnice

Principalele activități și responsabilități :

- Aplicații ale consorțiilor complexe de microorganisme (tulpini de drojdii, bacterii acetice și bacterii lactice) în procese fermentative performante.
- Selecția tulpinilor de bacterii lactice pe baza proprietăților specifice.
- Identificarea și selecția tulpinilor probiotice de bacterii lactice.
- Optimizarea statistică a proceselor fermentative.
- Analiza compușilor postbiotici prin tehnici cromatografice HPLC.
- Optimizarea metodelor de separare HPLC pentru compuși țintă (acizi grași cu catenă scurtă și compuși bioactivi).
- Redactarea și publicarea articolelor științifice.

[01/2019 – În curs] **Membru în echipa proiectului**

Proiect COST - COST ACTION 18101

Sector de afaceri sau de activitate: Activități specializate, științifice și tehnice

Principalele activități și responsabilități :

- Activități specifice în vederea atingerii obiectivelor stabilite.
- Redactarea și publicarea articolelor științifice.
- Redactarea și publicarea capitolelor de carte.

[08/10/2021 – 30/09/2022] **Asistent cercetare în biochimie tehnologică**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați - Grant intern (Contract nr. 3637)

Localitatea: Galați

Țara: România

Sector de afaceri sau de activitate: Activități specializate, științifice și tehnice

Principalele activități și responsabilități :

- Activități specifice în vederea atingerii obiectivelor științifice stabilite.
- Analiza probelor prin tehnici cromatografice HPLC în scopul separării compușilor specifici (polifenoli, antociani, carotenoide).
- Redactarea și publicarea articolelor științifice.

[01/09/2020 – 01/09/2021] **Membru în grupul țintă**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați - Proiect ANTREPRENORDOC

Localitatea: Galați

Țara: România

Sector de afaceri sau de activitate: Activități specializate, științifice și tehnice

Principalele activități și responsabilități :

- Dezvoltarea competențelor antreprenoriale.
- Propunerea unui plan de afaceri.
- Redactarea și publicarea articolelor științifice.

[09/2018 – 09/2020] **Membru în grupul țintă**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați - Proiect EXPERT

Localitatea: Galați

Țara: România

Sector de afaceri sau de activitate: Activități specializate, științifice și tehnice

Principalele activități și responsabilități :

- Activități specifice în scopul îndeplinirii obiectivelor stabilite.
- Redactarea și publicarea articolelor științifice.
- Dezvoltarea competențelor în domeniul de cercetare studiat.
- Creșterea vizibilității Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

[01/10/2018 – În curs] **Student-doctorand**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați

Adresă: Strada Domnească nr. 47, 800008, Galați , România

Domeniul (domeniile) de studiu: Biotehnologii

Titlul tezei: Abordări moderne în obținerea culturilor starter de bacterii lactice utilizabile în panificație, cu impact tehnologic și funcțional

Principalele domenii/competențe profesionale acoperite:

- Izolarea tulpinilor de bacterii lactice.
- Caracterizarea și selecția tulpinilor de bacterii lactice pe baza proprietăților specifice.
- Formularea unor produse fermentate noi cu funcționalitate îmbunătățită.
- Separarea, identificarea și cuantificarea compușilor țintă prin metode cromatografice HPLC.
- Evidențierea caracterului funcțional al produselor fermentate în urma digestiei simulate *in vitro*.
- Redactarea, publicarea și recenzia articolelor științifice.
- Elaborarea capitolelor de carte.

[2018] **Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă - Managementul referințelor bibliografice**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați

Adresă: Strada Domnească nr. 47, 800008, Galați , România
Domeniul (domeniile) de studiu: Științele educației
Tipul de credite: ECTS

[2017] **Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă - Obținerea, protejarea și comercializarea drepturilor de proprietate industrială**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați

Adresă: Strada Domnească nr. 47, 800008, Galați , România

Domeniul (domeniile) de studiu: Drept

Tipul de credite: ECTS

[2016 – 2018] **Master**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor

Adresă: Strada Domnească nr. 111, 800201, Galați , România

Domeniul (domeniile) de studiu: Știința și Ingineria Alimentelor

Tipul de credite: ECTS

Titlul tezei: Obținerea și caracterizarea unui produs fermentat cu proprietăți antimicrobiene pentru utilizare în panificație

[2012 – 2016] **Inginer**

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor

Adresă: Strada Domnească nr. 111, 800201, Galați , România

Domeniul (domeniile) de studiu: Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

Nivelul CEC: Nivelul 6 CEC

Tipul de credite: ECTS

COMPETENȚE LINGVISTICE

Limbă(i) maternă(e): română

Altă limbă (Alte limbi):

engleză

COMPREHENSIVNE ORALĂ B2 CITIT B2 SCRIS B2

EXPRIMARE SCRISĂ B2 CONVERSAȚIE B2

franceză

COMPREHENSIVNE ORALĂ B1 CITIT B1 SCRIS B1

EXPRIMARE SCRISĂ B1 CONVERSAȚIE B1

COMPETENȚE DIGITALE

Competențele mele digitale

Microsoft Word | Microsoft Excel | Microsoft Powerpoint | Microsoft Office | Microsoft Teams
| Zoom | Minitab | Chemstation

PUBLICAȚII

[2022]

Upgrading the Functional Potential of Apple Pomace in Value-Added Ingredients with Probiotics

<https://doi.org/10.3390/antiox11102028>

Revista: Antioxidants, 11(10), 2028

Autori: Vlad, C.C.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M.A.; Milea, Ș.A.; Bahrim, G.-E.; Râpeanu, G.; Stănciuc, N.

[2022]

Tailoring the Optimized Fermentation Conditions of SCOBY-Based Membranes and Milk Kefir Grains to Promote Various Functional Properties

<https://doi.org/10.3390/foods11193107>

Revista: Foods, 11(19), 3107

Autori: Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Cotârlet, M.; Bahrim, G.-E.

[2022]

A dark purple multifunctional ingredient from blueberry pomace enhanced with lactic acid bacteria for various applications

<https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1750-3841.16315>

Revista: Journal of Food Science, 87, 4725– 4737

Autori: Dermengiu, N. E.; Milea, Ş. A.; **Păcularu-Burada, B.**; Stanciu, S.; Cîrciumaru, A.; Râpeanu, G.; Stănciuc, N.

[2022]

Novel insights into different kefir grains usefulness as valuable multiple starter cultures to achieve bioactive gluten-free sourdoughs

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113670>

Revista: LWT - Food Science and Technology, 165, 113670

Autori: **Păcularu-Burada, B.**; Ceoromila (Cantaragiu), A.-M.; Vasile, M.-A.; Bahrim, G.-E.

[2021]

Statistical Approach to Potentially Enhance the Postbiotication of Gluten Free Sourdough

<https://www.mdpi.com/2076-3417/11/11/5306>

Revista: Applied Sciences, 11(11), 5306

Autori: **Păcularu Burada, B.**; Turturică , M .; Rocha, J.M.; Bahrim, G.-E.

[2021]

Novel Insights for Metabiotics Production by Using Artisanal Probiotic Cultures

<https://www.mdpi.com/2076-2607/9/11/2184>

Revista: Microorganisms, 9(11), 2184

Autori: Pihurov, M.; **Păcularu Burada, B.**; Cotârlet, M.; Vasile, M. A.; Bahrim , G. E.

[2021]

Extraction and antioxidant activity assessment of postbiotic exopolysaccharides produced by selected lactic acid bacteria

<https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/IFRB/article/view/4547/4033>

Revista: Innovative Romanian Food Biotechnology, 20

Autori: **Păcularu Burada, B.**; Bahrim, G.-E.

[2020]

Current approaches in sourdough production with valuable characteristics for technological and functional applications

<https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/3449>

Revista: The Annals of the University Dunarea de Jos o f Galati, Fascicle VI FOOD TECHNOLOGY, 44(1), 132-148

Autori: **Păcularu-Burada, B.**; Georgescu, L. A .; Bahrim, G.E.

[2020]

Selection of Wild Lactic Acid Bacteria Strains as Promoters of Postbiotics in Gluten Free Sourdoughs

<https://www.mdpi.com/2076-2607/8/5/643>

Revista: Microorganisms, 8(5), 643

CONFERINȚE

- [03/08/2022 – 05/08/2022] **8th World Congress on New Technologies – NewTech'22** Praga, Cehia
Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E.; Vasile, M. A. *New Strategy to Develop Metabiotic Sourdoughs for Gluten-Free Bread Functionalization.*
- [08/06/2022 – 10/06/2022] **Congress on food quality and safety, health and nutrition – NUTRICON 2022**
Ohrid, Macedonia
Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Cotârleț, M.; Grigore-Gurgu, L.; Bahrim, G.-E. *Study of newly lactobacilli strains to be used as delivery systems for matabiotics.*
- [07/10/2021 – 08/10/2021] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România
Păcularu-Burada, B.; Vasile, M. A.; Cotârleț, M.; Pihurov, M.; Bahrim, G.-E. *Study on the newly lactic acid bacteria strains for their probiotic behaviour.*
- [07/10/2021 – 08/10/2021] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România
Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. *Increasing the usage of agro-food byproducts through Lactobacillus spp. fermentation by using the Plackett-Burman Design.*
- [07/10/2021 – 08/10/2021] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România
Vasile, M. A.; **Păcularu-Burada, B.**; Pihurov, M.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. *Biotechnological parameters with impact on bovine colostrum tribiotication by fermentation with selected lactic acid bacteria.*
- [07/10/2021 – 08/10/2021] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România
Bahrim, G.-E.; Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Râpeanu, G.; Stănciuc, N. *Biotics+: From concepts to applications for generation of innovative tailored functional food.*
- [12/09/2021 – 14/09/2021]
11th Edition of Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals & Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health
Roma, Italia
Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. *Lactic acid bacteria isolated from the artisanal cultures as postbiotics promoters by fermentation of unconventional substrates.*

[12/09/2021 – 14/09/2021]

11th Edition of Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals & Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health

Roma, Italia

Vasile, M. A.; **Păcularu-Burada, B.**; Pihurov, M.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. *Postbiotic composition of the bovine colostrum improved by lactic acid fermentation in optimized conditions.*

[12/09/2021 – 14/09/2021]

11th Edition of Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals & Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health

Roma, Italia

Cotârleț, M.; Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Bahrim, G.-E. *Enhancement of the postbiotics production by lactic acid bacteria on agri-food residual substrates.*

[24/09/2020 – 26/09/2020] **European Biotechnology Congress 2020** Praga, Cehia

Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Postbiotic Exopolysaccharides Biosynthesized by Selected Lactic Acid Bacteria Strains for Gluten-Free Sourdough.*

[28/05/2019 – 31/05/2019] **Modern Biotechnological Advances for Human Health – BAHH** București, România

Păcularu-Burada, B.; Cotârleț, M.; Vasile, M. A.; Bahrim, G.-E. *Assessment of lactic acid bacteria enzymatic activities on chromogenic substrates for the functional food products obtainment.*

[09/06/2022 – 10/06/2022] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2022** Galați, România

Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Effects of gluten-free breads supplementation with sourdoughs involving unconventional starters.*

[10/06/2021 – 11/06/2021] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2021** Galați, România

Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Selection of lactic acid bacteria strains with probiotic characteristics.*

[14/05/2021 – 15/05/2021]

Conferința pentru Integrare Europeană – Realități și perspective, Ediția a-XVI-a – Universitatea Danubius din Galați

Galați, România

Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Postbiotic Exopolysaccharides Obtained by Controlled Fermentation Processes with Selected Lactic Acid Bacteria: Extraction and Characterization.*

[14/05/2021 – 15/05/2021]

Conferința pentru Integrare Europeană – Realități și perspective, Ediția a-XVI-a – Universitatea Danubius din Galați

Galați, România

Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Sourdough – a Functional Remedy in COVID-19 Pandemic Context.*

[18/06/2020 – 19/06/2020] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2020** Galați, România

Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Exopolysaccharides biosynthesized by newly lactic acid bacteria strains with impact on gluten-free sourdough biotechnology.*

[13/06/2019 – 14/06/2019] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2019** Galați, România

Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Sourdough Formulation with Improved Antimicrobial Properties.*

COMPETENȚE ORGANIZATORICE

Managementul eficient al timpului

Capacitatea de a lucra în condiții de stres

Integritate

Inițiativă

Capacitatea și motivația de a învăța

PREMII

[09/06/2022 – 10/06/2022] **Premiul I**

Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2022

Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Effects of gluten-free breads supplementation with sourdoughs involving unconventional starters.*

[2021]

Premierea rezultatelor cercetării pentru articole publicate în anul 2021 în cadrul competiției naționale UEFISCDI

[2020] **Mențiune**

Competiția internă a Universității „Dunărea de Jos” din Galați pentru premierea rezultatelor cercetării doctoranzilor.

[2020]

Premierea rezultatelor cercetării pentru articole publicate în anul 2020 în cadrul competiției naționale UEFISCDI

[18/06/2020] **Premiul Prof. Constantin Moraru**

Pentru rezultatele cercetării prezentate la Conferința Școlilor Doctorale 2020 (CSSD-UDJG).

[18/06/2020 – 19/06/2020] **Mențiune**

Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2020

Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Exopolysaccharides biosynthesized by newly lactic acid bacteria strains with impact on gluten-free sourdough biotechnology.*

[13/06/2019 – 14/06/2019] **Premiul III**

Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2019

Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Sourdough Formulation with Improved Antimicrobial Properties.*

[27/06/2018 – 29/06/2018] **Diploma of Gold Medal**

Gluten-free cake dough and manufacturing process, Istrati D. I.; Vizireanu C.; Crețu A. A.; Condurache N. N.; **Păcularu-Burada, B. INVENTICA**, Iași.

[17/05/2018 – 18/05/2018] **Diploma of Silver Medal**

Gluten-free cake dough and manufacturing process, Istrati D. I.; Vizireanu C.; Crețu A. A.; Condurache N. N.; **Păcularu-Burada, B. EUROINVENT**, Iași.

[2015] **Premiul Municipiului Galați**

Pentru rezultate deosebite la învățătură cât și în activitatea desfășurată în cadrul manifestărilor organizate de Universitatea „Dunărea de Jos”.