

**Academia de Științe Agricole și Silvice „Gheorghe Ionescu - Bișnițeanu”
Secția de Industrie Alimentară**

**Universitatea Bioterra București
Facultatea de Inginerie și Management în Alimentație Publică și
Agroturism**

**LISTA LUCRĂRILOR ȘTIINȚIFICE
a candidatului Constantin CROITORU**

A. TEZA DE DOCTORAT

Cercetări privind optimizarea procedeelelor de dezacidifiere a musturilor și vinurilor în vederea îmbunătățirii calității acestora, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, **1998**. Certificat de atestare nr. 9/10.02.1999, confirmat de CNATCDU în ședința din 03.12.1998 prin Ordinul MEN nr. 5182/10.12.1998. Conducător științific: prof. univ. dr. ing. Mircea BULANCEA (1939 – 2009).

B. CARTI / CAPITOLE ÎN CĂRȚI PUBLICATE – 11

B1. CĂRȚI ELABORATE CA UNIC AUTOR, PUBLICATE ÎN LIMBA ROMÂNĂ – 9

• **Proiectul Analiza senzorială a produselor agroalimentare**

01. *Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 4 – Alimente din cereale, semințe și leguminoase*, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 685 – 5, Editura AGIR, 667 pg., **2017**.

02. *Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 3 – Băuturile nealcoolice și alcoolice*, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 601 – 6, Editura AGIR, 660 pg., **2016**.

03. *Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 2 - Evaluatorii și vocabularul*, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 601 – 5, Editura AGIR, 465 pg., **2015**.

04. *Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 1 - Elemente metrologice, metodologice și statistice*, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 625 – 4, Editura AGIR, 400 pg., **2013**.

• **Proiectul Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor**

05. *Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor. Volumul 1 - Bazele alimentației și sănătatea*, ISBN 978 – 973 – 720 – 527 – 8/978 – 973 – 720 – 526 – 1, Editura AGIR, 1866 pg., **2014**.

• **Proiectul Oenologie la nivel doctoral și postdoctoral**

06. *Reducerea acidității musturilor și vinurilor. Metode și procedee, fizice, fizico-chimice, chimice și biologice*, ISBN 973 – 720 – 001 – 2, Editura AGIR, 474 pg., **2005**.

07. *Oenologie. Inovări și noutăți*, ISBN 978 – 973 – 720 – 463 – 9, Editura AGIR, 334 pg., **2012**.

• **Proiectul Tratat de știință și inginerie oenologică**

08. *Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor*, ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg., **2009**.

- **Proiectul C r i elaborate ca unic autor publicate în limbi de circula ie interna ional**

09. *Oenologie. Innovations et nouveautés*, ISBN 978 – 973 – 720 – 465 - 3, Maison d'édition AGIR, 354 pg., **2012**.
10. *Oenology. Innovations and novelties*, ISBN 978 – 973 – 720 – 464 - 6, AGIR Publishing House, 340 pg., **2012**.

B2. CAPITOLE ÎN C R I ELABORATE CA PRIM AȚOR PUBLICATE ÎN EDITURI INTERNA IONALE DE REFERINȚĂ – 1

11. *New Insights on Winemaking of White Grapes*. In: *Fermented Beverages – Volume 5, The Science of Beverage - First Edition* (Grumezescu A.M. & Holban A.M. Eds.), ISBN 9780128152713, Woodhead Publishing, Elsevier, 674 pg, 103 – 145, **2019** (<https://www.elsevier.com/>).

B3. SUPPORT DIDACTIC – 4

B 3.1 Manuale & Suport de curs inclusive electronic – 2

01. **Croitoru C.**, 2013 – Oenologie și legislația viei și vinului, curs, 192 pg.
02. **Croitoru C.**, 2012 – Bazele alimentației, curs, 183 pg.

B 3.2 Îndrumare de laborator/aplicații – 2

01. **Croitoru C.**, 2012 - Principii i metode de conservare a produselor alimentare, 167 pg.
02. **Croitoru C.**, 2011 – Evaluarea senzorial a vinurilor i b uturilor alcoolice distilate, 97 pg.

C. LUCR RI TIINȚIFICE PUBLICATE ÎN REVISTE DE SPECIALITATE COTATE ISI, INDEXATE ÎN BAZE DE DATE INTERNAȚIONALE (BDI) SAU ÎN REVISTE DIN AR RECUNOSCUȚE DE C TRE CNCSIS – 109

C1. LUCR RI TIINȚIFICE PUBLICATE IN REVISTE COTATE ISI – 8

C1.1 Lucr ri științifice cotate ISI în calitate de prim autor (_) i/sau autor corespondent (*) - 5

01. TURTURIC M., ST NCIUC N., MURE AN C., RÂPEANU G., **CROITORU C.***, 2018 - „Thermal degradation of plum anthocyanins: Comparison of kinetics from simple to natural systems”, *Hindawi, Journal of Food Quality*, Volume 2018, Article ID 1598756, <https://doi.org/10.1155/2018/1598756>.
02. CONSTANTIN O. E., RÂPEANU G., KUKUROVA K., TURTURIC M., DUBOVA Z. , TOBOLKOVA B., DA KO L., CIESAROVA Z., **CROITORU C.***, 2018 - „Antioxidative capacity of and contaminant concentrations inprocessed plum products consumed in Romania”, *Journal of Food Protection*, 81, 8, 1313 – 1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066.
03. **CROITORU C.**, MURESAN C., TURTURICA M., STANCIUC N., ANDRONOIU D. G., DUMITRASCU L., BARBU V., ENACHI (IONITA) E., HORINCAR (PARFENE) G., RAPEANU G.*, 2018 - „Improvement of quality properties and shelf life stability of new formulated muffins based on black rice”, *Molecules*, 23, 11, 1 – 15, 3047; doi:10.3390/molecules23113047.
04. LAURENTIU L. M., **CROITORU C.***, ARNOUS A., 2018 - „Preliminary Assessment for the Synthesis of Lignin-type Molecules using Crude Onion Peroxidase”, *Chemical Papers* ISSN 2585-7290, DOI 10.1007/s11696-018-0651-z.
05. ENACHI E., GRIGORE – GURGU L., APRODU I., STANCIUC N., DALMADI I., BAHRIM E. G., **CROITORU C.***, RAPEANU G., 2019 - „Studies on extraction, purification and processing stability of peroxidase from plums (*Prunus domestica*)”, *International Journal of Food Properties*, 21, 1, Taylor & Francis, 2744 – 2757, <https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1560311>.

C1.2 Lucr ri științifice cotate ISI în calitate de coautor – 3

06. CONSTANTIN O. E., KUKUROVA K., DAŠKO L., ST NCIUC N., CIESAROVÁ Z., **CROITORU C.**, RÂPEANU G.* , 2019 - „Effect of thermal processing on simultaneous formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in plum purée”, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 69, 2, 179 – 189, DOI: 10.31883/pjfn-2019-00##, <http://journal.pan.olsztyn.pl>.
07. CONSTANTIN O. E., KUKUROVA K., DASKO L., STANCIUC N., CIESAROVA Z., **CROITORU C.**, RAPEANU G.* , 2019 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, *Molecules*, 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules 24081571.
08. PALADE L.M.* , DUTA D., POPESCU C., **CROITORU C.**, POPA M. E., 2015 - „Differentiation of three grape varieties by using sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their musts”, *Romanian Biotechnological Letters*, 22, 6, 12005 – 12009.

C2. LUCR RI TIINȚIFICE PUBLICATE IN REVISTE I VOLUME DE LUCR RI INDEXATE ÎN BĂZE DE DATE INTERNA IONALE (BDI) – 15 (+ 5 + 7)

C2.1 Lucr ri științifice publicate in reviste i volume de lucr ri indexate în BDI conform prevederilor OMENCS nr. 6129/20.12.2016 - 15

01. **CROITORU C.**, 2016 - „Agriculture, the world population, global climate change and natural resources in the context of increased food insecurity: A Romanian academic approach. Part II - Agricultural research, global climate change, natural resources and food security”, *International Journal of Green Technology*, 2, 29 - 38. (<https://ijgtech.com/international-journal-of-green-technology>, DOI: <http://dx.doi.org/10.30634/2414-2077.2016.02.5>). <http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2414-2077>.
02. **CROITORU C.**, 2015 - „Agriculture, the world population, global climate change and natural resources in the context of increased food insecurity: A Romanian academic approach. Part I - Agronomic research, demographic explosion and food safety,” *International Journal of Green Technology*, 1, 35-45 (<https://ijgtech.com/international-journal-of-green-technology>, DOI: <http://dx.doi.org/10.30634/2414-2077.2015.01.4>). <http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2414-2077>.
03. **CROITORU C.**, 2013 - „A new approach for metallic stabilisation of beverages: the particular case of red wines and food spirits”, *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 11, 3 & 4, 132 – 141. <https://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cab-abstracts/?newtitlesonly=0&search=Journal%20of%20Food%2C%20Agriculture%20%26%20Environment#SerialsCited>
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfx1LUtgS2CAvxcyCDTxTbDtWlbn9wrpo8HoxR9WmWnwXOP0erW-0_m6BnbiahO6W5Ms9d9yv5Zd9E8xUXr5Yowctu6inlelCMMs9d9yv5Zd9e81GLT7-JEWsteggvyvcG.
04. **CROITORU C.**, 2013 - „The influence of malolactic fermentation on the sensorial profile of red wines varieties”, *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 86, 983 – 984 - 985, janvier – février - mars, 93 – 102 (www.oiv.int).
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=DXaT8ZV7yNcyz133K_I13zLPXfcr-WXfw6esRUIarmUyz133K_I13zLPXfcr-WXf-9sRQmllxJMyz133K_I13zLPXfcr-WXf-ooWoQKb9HOA4Krr_z8o_Q.
05. **CROITORU C.**, 2011 - „Mondial du Merlot 2010: Technical comments to statistical aspects !”, Scientific Workshop „The economic and ecological dimension of development în the third millennium”, Third Edition, 2011, April 11th, Bucharest. *Suppliment of Quality – access to succes journal*, 12, 121, ISSN 1582 – 2559.
<https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-79956039752&origin=AuthorNamesList&txGid=a5c8a257d4bae8d2419d70b0a36fcd05>.
06. **CROITORU C.**, ViVAS N., CANARIOV A., DEACONU L., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G.B., 2009 - „Incidence of the treatment with oenological tannis on the red wines' sensorial profile”, Simpozionul International Euroaliment 2009, 9 – 10 octombrie 2009, Universitatea „Dun rea de Jos”, Gala i, 117 – 126, ISSN 1843 – 5114, Oral presentation. În : *The Annals of the University Dun rea de Jos of*

Gala i, Fascicle VI – Food Technology, New Series, Year III (XXXII), ISSN 1843 – 5157, 50 – 56 (http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2009_no_1.htm).

http://mjl.clarivate.com/cgi-bin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MASTER&Word=*galati.

07. **CROITORU C.**, 2007 - „Mise au point d'un procédé pour la valorisation de la vinasse de distillerie sous la forme d'un acidulant alimentaire naturel. 2. Approche expérimentale pour la validation d'une nouvelle technologie non conventionnelle,” *Revue des Oenologues*, 125, 54 – 56 (www.oeno.tm.fr).
http://www.worldcat.org/title/revue-des-nologues-et-des-techniques-vitivinicoles-et-nologiques/oclc/797796583&referer=brief_results
08. **CROITORU C.**, 2007 - „Mise au point d'un procédé pour la valorisation de la vinasse de distillerie sous la forme d'un acidulant alimentaire naturel. 1. Le choix du procédé technologique pour stabilisation tartrique et métallique de la vinasse”, *Revue des Oenologues*, 124, 28 - 30. (www.oeno.tm.fr).
http://www.worldcat.org/title/revue-des-nologues-et-des-techniques-vitivinicoles-et-nologiques/oclc/797796583&referer=brief_results.
09. **CROITORU C.**, 2005 - „Valorisation des vendanges à taux élevés en acide tartrique. 2. Substituts de M.C.R. obtenus par procédés classiques optimisés de désacidification”, *Revue française d'oenologie*, 215, 48 – 53. (<https://oenoresearch.u-bordeaux.fr/>).
<http://www.worldcat.org/title/revue-francaise-doenologie/oclc/173376235>.
10. **CROITORU C.**, 2005 - „Valorisation des vendanges à taux élevés en acide tartrique. 1. Substituts de M.C.R. obtenus par procédés nonconventionnels de désacidification”, *Revue française d'oenologie*, 213, 22 - 30. (<https://oenoresearch.u-bordeaux.fr/>).
<http://www.worldcat.org/title/revue-francaise-doenologie/oclc/173376235>.
11. **CROITORU C.**, BULANCEA M., 2001 - „Must and wines acidity reduction procedures. Comparative survey.” *Annales of the University of Craiova*, V (XLI), ISBN 1435 - 1275, 487 – 493.
<https://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cabi-abstracts/?newtitlesonly=0&search=Analele%20Universitatii%20din%20Craiova%20-%20Biologie%2C%20Hort#SerialsCited>.
12. BULANCEA M., **CROITORU C.**, VLAD I., 2001 - „Research on the content in hard metals of the viticultural areas soil of Sarica - Niculi el Winery”. *Annales of the University of Craiova*, V (XLI), ISBN 1435 -1275, 481 – 486.
<https://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cabi-abstracts/?newtitlesonly=0&search=Analele%20Universitatii%20din%20Craiova%20-%20Biologie%2C%20Hort#SerialsCited>.
13. CRÂ MARU M., BUTU A., ERBAN M., **CROITORU C.**, 1998 - „Proceeding for the recovery of calcium salts from shells of marine mussels. First International Meeting of Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Bucharest, the 25th – 27th of September, 1998. În : *Revue Roumaine de Biochimie*, ISSN 0001 - 4214, 1 - 2, 35.
<http://www.worldcat.org/title/revue-roumaine-de-biochimie/oclc/1608084>
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_II3zLPXfcr-WXf71R8qxo_8OyTInaGesbEbpw98CsWMZCf9ITkS1p7B60yz133K_II3zLPXfcr-WXfDlml6aj6gdQyz133K_II3zLPXfcr-WXfk8Yt_KnH_O0.
14. **CROITORU C.**, BULANCEA M., 1998 - „Orient ri actuale asupra terminologiei utilizate în analiza senzorial a vinurilor i produselor vinicole”. Simpozionul „Progrese în tehnologia i ingineria produselor alimentare”. Universitatea „Dun rea de Jos”, Gala i, 9-10 noiembrie 1995. În: *Stiin e i tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 85 - 88, 1997/1998.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_II3zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmk0WtYxzmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfRlgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.

15. **CROITORU C.**, BULANCEA M., 1998 - „Tehnologii noi de obținere a vinurilor roșii seci, demiseci sau demidulci”. Simpozionul internațional „Resurse și dezvoltare în industria alimentară”, I.C.A. București, 28 - 29 noiembrie 1995. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 63 - 71, 1997/1998.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA
http://www.worldcat.org/title/stiinte-si-tehnologii-alimentare-sta-revista-cercetarii-stiintifice-din-industria-alimentara-si-nutritia-umana-lebensmittelwissenschaften-und-technologien-food-science-and-technologies/oclc/648959370&referer=brief_results.

C2.2 Lucrări științifice publicate în reviste indexate BDI în afara limitelor impuse de prevederile OMENCS nr. 6129/20.12.2016 - 5

16. **CROITORU C.**, BULANCEA M., 1998 - „Cercetări privind optimizarea tehnologiei de obținere a vinurilor roșii demiseci sau demidulci prin realizarea FML în etapa de macerare-fermentare a mustuielii.” Simpozionul „Progrese în tehnologia și ingineria produselor alimentare”, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați, 9 - 10 noiembrie 1995. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 22 - 31, 1997/1998.
17. **CROITORU C.**, BULANCEA M., KRAMER C., 1998 - „Cercetări privind metabolizarea acidului malic din mustul de struguri sub acțiunea unor tulpini de schizolevuri și bacterii lactice.” Simpozionul „Progrese în tehnologia și ingineria produselor alimentare”, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați, 9 - 10 noiembrie 1995. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 40 - 49, 1997/1998.
18. **CROITORU C.**, BULANCEA M., 1998 - „Dezacidifierea biologică a mustului de struguri. Studiu comparativ.” Simpozionul internațional „Resurse și dezvoltare în industria alimentară”, I.C.A. București, 28-29 noiembrie 1995. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 59-62, 1997/1998.
19. **CROITORU C.**, BULANCEA M., KRAMER C., 1998 - „Contribuții la dezacidifierea biologică a musturilor cu tulpini de drojii *Schizosaccharomyces*.” Sesiunea științifică a Universității „Aurel Vlaicu”, Ediția a III-a Arad, 16 - 17 mai 1996. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 104 -107, 1997/1998.
20. **CROITORU C.**, BULANCEA M., POP I., CRĂMARU M., 1998 - „Influența macerării peliculare a mustuielii asupra reducerii acidității musturilor și vinurilor.” Expo-conferința „Romwine-Tradiție și cultură”, World Trade Center, București, 14 - 16 mai 1998. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 4, 118 -123, 1997/1998.

C2.3 Lucrări științifice publicate în reviste indexate BDI înainte de susținerea tezei de doctorat folosite ca surse bibliografice în activitatea de brevetare din perioada 2012 – 2018 (după susținerea tezei de doctorat) - 7

21. **CROITORU C.**, POP I., RADU C., 1995 - „Cercetări privind realizarea de buturi tip „Havana Club”. Sesiunea științifică anuală a I.C.A. București, octombrie 1991. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 3, 6, 56 – 59.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.
22. **CROITORU C.**, POP I., RADU C., 1995 - „Contribuții noi la diversificarea buturilor pe bază de vin, cu conținut redus de alcool. Sesiunea științifică anuală a I.C.A. București, octombrie 1991. În: *Științe și tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 3, 5, 72 - 79.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxzmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.

23. **CROITORU C.,** CATRINOIU M., RADU C., POP I., 1995 - „Cercet ri privind elaborarea unei tehnologii moderne de ob inere a rachiurilor din fructe sâmburoase.” Sesiunea tiin ific anual a I.C.A. Bucure ti, octombrie 1992. În: *Stiin e i tehnologii alimentare/Food Sciences and Technologies*, 3, 5, 60 - 71.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.
24. **CROITORU C.,** POP I., RADU C., 1995 - „Cercet ri privind ob inerea unui acidulant alimentar natural din vinas ”. Sesiunea tiin ific a tineretului „Creativitate – implicare - eficien ”, I.C.A. Bucure ti, iunie 1989. În: *Stiin e i tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 3, 4, 65 - 75.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.
25. **CROITORU C.,** POP I., RADU C., 1995 - „Cercet ri privind ob inerea unui îndulcitor alimentar alimentar natural din struguri.” Sesiunea tiin ific anual a I.C.A., Bucure ti, mai 1989. În: *Stiin e i tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 3, 4, 54 - 61.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.
26. **CROITORU C.,** POP I., RADU C., 1995 - „Cercet ri privind ob inerea unui must de mal adecvat utiliz rii în industria vinicol ”. Sesiunea tiin ific anual a I.C.A. Bucure ti, iunie 1990. În: *Stiin e i tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 3, 3, 58 - 63.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA
27. **CROITORU C.,** POP I., RADU C., 1995 - „Cercet ri privind îmbun ta irea tehnologiei de ob inere a unui distilat alimentar din sorg zaharat.” Sesiunea tiin ific anual a I.C.A., Bucure ti, 1990. În: *Stiin e i tehnologii alimentare / Food Sciences and Technologies*, 3, 3, 32 - 37.
http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBlkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA.

C3. LUCR RI DE CERCETARE PUBLICATE ÎN REVISTE NAŢIONALE NEINDEXATE RECUNOSCUTE C.N.C.S.I.S. DIN CATEGORIILE C i D – 18

01. **CROITORU C.,** PÂRVULESCU M., CO IANU R., 2016 - „The incidence of the oxidation of phenolic compounds on white wines' aromatic profile: the particular case of the Sauvignon blanc grape variety,” *Bulletin of Scientific Information*, 30, 1 - 6.
02. **CROITORU C.,** PÂRVULESCU M., LAZIN. V.,TURCU S., 2012 - „Degree increase management of alcohol in wines. A new challenge for wine selected oenologic yeast strains approach opportunity to the vinification în white, pink and red,” *Bulletin of Scientific Information*, 24/25, 74 – 79.
03. **CROITORU C.,** 2011- „Malolactic fermentation MLF: Again in specialists' attention with new technical - scientific approaches ! 2. Aspects of the red wine making”, *Bulletin of Scientific Information*, 22, 17 – 27.
04. **CROITORU C.,** 2011 - „Malolactic fermentation MLF: Again in specialists' attention with new technical-scientific approaches ! 1. Aspects of the white wine making,” *Bulletin of Scientific Information*, 22, 10 – 16.
05. **CROITORU C.,** FLOAREA N., ATUDOSIEI L. N., GALAN C., LAZIN V., 2011 - „The organic wines. Pros and cons. Legal, technological and sensorial aspects. perspectives and limits according to customers' preferences”, Simpozionul tiin ific interna ional „Turism-Agroturism, componente

strategice ale dezvoltării agriculturii organice”, Universitatea Bioterra, București, 15 – 17 octombrie 2010. În: *Bulletin of Scientific Information*, 21, 40 – 51.

06. **CROITORU C.**, NICOLAE I., MIHAIL D., 2011 - „The incidence of genetics and molecular biology on the wines’ sensorial profile. the emphasis of Sauvignon blanc typical varietal profile by the selection and use of yeasts’ strain with superior biological characteristics,” Simpozionul științific internațional „Turism-Agroturism, componente strategice ale dezvoltării agriculturii organice”, Universitatea Bioterra, București, 15 – 17 octombrie 2010. În: *Bulletin of Scientific Information*, 21, 5 – 11.
07. **CROITORU C.**, COIANU R., GALAN C., 2011 – „Tratamentul enzimatic în vinificație. De la necesitate, gestionare și control la conceptul de procesare minim”. Simpozionul științific internațional „Turism-Agroturism, componente strategice ale dezvoltării agriculturii organice”, Universitatea Bioterra, București, 15 – 17 octombrie 2010, *Analele UBB*, ISSN 1582 - 0254, 9, 48 – 63.
08. **CROITORU C.**, MARE M., GALAN C., LAZIN V., 2011 – „Aspecte privind importanța segmentării pieței consumatorilor de vin la elaborarea unei strategii oenoturistice viabile și eficiente. Repere și criterii teoretice și practice adaptate după modelul francez”, Simpozionul științific internațional „Turism-Agroturism, componente strategice ale dezvoltării agriculturii organice”, Universitatea Bioterra, București, 15 – 17 octombrie 2010, *Analele UBB*, 9, ISSN 1582 - 0254, 9, 48 – 63.
09. **CROITORU C.**, 2010 - „Comparative experimental study on the chemical deacidification of oversulphured musts (OSM),” *Bulletin of Scientific Information*, 19, 51 – 54.
10. **CROITORU C.**, 2009 - „Recent advances in the world of enological research. Applications in the Romanian winemaking industry. Implication on the human health and on the environment,” Conferința Internațională „Strategii globale în agricultură, agroturism, alimentație și protecția mediului” a Universității Bioterra, București, 26 – 28 martie 2009. În: *Bulletin of Scientific Information*, 18, 37 - 47.
11. **CROITORU C.**, 2009 - „Technological and ecological aspects regarding the testing of biological products in the winemaking industry. Experimentation techniques for enzymatic products, selected yeasts, malolactic acid bacteria in the wine elaboration biotechnology,” Conferința Internațională „Strategii globale în agricultură, agroturism, alimentație și protecția mediului” a Universității Bioterra, București, 26 – 28 martie 2009. În: *Bulletin of Scientific Information*, 18, 48 – 59.
12. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., VISINESCU A., CONSTANTINESCU R., FLOREA M., 2006 - „Incidența tipului de recipient destinat realizării fermentației malolactice cu bacterii selecționate asupra calității vinurilor românești.” Sesiunea științifică anuală a I.C.D.V.V. Valea Călugărească, 22 octombrie 2003. În: *Analele I.C.D.V.V.*, XVIII, ISSN 0277 - 8298, Ed. Ceres, București, 278 - 267.
13. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., NACHE R., TEODORESCU S., CERNICA V., 2006 - „Influența unor preparate enzimatic asupra calității și stabilității vinurilor.” Sesiunea științifică anuală a I.C.D.V.V. Valea Călugărească, 22 octombrie 2003. În: *Analele I.C.D.V.V.*, XVIII, ISSN 0277-8298, Ed. Ceres, București, 227 - 234.
14. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., NEJDMA M., CARIO P., BUSUIOC P.O., NACHE R., TEODORESCU S., CARAPID P., 2006 - „Caracterizarea oenologică a unor drojdii selecționate din gama *Fermactive*”. Sesiunea științifică anuală a I.C.D.V.V. Valea Călugărească, 22 octombrie 2004. În: *Analele I.C.D.V.V.*, XVIII, ISSN 0277 - 8298, Ed. Ceres, București, 211 - 224.
15. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., ZACHIA M., BUJOREANU I., 2004 - „Stabilizarea metalică comparativă a vinurilor cu ferrocianura de potasiu și Ridux High. Sesiunea științifică anuală a I.C.V.V. Valea Călugărească, august 2002. În: *Analele I.C.D.V.V.*, XVII, ISSN 0277 - 8298, Ed. Ceres, București, 327 – 337.
16. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., NACHE R., CRĂCIUN S., 2004 - „Degradare oxidativă a culorii vinurilor albe. Predispoziție, evaluare și prevenire.” Sesiunea științifică anuală a I.C.V.V. Valea Călugărească, 30 august 2001. În: *Analele I.C.D.V.V.*, XVII, ISSN 0257 - 8298, Ed. Ceres, București, 302 – 306.
17. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., 2004 - „Preparatele enzimatic pectolitice cu destinație oenologică. Exigențele calitative, perspectivele și limitele domeniului lor de utilizare.” Sesiunea

tiinific anual a I.C.V.V. Valea C lug reasc , 30 august 2001. În : *Analele I.C.D.V.V.*, XVII, ISSN 0277 - 8298, Ed. Ceres, Bucure ti, 278 – 291.

18. **CROITORU C.**, MENCINICOPSCI Gh., CARIO Ph., TEODORESCU S., NACHE R., 2004 - „Influen a unor adjuvanti utilizati la limpezirea i stabilizarea vinurilor asupra fenomenului de colmatare semnalat în cursul filtrarii acestora. Studiu comparativ în laborator.” Sesiunea tiinific anual a I.C.V.V. Valea C lug reasc , august 2002. În: *Analele I.C.D.V.V.*, XVII, ISSN 0277 - 8298, Ed. Ceres, Bucure ti, 290 – 301.

C4. ARTICOLE/STUDII PUBLICATE ÎN ALTE REVISTE DE SPECIALITATE DE CIRCULA IE NA IONAL – 64

01. **CROITORU C.**, *Reguli de asociere a vinului cu mâncarea*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 62, 28 – 29, **2013**.
02. **CROITORU C.**, *Degustarea comparativ a vinurilor i distilatelor*, Top Drink & Food, 40 – 42, **2012**.
03. **CROITORU C.**, *Vinuri i mânc ruri...de s rb tori !*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 61, 28 – 29, **2012**.
04. **CROITORU C.**, *Din culisele unor concursuri de vinuri !*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 60, 26 – 27, **2012**.
05. **CROITORU C.**, *Câteva momente bahice i gastronomice ...de sezon !*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 59, 28 – 29, **2012**.
06. **CROITORU C.**, *Vinalies Internationales 2012 : Plus que parfait !*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 58, 50 – 51, **2012**.
07. **CROITORU C.**, *Scurt ini iere în oenogastronomie i...hedonism*, Horeca România, ISSN 2247- 8302, 57, 28 - 29, **2012**.
08. **CROITORU C.**, *Mondial du Merlot 2011: Sta ionar la cantitate, ascendent la calitate*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 56, 26 - 28, **2011**.
09. **CROITORU C.**, *Impresii de la Mundus Vini 2011*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 55, 28 - 30, **2011**.
10. **CROITORU C.**, *Mondial du Sauvignon 2011: O capodoper oenogastronomic , tiinific , interactiv i formativ*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 54, 24 - 25, **2011**.
11. **CROITORU C.**, *Parisul, vinaliile sale i vinurile române ti*, Horeca România, ISSN 2247-8302, 53, 20 – 23, **2011**.
12. **CROITORU C.**, *România la Vinalie Interna ionales 2011: Triumf transformat într- un trofeu!*, Vinul.Ro, ISSN 1844 - 3915, 36, 27, **2011**.
13. **CROITORU C.**, *Vinnn...Les Grands Concours !*, Horeca România, ISSN 2247 - 8302, 52, 22 -23, **2011**.
14. **CROITORU C.**, *Mirajul pie ei chineze ti*, Vinosofia, ISSN 1842 - 5690, I, 1, 4 – 5, 2010.
15. **CROITORU C.**, *Séléctions Mondiales des Vins 2010: Un concurs la în l imea a tept rilor participan ilor ! (II)*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 40 ,14 - 20, **2010**.
16. **CROITORU C.**, *Mondial du Merlot 2010: o edi ie ce marcheaz ascensiunea produc torilor români de vinuri!*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 40 , 27 - 29, **2010**.
17. **CROITORU C.**, *Séléctions Mondiales des Vins 2010: Un concurs la în l imea a tept rilor participan ilor ! (I)*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 39, 8 - 14, **2010**.
18. **CROITORU C.**, *Alcovin, belaru ii la M cin : Martor ocular la promovarea vinului românesc !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 39, 23 - 25, **2010**.
19. **CROITORU C.**, *Primul tratat de oenochimie din România: o oper tiinific remarcabil !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 38, 74 - 75, **2010**.
20. **CROITORU C.**, *Vinitaly 2010: Un concurs prestigios, dar... mai catolic decât Papa !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 38 , 24 – 30, **2010**.
21. **CROITORU C.**, *CMB 2010. Un palmares prestigios: 6 societ i vitivinicole române galonate cu medalii !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 38, 52 – 56, **2010**.

22. **CROITORU C.**, *Nout i despre soiul Syrah i vinurile sale. 3. Aspecte privind biotehnologia de elaborare i maturare a vinurilor*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 38, 40 – 43, **2010**.
23. **CROITORU C.**, *Nout i despre soiul Syrah i vinurile sale. 2. Aspecte privind patrimoniul odorant i polifenolic al soiului*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 37, 50 – 51, **2010**.
24. **CROITORU C.**, *Limbajul concret al degust rii vinurilor. Exemplific ri pe soiuri române ti (III)*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 37, 30 – 31, **2010**.
25. **CROITORU C.**, *Vinurile române ti, palmares remarcabil la concursul Vinalies Internationales !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 37, 22 – 24, **2010**.
26. **CROITORU C.**, *Aspecte privind limpezirea vinurilor cu gelatin* , Romanian Wine Art, ISSN 2066-7930, V, 36, 48 – 50, **2010**.
27. **CROITORU C.**, *Nout i despre soiul Syrah i vinurile sale. 1. Origine, selec ie clonat i ecofiziologie*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 36, 42 – 43, **2010**.
28. **CROITORU C.**, *Limbajul concret al degust rii vinurilor. Exemplific ri pe soiuri române ti (II)*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 36, 26 – 27, **2010**.
29. **CROITORU C.**, *Limbajul concret al degust rii vinurilor. Exemplific ri pe soiuri române ti*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 35, 28 – 29, **2010**.
30. **CROITORU C.**, *Vinarte învinge la Mondial du Merlot*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 35, 44 – 46, **2010**.
31. **CROITORU C.**, *Un nou produs pentru stabilizarea tartric a vinurilor*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, V, 35, 40 - 42, **2010**.
32. **CROITORU C.**, *Viticultura i vinurile României în sistemul organiz rii comune a pie ei vitivinicole*, Romanian Wine Art, , ISSN 2066 -7930, IV, 34, 42 – 44, **2009**.
33. **COTEA V., CROITORU C.**, *Triumf românesc la Vinandino 2009*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 34, 58 – 62, **2009**.
34. **CROITORU C.**, *Vinurile roze. Ini iere în biotehnologia de elaborare i în aprecierea senzorial* , Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 34, 34 – 38, **2009** (partea I); V, 35, 32 - 34, **2010** (partea a II-a).
35. **CROITORU C.**, *Mondial du Pinot Noir 2009: Oenogastronomie, oenoturism i degust ri asistate electronic !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 34, 50 – 53, **2009**.
36. **CROITORU C.**, *Mondial du Pinot Noir 2009: O veritabil bijuterie bahic într-o lume de excep ie !*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 33, 48 – 51, **2009**.
37. **CROITORU C.**, *Elaborarea i utilizarea unei fi e de monitorizare la vinifica ia în ro u*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 33, 38 – 41, **2009**.
38. **CROITORU C.**, *Elaborarea i utilizarea unei fi e de monitorizare la vinifica ia în alb*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 33, 34 – 37, **2009**.
39. **CROITORU C.**, *Gestionarea opera iunilor tehnologice din etapa prefermentativ în vinifica ie*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 32, 42 – 44, **2009**.
40. **CROITORU C.**, *Invadarea recoltelor de c tre mucegaiuri: un pericol major pentru calitatea vinurilor*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 32, 34 – 36, **2009**.
41. **CROITORU C.**, *Vinandino 2009*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 32, 10 – 11, **2009**.
42. **CROITORU C.**, *Aspecte privind gestionarea st rii de maturitate a strugurilor pân la declan area campaniei de vinifica ie*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 31, 40 – 43, **2009**.
43. **CROITORU C.**, *Vinality 2009. Sub semnul mondializ rii: tradi ie, originalitate, exigen , competen* , Romania Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 30, 12 – 15, **2009**.
44. **CROITORU C.**, *Produsele alternative la fermentarea i maturarea vinurilor în baricuri. 5. Dimensiunea tehnologic* , Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 30, 42 – 46, **2009**.
45. **CROITORU C.**, *Produsele alternative la fermentarea i maturarea vinurilor în baricuri. 4. Dimensiunea tehnica, geografica i economico-strategica*, Romanian Wine Art, ISSN 2066-7930, IV, 28, 24 – 26, **2008**.

46. **CROITORU C.**, *Produsele alternative la fermentarea și maturarea vinurilor în baricuri. 3. Avantajele utilizării în producția vinicolă*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, IV, 28, 16 – 23, **2008**.
47. **CROITORU C.**, *Produsele alternative la fermentarea și maturarea vinurilor în baricuri. 2. Tehnici de utilizare, doze și perioade de contact recomandate*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, III, 27, 60 – 65, **2008**.
48. **CROITORU C.**, *Criterii de clasificare și evaluare a practicilor și produselor oenologice*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, III, 26, 62 – 65, **2008**.
49. **CROITORU C.**, *Produsele alternative la fermentarea și maturarea vinurilor în baricuri. 1. Noțiuni introductive, tehnologie de obținere, control de calitate, reglementări*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, III, 26, 54 – 60, **2008**.
50. **CROITORU C.**, *Utilizarea gazelor inerte în vinificație*, Romanian Wine Art, ISSN 2066-7930, III, 26, 46 – 53, 8 pg., **2008**.
51. **CROITORU C.**, *Opera iunea „oxigen” la vinificația în alb*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, III, 26, 40 – 44, **2008**.
52. **CROITORU C.**, *O.I.V. vs. Codex Alimentarius. Aspecte recente privind reglementările O.I.V. asupra practicilor și produselor oenologice admise în producția vinicolă*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, III, 26, 24 – 27, **2008**.
53. **CROITORU C.**, *Opera iunea „oxigen” la vinificația în roșu*, Romanian Wine Art, ISSN 2066-7930, III, 25, 32 – 35, **2008**.
54. **CROITORU C.**, *Evaluarea stării fitosanitare a recoltelor de struguri pentru vinificație*, Romanian Wine Art, ISSN 2066 - 7930, III, 25, 43 – 47, **2008**.
55. **CROITORU C.**, *Turnirul vinurilor*, Wine & Spirit Club, III, 24, 18 – 21, **2008**.
56. **CROITORU C.**, *Tehnologiile de vinificație între tradiție și inovație*, Wine & Spirit Club, III, 23, 32 – 37, **2008**.
57. **CROITORU C.**, *Muscat, Gras, Tâmbăoas, Busuioac: veritabile perle bahice românești la ora confruntării internaționale directe*, Wine & Spirit Club, III, 22, pp. 14 – 17, **2008**.
58. **CROITORU C.**, *Aquitaine prietenul vinurilor românești*, Wine & Spirit Club, III, 21, pp. 12 – 16, **2008**.
59. **CROITORU C.**, *Chardonnay du Monde: soi alb de referință, vinuri de excepție, degustare magnifică, un concurs mondial pe măsura*, Wine & Spirit Club, III, 20, 10 – 12, **2008**.
60. **CROITORU C.**, *Originea și condițiile de extracție a compușilor polifenolici la vinificația în roșu*, Hortinform, 16, 6/170, 26 – 27, **2008**.
61. **CROITORU C.**, *Un român descoperă vedeta din crama lui Depardieu*, Wine Industry, 1, 9, 68 – 71, **2006**.
62. **CROITORU C.**, *Aprecieri critice privind vocabularul utilizat la caracterizarea vinurilor*, Wine Industry, 1, 8, 82 – 83, **2006**.
63. **CROITORU C.**, *Un moment de excepție în istoria vinului românesc*, Wine Industry, 1, 8, 54 – 55, **2006**.
64. **CROITORU C.**, *Inițiere în lumea vinului - Luxul bunei dispoziții și al sănătății / Initiation in the Wine Universe - The Luxury of Good – Humour and Health*, România vizitată de sus - Ghidul celtorului Tarom, 2, 86 – 89, **2006**.

D. LUCRĂRI DE CERCETARE PUBLICATE ÎN EXTENSO SAU ÎN REZUMAT ÎN VOLUMELE UNOR MANIFESTĂRI TIINIFICE INTERNAȚIONALE ȘI NAȚIONALE NEINDEXATE ÎN BDI – 88

D1. LUCRĂRI DE CERCETARE PUBLICATE ÎN VOLUMELE UNOR MANIFESTĂRI TIINIFICE INTERNAȚIONALE NEINDEXATE CU REFERENȚI – 14

01. **CROITORU C.**, 2009 - „Aspects concernant le bois de chêne et son influence sur le profil sensoriel des vins. 1. Composition et caractéristiques des produits alternatifs en chêne en fonction du régime

thermique appliqué." *Le XXXII-ème Congrès Mondial de l'O.I.V.*, Zagreb, Croa ia, 28 juin – 03 juillet 2009, Congress Proceedings, DVD-ROM, 2.1. Œnologie, 2/06 – 6 pages, ISSN/ISBN: 978-953-6718-12-2, <https://Vitis-vea.de/Englisch/search.php>.

02. **CROITORU C.**, 2009 - „Aspects concernant le bois de chêne et son influence sur le profil sensoriel des vins. 2. L'évolution du profil sensoriel des vins après le traitement avec des produits alternatifs de chêne." *Le XXXII-ème Congrès Mondial de l'O.I.V.*, Zagreb, Croa ia, 28 juin – 03 juillet 2009, Congress Proceedings, DVD-ROM, 2.1. Œnologie, 2/08 – 8 pages, ISSN/ISBN: 978-953-6718-12-2, <https://Vitis-vea.de/Englisch/search.php>.
03. **CROITORU C.**, 2008 - „Conduite de la vinification en blanc en conditions de pH bas et acidité élevée." *Le XXXI-ème Congrès Mondial de l'O.I.V.*, Verone, Italie, 10 - 15 juin 2008, Congress Proceedings, DVD-ROM, 2.1. Œnologie, 2/08 – 8 pages. <https://Vitis-vea.de/Englisch/search.php>.
04. **CROITORU C.**, 2008 - „L'acide citrique, le diacétyle, le caractère beurré et le profile sensoriel des vins de cépage blancs. Approche théorique, expérimentale et organoleptique." *Proceedings of the Wine Active Compounds 2008 International Conference*, ISBN 2 – 905428 – 31 - 7, Beaune, Bourgogne, France, 27 – 29 mars 2008, 153 -157.
05. **CROITORU C.**, 2007 - „New sanogene beverage by mixing of red wine and malt must elaboration." *3rd International Congress on Wine and Health „Winehealth 2007"*, Bordeaux, the 20th – 22nd of Septembre, 2007, 197 – 202.
06. **CROITORU C.**, BULANCEA M., CARAPID P., TEODORESCU S., CODRESI C.C., BUSUIOC O.P., HORTOLOMEI G., „The infuence of the thermal treatment conditions on the composition and quality of alternative products uppon maturation of wines în oak barrels, *Simpozionul International Euroaliment 2007*, 20 – 21 septembrie 2007, Universitatea „Dun rea de Jos", Gala i, ISSN 1843 – 5114, 117 – 126.
07. **CROITORU C.**, BULANCEA M., CARAPID P., TEODORESCU S., CODRESI C.C., BUSUIOC O.P., HORTOLOMEI G., „The influence of the oak origin, processing techniques, drying and maturation. on the composition and quality of alternative products uppon maturation of wines în oak barrels". *Simpozionul International Euroaliment 2007*, 20 – 21 septembrie 2007, Universitatea „Dun rea de Jos", Gala i, ISSN 1843 – 5114, 111 – 116.
08. **CROITORU C.**, 2007 - Réduction de l'acidité excessive des vins blancs provenant des vendanges précoces par double métabiose." *Le XIII-ème Symposium Interna ional d'Oenologie „Oeno 2007"*, 25 - 27 juin 2007, Bordeaux, France, Tome 1, 199 – 201.
09. **CROITORU C.**, 2007 - „Voie biotechnologique pour la valorisation des vendanges à taux excessif en acide malique par désacidification biologique. 1. La choix d'une souche sélectionnée de *Schizosaccharomyces*. Etudes comparatives fermentaires et technologiques." *Le XXX-ème Congrès Mondial de l'O.I.V.*, Budapest, 11 - 16 juin 2007, Congress Proceedings, DVD-ROM, 2.1. Œnologie, 2/06 – 6 pages. <https://Vitis-vea.de/Englisch/search.php>.
10. **CROITORU C.**, 2007 - „Voie biotechnologique pour la valorisation des vendanges à taux excessif en acide malique par désacidification biologique. 2. Vins et produits vinicoles obtenus par FMA avec une souche sélectionnée de *Schizosaccharomyces*." *Le XXX-ème Congrès Mondial de l'O.I.V.*, Budapest, 11 - 16 juin 2007, Congress Proceedings, DVD-ROM, 2.1. Œnologie, 2/06 – 6 pages. <https://Vitis-vea.de/Englisch/search.php>.
11. **CROITORU C.**, 2004 - „Valorisation des vendanges cepages blancs et rouges à taux élève en acide malique par desacidification biologique par FML avec *Lactobacillus plantarum*". *Le VII-ème Symposium international d'Œnologie „Œnologie 2003"*, Bordeaux, France, juin 2003, Editions TEC&DOC, 2004, Paris, France, 356 – 359.
12. **CROITORU C.**, BUSUIOC O.P., CODRESI C., 2003 - „Influen a unor preparate comerciale de bacterii malolactice asupra calit ii i stabilit ii vinurilor ob inute în diferite centre viticole române ti, *Simpozionul International Euroaliment 2003*, 23 - 27 octombrie 2003, Universitatea „Dun rea de Jos", Gala i, ISBN 973 – 9499 – 41– 4, 761 - 773.
13. **CROITORU C.**, BUSUIOC O.P., 2003 - „Studiu comparativ privind comportarea la filtrare a pl cilor Papelera del Besos i a pl cilor Filtrox pe diverse vinuri la S.C. Bachus Buz u". *Simpozionul*

Internationaal Euroaliment 2003, 23 - 27 octombrie 2003, Universitatea „Dunrea de Jos”, Galați, ISBN 973 - 9499 - 41 - 4, 343 - 349.

14. **CROITORU C.**, CEACĂRU S., 1999 - „Recherches concernant la stabilisation métallique des vins rouges. ”. VI-ème Symposium International d’Oenologie, Bordeaux, 10 -12 juin 1999. În: *Oenologie ’99*, Editions TEC&DOC, Paris, France, 544 - 547.

D2. LUCRĂRI DE CERCETARE PUBLICATE ÎN VOLUMELE UNOR MANIFESTĂRI ȘTIINȚIFICE NAȚIONALE NEINDEXATE – 38

01. **CROITORU C.**, *Elemente inovative în biotehnologia de elaborare a vinurilor din soiul Sauvignon blanc*, Al VII-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, 24 - 28, 09 - 11 iunie **2011**.
02. VIVAS N., **CROITORU C.**, *Aspecte tehnologice și practice privind utilizarea derivaților de drojdie în producția vinicolă*, Al VI-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, 52 - 72, 21 - 23 mai **2010**.
03. PISSARD A., NEDJMA M., **CROITORU C.**, CODRE I. C. C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Optimizarea nutriției drojdiilor în vinificație. Activatori de fermentație din noua generație*, Al VI-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, 17 - 29, 13, 21 - 23 mai **2010**.
04. **CROITORU C.**, *Protocol de aplicare a unei biotehnologii inovative de elaborare a vinurilor albe seci*, Al VI-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, 2 - 16, 21 - 23 mai **2010**.
05. VIVAS N., **CROITORU C.**, *Taninurile în oenologie. Diversitate. Proprietăți. Importanța utilizării lor la tratamentul vinurilor*, Al VI-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, 30 - 51, 21 - 23 mai **2010**.
06. **CROITORU C.**, *Metodologii de testare comparativă a preparatelor enzimatică în producția vinicolă*, Al V-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sibiu, 10 - 23, 28 - 30 mai **2009**.
07. **CROITORU C.**, *Măsurile preventive de implementare a drojdiilor selecționate în mediul fermentativ. Tehnici eficiente de relansare a FA*, Al V-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sibiu, 24 - 31, 28 - 30 mai **2009**.
08. **CROITORU C.**, *Soluții tehnologice de accentuare a caracterului odorant varietal la vinurile albe seci provenite din soiuri autohtone. Impactul asupra tipicității și a caracterului „terroir”*, Al V-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sibiu, 32 - 42, 28 - 30 mai **2009**.
09. **CROITORU C.**, *Aspecte noi privind folosirea la vinificația în alb și roză a produselor alternative din stejar*, Al V-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sibiu, 43 - 49, 28 - 30 mai **2009**.
10. **CROITORU C.**, *Tehnologii inovative de elaborare a vinurilor seci din soiuri albe*, Al IV-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, 43 - 67, 19 - 22 iunie **2008**.
11. **CROITORU C.**, NEDJMA M., *Noi biotehnologii de vinificație în roșu. Corelația dintre acțiunea preparatului enzimatic și extracția resveratrolului*, Al IV-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Sinaia, (publicat în Catalogul din 2009 la paginile 3 - 6), 19 - 22 iunie **2008**.
12. VIVAS N., NEDJMA M., **CROITORU C.**, TUDORACHE A., BUSUIOC O.P., CODRE I. C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Tanéthyl. O nouă abordare tehnologică pentru un tanin oenologic brevetat internațional*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 3 - 14, 05 - 08 iulie **2007**.
13. VIVAS N., **CROITORU C.**, BUSUIOC O. P., CODRE I. C.C., HORTOLOMEI G., *Microoxigenarea controlată în vinificație. Condițiile tehnice de limitare a oxidărilor în vinuri*, Al III-lea Simpozion

Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 15 – 24, 05 - 08 iulie **2007**.

14. PISSARD A., **CROITORU C.**, MARIN I., BUSUIOC O. P., CEBANU T., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Aspecte practice ale realizării microoxigenării în vinificație. Influența asupra compoziției și calității vinului*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 25 – 34, 05 - 08 iulie **2007**.
15. VIVAS N., **CROITORU C.**, BUSUIOC O. P., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., *Aspecte practice și inconveniente privind problematica microoxigenării în vinificație*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 35 – 46, 05 - 08 iulie **2007**.
16. NEDJMA M., **CROITORU C.**, CARAPID P., BUSUIOC O. P., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., *Preparat enzimatic complex asociat cu pereți degradati de drojzii autolizate destinat inactivării drojdiilor Brettanomyces și reducerii mirosurilor dezagreabile datorate fenolilor volatili. Antibrett, un produs oenologic novator cu caracter preventiv și curativ*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 47 – 57, 05 - 08 iulie **2007**.
17. NEDJMA M., **CROITORU C.**, ZANARDELLI P., CARAPID P., BUSUIOC O. P., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *O nouă tulpină de drojdie selecționată pentru valorizarea soiurilor albe neutrale. Fermoplus Energy, un nutrient ce conservă bioenergia celulară a drojdiilor în timpul fermentației alcoolice a mustului*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 58 – 60, 05 - 08 iulie **2007**.
18. NEDJMA M., **CROITORU C.**, CARAPID P., CODRE I C.C., BUSUIOC O. P., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *O nouă tulpină de drojdie selecționată pentru valorizarea soiurilor albe neutrale*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 61 – 67, 05 - 08 iulie **2007**.
19. **CROITORU C.**, CARAPID P., BUSUIOC O. P., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Noi caracteristici oenologice ale tulpinilor de bacterii malolactice selecționate Oenococcus oeni. Eliberarea pe cale enzimatică a constituenților odoranți din lemnul de stejar*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 68 – 72, 05 - 08 iulie **2007**.
20. **CROITORU C.**, BUSUIOC O. P., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., *Criterii de selecție a produselor alternative la maturarea vinurilor în baricuri de stejar*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 73 – 86, 05 - 08 iulie **2007**.
21. **CROITORU C.**, CARAPID P., NACHE R., CODRE I C.C., BUSUIOC O. P., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Soluții biotehnologice de valorizare a potențialului odorant varietal la vinurile provenite din soiuri albe aromate și semiaromate. Experimente pe soiul Chardonnay efectuate la Fruvimed Medgidia*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 108 – 116, 05 - 08 iulie **2007**.
22. **CROITORU C.**, LEGRIX B., BUSUIOC O. P., MARIN I., AB R N., CEBANU T., CODRE I C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Influența osmozei inverse asupra compoziției și calității vinurilor. Rezultate preliminare*, Al III-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Poiana Brașov, 87 – 107, 05 - 08 iulie **2007**.
23. NEDJMA M., **CROITORU C.**, BUSUIOC P.O., BART O., *Selecția de noi tulpini de drojdie de interes oenologic. Avantajele multiplicării materialului biologic pe must de struguri. Drojdia Fermol Grand Rouge Nature*, Al II-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Predeal, 38 – 54, 22 – 24 iunie **2006**.
24. NEDJMA M., **CROITORU C.**, MUSURET C., BUSUIOC P.O., CODRE I C.C., *Preparat enzimatic pentru tratamentul musturilor provenite din struguri atacați de Botrytis. Endozym Antibotrytis, un nou produs din gama Antibotrytis*, Al II-lea Simpozion Internațional „Biotehnologii noi utilizate în vinificația modernă pentru îmbunătățirea calității vinurilor”, Predeal, 23 – 37, 22 – 24 iunie **2006**.
25. **CROITORU C.**, BUSUIOC P.O., CODRE I C.C., *Influența factorilor fizico-chimici și biologici asupra fermentației malolactice a vinurilor. Noi preparate de bacterii malolactice selecționate. Biolact*

- Aclimatée i Biolact Fresh*, Al II-lea Simpozion Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii vinurilor”, Predeal, 55 – 66, 22 – 24 iunie **2006**.
26. VIVAS N., NEDJMA M., **CROITORU C.**, MATAMIS A., BUSUIOC P.O., CODRE I C.C., ROT RESCU A., VOLOAC F., *O nou genera ie de taninuri oenologice. Inciden a utiliz rii lor asupra calit ii i stabilit ii vinurilor. Tanéthyl, Tanéthyl Effe i Gallovin*, Al II-lea Simpozion Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii vinurilor”, Predeal, 3 – 22, 22 – 24 iunie **2006**.
 27. **CROITORU C.**, MULINAZZI W., NEDJMA M., BUSUIOC P.O., CODRE I C.C., *Gestionarea fermenta iei alcoolice prin utlizarea unei noi genera ii de activatori de fermentare proveni i din derivate de drojdii autolizate. Impactul asupra profilului senzorial al vinurilor*, Al II-lea Simpozion Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii vinurilor”, Predeal, 67 – 84, 22 – 24 iunie **2006**.
 28. **CROITORU C.**, BUSUIOC P.O., CODRE I C.C., *Oportunitatea utiliz rii activatorilor la realizarea fermenta iei malolactice a vinurilor. Elaborarea unei tehnici optime de testare prin monitorizarea declan rii, derul rii i finaliz rii fermenta iei malolactice*, Al II-lea Simpozion Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii vinurilor”, Predeal, 83 – 90, 22 – 24 iunie **2006**.
 29. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MENCINICOPSCHI Gh., MOUTOUNET M., CARAPID P., BUSUIOC O.P., *Enzime i deriva i de origine levurian . Valorizarea i stabilizarea poten ialului aromatic (odorant) al vinurilor*, Simpozionul Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii senzoriale a vinurilor”, Predeal, 10 – 21, 01 – 02 iulie **2005**.
 30. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MENCINICOPSCHI Gh., HERVE A., CARAPID P., BUSUIOC O.P., *Profilul aromatic al vinurilor. Sinergia dintre drojdii i enzimele -glicozidazice*, Simpozionul Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii senzoriale a vinurilor”, Predeal, 34 – 52, 01 – 02 iulie **2005**.
 31. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MENCINICOPSCHI Gh., CARAPID P., BUSUIOC O.P., *Optimizarea FML în condi ii tehnologice restrictive prin utilizarea unor nutrien i i coculturi selec ionate de bacterii malolactice de ultim genera ie*, Simpozionul Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii senzoriale a vinurilor”, Predeal, 53 – 66, 01-02 iulie **2005**.
 32. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MENCINICOPSCHI Gh., SABALYROLLES J.M., CARAPID P., BUSUIOC O.P., *Fermenta ia alcoolic . Optimizarea nutri iei drojdiilor*, Simpozionul Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii senzoriale a vinurilor”, Predeal, 3 – 9, 01 – 02 iulie **2005**.
 33. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MENCINICOPSCHI Gh., SAI H., CARAPID P., BUSUIOC O.P., *Optimizarea vinifica iei în ro u prin utilizarea de taninuri oenologice*, Simpozionul Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii senzoriale a vinurilor”, Predeal, 22 – 33, 01 – 02 iulie **2005**.
 34. **CROITORU C.**, ZANARDELLI P., NEDJMA M., CARAPID P., BUSUIOC O.P., *Influen a gumei arabice microgranulate de înalt puritate asupra stabilit ii coloidale i a caracteristicilor senzoriale ale vinurilor*, Simpozionul Interna ional „Biotehnologii noi utilizate în vinifica ia modern pentru îmbun t irea calit ii senzoriale a vinurilor”, Predeal, 67 – 78, 01 – 02 iulie **2005**.
 35. **CROITORU C.**, BULANCEA M., *Influen a unor preparate enzimatice complexe i a unor procese enzimatice generatoare de produse oenologice asupra calit ii i stabilit ii vinurilor*. Simpozionul na ional „Alimentele i s n tatea la începutul mileniului III”, Gala i, noiembrie 2001, Ed. Academica, ISBN 973 – 8316 –17 – 4, 310 – 321, **2001**.
 36. **CROITORU C.**, VI INESCU A., FLOREA M., *Rezultate preliminare ale filtr rii aluvionare a vinurilor cu coadjuvan i complec i f r kieselguhr*. Simpozionul na ional „Alimentele i s n tatea la începutul mileniului III”, Gala i, noiembrie 2001, Ed. Academica, ISBN 973 – 8316 –17 – 4, 238 – 244, **2001**.
 37. **CROITORU C.**, BULANCEA M., GERBAUX V., *Cercet ri privind îmbun t irea stabilit ilor proteice a vinurilor albe maturate în butoaie pe propriu sediment de drojdii*, Simpozionul na ional „Alimentele i s n tatea la începutul mileniului III”, Gala i, noiembrie 2001, Ed. Academica, ISBN 973 – 8316 – 17 – 4, 232 – 237, **2001**.

38. **CROITORU C.**, BULANCEA M., MORGUES M., NACHE R., CARAPID P., *Prevenirea defectelor olfactive de natură sulfhidrică în cursul maturării vinurilor pe sedimentul inițial de drojdii. Studiul unor factori de influență*. Simpozionul național „Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III”, Gala 1, noiembrie 2001, Ed. Academica, ISBN 973 – 8316 –17 – 4, 227 – 231, **2001**.

D3. LUCRĂRI COMUNICATE, CU REZUMATUL PUBLICAT ÎN VOLUMELE UNOR MANIFESTĂRI INTERNAȚIONALE – 7

01. **CROITORU C.**, *La qualité de l'aliment et l'éducation du consommateur*, Prima ediție a „Conferinței Internaționale de Științele Vieții și Tehnologii pentru Bunăstare” (1st International Conference of LIFE Sciences and Technology for WELLBEING - LIFE2018), Cluj – Napoca, 30.05 - 01.06. **2018**.
02. PALADE M., DUȘU D., POPESCU C., **CROITORU C.**, POPA M.E., *Differentiation of three grape varieties by means of sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their musts*. Congresul internațional NEE Food, Brașov, **2015**.
03. **CROITORU C.**, *Biotechnological methods for valorisation of harvests with a high content of malic acid through biological de-acidification. Wines and wine-making products from white grape varieties obtained by MLF with Lactobacillus plantarum*, Papers of International Symposium Euroaliment „From Food Science to Food Industry”, 06 – 07 octombrie 2011, Universitatea „Dunărea de Jos”, Gala 1, Abstract Volume, ISSN 1843 – 5114, 50 – 51, **2011**.
04. **CROITORU C.**, *Biotechnological methods for valorisation of harvests with a high content of malic acid through biological de-acidification. Wines and wine-making products from red grape varieties obtained by MLF with Lactobacillus plantarum*, Papers of International Symposium Euroaliment „From Food Science to Food Industry”, 06 – 07 octombrie 2011, Universitatea „Dunărea de Jos”, Gala 1, Abstract Volume, ISSN 1843 – 5114, 52 – 53, **2011**.
05. NEDJMA M., **CROITORU C.**, NICOLAU A., TUDORACHE A., *Benefits of Endozym Antibiotritivity utilisation in wine-making of gray rot grapes*, Internațional Conference on Industrial Microbiology and Applied Biotechnology, 9 – 11 octombrie 2008, Universitatea „Dunărea de Jos”, Gala 1, Poster presentation, Book of Abstracts, ISBN 978 – 973 – 88848 – 8 – 5, 62, **2008**.
06. **CROITORU C.**, *Comparative study over the accuracy of alcohol and sugar content determination in wines and distilled alcoholic beverages. The simplification of some methods of alcohol determination in wines and distilled alcoholic beverages which contain sugars*. The V-th Symposium „In Vino Analytica Scientia”, Melbourne, the 22nd – 25th of July, 2007. Poster presentation, Abstract Volume, 102, **2007**.
07. **CROITORU C.**, *The physico-chemical stabilisation of agricultural origin spirits*. The 3rd Symposium „In Vino Analytica Scientia”, the 10th – 12th of July 2003, Aveiro, Portugalia. Poster presentation. În: Analytica Chimica Acta, Abstract Book, 55, **2004**.

D4. LUCRĂRI COMUNICATE LA ALTE MANIFESTĂRI TEHNICO – TIINIFICE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE / PREZENTĂRI ORALE ÎN PP – 13

- **La edițiile anuale din perioada 2004 – 2007 ale Conferinței internaționale practice – tiinifice IN WINE de la Chișinău, Republica Moldova – 4**

01. **CROITORU C.**, *Solutions, approaches and proposals for promoting the export of Moldavian wines*, 5th Internațional Scientific & Practical Conference „In Wine 2007”, the 19th – 20th of February, **2007**.
02. **CROITORU C.**, BUSUIOC P.O., NEDJMA M., RISTA F., CONSTANTINESCU R., DORNEANU D., MARIN I., *Cercetări privind comportarea unor tulpini de drojdii selecționate în etapa tehnologică de macerare fermentare. Influența lor asupra calității și stabilității vinurilor roșii obținute*. A IV-a Conferință tiinifico-practică internațională „In Wine 2006”, 22-24 februarie **2006**.
03. **CROITORU C.**, *Adjuvanți de origine levuriană utilizați în oenologie*. A III-a Conferință tiinifico-practică internațională „In Wine 2005”, 21-23 februarie **2005**.
04. **CROITORU C.**, *Argumente practice, tehnice și tiinifice în favoarea generalizării utilizării produselor biologice (preparate enzimactice, drojdii și bacterii malolactice selecționate) în oenologie. Contribuții noi la îmbunătățirea calității și stabilității vinurilor prin implementarea biotehnologiilor*

moderne. Primul simpozion național „Implementarea tehnologiilor moderne în vinificație”, 12 mai 2004.

● **La ediția din anul 2006 a Sesiunii științifice anuale a I.C.D.V.V. Valea Clugrească**
(Anale I.C.D.V.V. vol. XIX, I.S.S.N. 0277-8298, Ed. Ceres, București - 9)

05. **CROITORU C.**, NEDJMA M., DEACONU L., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., VIZITEU G., ATODIRESEI N., COX PH., MARIN I., *Realizarea FML cu nutrienți și coculturi de bacterii selecționate de ultimă generație. Protocolul de reactivare a materialului biologic rehidratibil.*
06. **CROITORU C.**, NEDJMA M., HERVÉ A., MENCINICOPSCHI Gh., CARAPID P., ITU N., HORIA C., DORNEANU D., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., ROȘCU C., POPOVICI L., MARIN I., STOICA G., *Valorizarea potențialului aromatic varietal al vinurilor în urma hidrolizei constituenților glicozil-glicozila prin procedee biotehnologice.*
07. **CROITORU C.**, ZANARDELLI P., NEDJMA M., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., VIZITEU G., RISTA F., VOLOAC F., VÂNTU S., ROT RESCU A., MARIN I., ANDRIE M., *Gumă arabică microgranulată de înaltă puritate. Caracterizare, obținere, proprietăți. Incidența asupra profilului senzorial al vinurilor.*
08. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MOUTOUNET M., MENCINICOPSCHI Gh., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., VIZITEU G., ATODIRESEI N., COX PH., VOLOAC F., CARAPID P., *Influența unor adjuvanți oenologici naturali de origine levuri asupra stabilității fizico-chimice și a însușirilor olfactive-gustative ale vinurilor.*
09. **CROITORU C.**, MULINAZZI W., NEDJMA M., SAI H., DEACONU L., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., DORNEANU D., COX PH., VÂNTU S., RISTA F., MARIN I., *Optimizarea structurii și armoniei gustative a vinurilor prin tratamente cu diverse sortimente de tanin în etapele prefermentativ, fermentativ și postfermentativ.*
10. **CROITORU C.**, NEDJMA M., MULINAZZI W., SABLAYROLLES J.M., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., MINCIUN L., ATODIRESEI N., VIZITEU G., HORIA C., DORNEANU D., STOICA G., RISTA F., ROT RESCU A., ANDRIE M., *Oportunitatea utilizării activatorilor de fermentare de ultimă generație la vinificația în alb și roșu. Argumente practice, tehnologice și științifice.*
11. **CROITORU C.**, *Produse oenologice de ultimă generație cu implicații favorabile în vinificație.*
12. **CROITORU C.**, NEDJMA M., VIZITEU G., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Influența unor preparate comerciale de taninuri proantocianidolice asupra stabilității caracteristicilor cromatice și a însușirilor senzoriale ale vinurilor roșii.*
13. **CROITORU C.**, CEACĂRU S., TEODORESCU S., CARAPID P., BUSUIOC P.O., CODRE I.C.C., HORTOLOMEI G., LEFTER M., *Utilizarea asociată a acidului ascorbic și a dioxidului de sulf în oenologie. Aspecte teoretice și practice.*

**D5. LUCRĂRI COMUNICATE CA REPREZENTANT AL ASAS LA DIVERSE
MANIFESTĂRI ȘTIINȚIFICE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE
PRIN PREZENTĂRI ORALE IPP – 16**

01. **CROITORU C.**, *Organizația națională AGIR, Editura AGIR și cărțile sale editate și promovate despre știința alimentelor și a vinurilor*, Conferință în cadrul salonului național agroalimentar INDAGRA, AGIR în parteneriat cu ROMEXPO, 02.11.2019.
02. **CROITORU C.**, *Noi orientări în biotehnologiile de elaborare a vinurilor din soiuri albe*. Al 5 – lea Simpozion științific național, OENOPRODIS INGINERIE, Poiana Brașov, 14 – 16. 06. 2019.
03. **CROITORU C.**, *Calitatea alimentului, o abordare inovativă. Caracterul educațional formativ al demersului senzorial în formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase*. Workshop-ul „Educație inovativă în învățământul universitar din domeniul științelor vieții”, organizat în colaborare cu Facultatea de Inginerie Alimentară a USAMVBT, Timișoara, 21.05. 2019.
04. **CROITORU C.**, **PETCULESCU N.**, *Factorii care influențează comportamentul alimentar în rândul tinerilor - studiu de caz: studenții din cadrul Universității Bioterra din București*, Masă rotundă ASAS organizată în colaborare cu Facultățile IMAPA și CEPA ale Universității Bioterra, 18.04.2019.

05. **CROITORU C.**, *Importanța axelor fundamentale alimentație – sănătate și alimentație – pl cere în educația nutrițională a elevilor*, prezentat la Simpozionul național „Alimentația rațională pentru sănătate”, Ediția a 3 – a, organizat de Colegiul tehnic Mihai Bravu & Arta Gustului, 05.12. **2018**.
06. **CROITORU C.**, *Tendențe actuale în elaborarea și maturarea vinurilor*. Al 4 – lea Simpozion științific național, OENOPRODIS INGINERIE, Poiana Brașov, 14 – 16. 06. **2018**.
07. **CROITORU C.**, *Educația alimentară și nutrițională a elevilor*, program de formare inițiat pe baza protocolului încheiat între ASAS și Liceul N. Iorga din București, **2017**.
08. **CROITORU C.**, *La vitiviniculture en Roumanie*, conferința internațională prezentată în cadrul comitetului de experți la Concursul internațional *Sélections Mondiales de Vins*, Quebec, Canada, mai **2017**.
09. **CROITORU C.**, *Calitatea alimentului: de la ignoranță la cunoaștere și responsabilitate*, Mas rotund , ASAS, 14.12. **2016**.
10. **CROITORU C.**, *Quelques nouveautés et innovations sur la dégustation des vins*, Conferință prezentat la întrunirea Uniunii Naționale a Oenologilor Canadieni, Quebec, Canada, 27.05.**2016**.
11. **CROITORU C.**, *Interacțiunea alimente – medicamente: Mit și realitate !*, Mas rotund , ASAS, 05.05. **2016**.
12. **CROITORU C.**, *Matricea alimentară : Importanța sa pentru valoarea nutrițională a alimentului*, Mas rotund , ASAS, 25.03.**2016**.
13. **CROITORU C.**, *Combinații alimentare. Opinii pro și contra !* Mas rotund , ASAS, 09.07.**2015**.
14. **CROITORU C.**, *Biotechnologies innovatives d'élaboration et élevage des vins blancs secs*, Conferință prezentat la întrunirea Uniunii Naționale a Oenologilor Canadieni, Quebec, Canada, 26.05.**2015**.
15. **CROITORU C.**, *Elaborarea și promovarea unei politici naționale privind securitatea alimentară și siguranța alimentelor destinate populației*, Mas rotund , ASAS, 27.03.**2015**.
16. **CROITORU C.**, *O viziune inovativă asupra vinurilor albe seci prin accentuarea caracterului antioxidant*, Forumul Inovării, 16 octombrie **2014**.

E. BREVETE DE INVENTIE ÎN CALITATE DE UNIC AUTOR - 10

01. *Procedeu de obținere a unei băuturi alcoolice*. Brevet de invenție nr. 128926 / 29.11.2016.
02. *Procedeu de stabilizare a distilatelor alcoolice alimentare*. Brevet de invenție nr. 128928 / 29.11.2016.
03. *Procedeu de stabilizare a vinurilor roșii fabricate de casele metalice*. Brevet de invenție nr. 128929 / 29.11.2016.
04. *Procedeu de obținere a unui acidulant alimentar natural și acidulant alimentar direct obținut*. Brevet de invenție nr. 131638 / 30.01.2018.
05. *Procedeu de obținere a unui îndulcitor alimentar natural din struguri și îndulcitor direct obținut*. Brevet de invenție nr. 131639 / 30.01.2018.
06. *Procedeu de elaborare a distilatelor naturale din fructe sămburoase*. Brevet de invenție nr. 131640 / 30.01.2018.
07. *Procedeu de elaborare a unui sortiment de must de mal și must de mal astfel obținut*. Brevet de invenție nr. 131981 / 30.08.2018.
08. *Procedeu de obținere a unui distilat alimentar din sorg zaharat*. Brevet de invenție nr. 131982 / 30.08.2018.
09. *Procedeu de obținere a unei băuturi slab alcoolice tip cocktail pe bază de vinuri roșii și must de mal și băutură astfel obținută*. Brevet de invenție nr. 131983 / 30.08.2018.
10. *Procedeu de obținere a unei băuturi alcoolice aromatizate de tip rachiu și băutură astfel obținută*. Brevet de invenție nr. 131984 / 30.08.2018.

F. PROIECTE DE CERCETARE - DEZVOLTARE NAȚIONALĂ ÎN CALITATE DE DIRECTOR DE PROIECT PE BAZA DE GRANT / CONTRACT

F 1. PROIECTE DE CERCETARE - DEZVOLTARE INTERNAȚIONALĂ ÎN CALITATE DE DIRECTOR DE PROIECT – 10

F 1.1 Proiecte de cercetare internațională cu valoare peste 20.000 euro

01. *Recherches sur la réduction de l'acidité excessive des vins blancs provenant des vendanges précoces par double métabiose*, SPINDAL - AEB Group, Paris, France, 2006 – 2007.

F 1.2 Proiecte de cercetare internațională cu valoare peste 10.000 euro

02. *La stabilisation polyphénolique des vins rouges par voie biotechnologique*, AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2009.
03. *Influence de la capacité absorbante de dérivés de levures de dernière génération sur les composants indésirables d'origine phytosanitaire et vitivinicole trouvés dans certains vins. Etude comparative*, AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2009.

F 1.3 Proiecte de cercetare internațională cu valoare sub 10.000 euro

04. *Optimisation de la vinification en blanc en conditions de pH bas et acidité élevée par la valorisation du potentiel odorant des cépages en 5 étapes biotechnologiques*, AVEX Group, Paris, France, 2008 – 2009.
05. *Amélioration de la composition et de la qualité sensorielle des vins rouges provenant des vendanges déficitaires par des traitements innovatrices appliqués dans les étapes technologiques pré fermentaire, fermentaire et post fermentaire*, AVEX Group, Paris, France, 2008 – 2009.
06. *Solutions biotechnologiques et non conventionnelles pour la valorisation des vendanges à acidité élevé*, AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2008.
07. *Influence des produits alternatifs à l'élevage en barrique sur la composition et le profil sensoriel des vins. Action synergique de la micro oxygénation. Etudes comparatives*, AVEX Group, Paris, France, 2005 – 2007.
08. *Nouvelles technologies de vinification pour l'amélioration de la qualité sensorielle des vins*, AVEX Group, Paris, France, 2005 – 2007.
09. *Influence des produits biologiques (certaines préparations enzymatiques, levures sèches actives sélectionnées, bactéries malolactiques sélectionnées) sur la qualité et la stabilité des vins. Approche technologique, fermentaire, analytique et sensoriel*, AVEX Group, Paris, France, 2004 - 2006.
10. *Incidence de certains produits naturels d'origine végétal et biologique (tanins proantocyanidoliques, gomme arabique micro granulée hautement purifiée, dérivés levuriennes de dernière génération) sur la qualité et la stabilité des vins. Approche technologique, analytique et sensoriel*, AVEX Group, Paris, France, 2004 – 2006.

F 2. PROIECTE DE CERCETARE - DEZVOLTARE NAȚIONALĂ ÎN CALITATE DE MEMBRU ÎN ECHIPĂ - 3

F 2.1 Proiecte de cercetare națională prin competiție ca director - 1

01. *Decontaminarea microbială a alimentelor termosensibile cu ajutorul plasemlor pulsate atermice în contextul realizării obiectivelor siguranței alimentare*. Proiect complex no. 3052/2007, Competiția iunie 2007 – P.N.C.D.I. 2 – Program 4 - parteneriate, C.C.A.I.

F 2.2 Proiecte de cercetare națională prin competiție ca membru în echipă - 2

02. *Sistem integrat de metode inovative pentru formarea și dezvoltarea profesională, în scopul îmbunătățirii nivelului de ocupare a forței de muncă din regiunea București – Ilfov*. Proiect POSDRU/106/5.1/G/77236/2011.
03. *Tehnologii nepoluante de utilizare integrală a subproduselor de la vinificație în vederea obținerii unor bioresurse cu înaltă valoare economică*. Proiect complex: Topic 2.3.3 – KBBE – 2007 – 3 – 3 – 04:

De euri utile – Abord ri tehnologice inovatoare în vederea valoriz rii de eurilor în scopul realiz rii de produse cu valoare adaugat înalt .

F3. CONTRACTE/TEME DE CERCETARE - DEZVOLTARE PE DOMENII TEMATICE ÎNCHEIATE ÎN PERIOADA 1999 – 2002 CU SOCIET ȚI PRIVATE I PRIN ICA CU ASAS înainte de apariția OMENCS nr. 6129/20.12.2016 ca DIRECTOR / RESPONSABIL - 41

I. Cercet ri privind biotehnologia vinului.

Influen a unor produse biologice asupra calit ii i stabilit ii vinului

01. *Cercet ri privind influen a utiliz rii unor preparate enzimatice pectolitric asupra calit ii i stabilit ii vinurilor.*
Contract nr. 453 / 2001.
02. *Cercet ri privind influen a comport rii la vinifica ia în alb a unor preparate comerciale de drojdii selec ionate din gama Fermactive asupra calit ii vinurilor ob inute.*
Contract nr. 490 / 2002.
03. *Cercet ri privind influen a comport rii la vinifica ia în ro u a unor preparate comerciale de drojdii selec ionate din gama Fermactive asupra calit ii vinurilor ob inute.*
Contract nr. 491 / 2002.
04. *Cercet ri privind comportarea unor preparate comerciale de bacterii malolactice selec ionate Oenococcus oeni la realizarea fermenta iei malolactice a unor vinuri albe i ro ii seci în condi ii tehnologice restrictive.*
Contract nr. 670 / 2002.
05. *Cercet ri privind optimizarea influen ei «Flash detentei» asupra calit ii i stabilit ii vinurilor ro ii prin asocierea utiliz rii preparatelor enzimatice de extrac ie.*
Contract nr. 669 / 2002.
06. *Cercet ri privind optimizarea tehnologiei de obtinere a vinurilor spumante.*
Contract nr. 671 / 2002.

II. Cercet ri privind influen a unor produse naturale de origine vegetal i biologic asupra calit ii i stabilit ii vinului

07. *Cercet ri privind îmbun t irea caracteristicilor cromatice ale vinurilor ro ii din centrul viticol Medgidia.*
Contract nr. 812 / 1999.
08. *Cercet ri privind influen a utiliz rii unor sortimente de a chii de stejar asupra însu irilor olfacto - gustative în procesul de maturare a vinurilor albe i ro ii.*
Contract nr. 135 / 2000.
09. *Cercet ri complexe privind ob inerea vinurilor ro ii fortificate.*
Tema B 22. Contract cadru ICA - ASAS nr. 25 S / 2000.
10. *Cercet ri privind influen a utiliz rii unor produse oenologice ob inute prin degradarea termic i enzymatic a pere ilor celulari de drojdii autolizate dup finalizarea fermenta iei alcoolice asupra calit ii i stabilit ii vinurilor.*
Contract nr. 454 / 2001.
11. *Cercet ri privind stabilizarea polifenolic i îmbun t irea calit ii vinurilor ro ii cu diverse preparate comerciale de tanin.*
Contract nr. 488 / 2002.
12. *Cercet ri privind ameliorarea matur rii vinurilor cu preparatele comerciale complexe din gama Bâtonnage Plus.*
Contract nr. 489 / 2002.
13. *Cercet ri privind influen a unor activatori de fermentare asupra derul rii i des vâr irii fermenta iei alcoolice i a calit ii vinurilor ob inute.*
Contract nr. 492 / 2002.
14. *Cercet ri privind influen a unor activatori ai fermenta iei malolactice asupra derul rii i finaliz rii*

acestui proces de dezacidifiere biologic .
Contract nr. 494 / 2002.

III. Cercet ri privind limpezirea, stabilizarea i filtrarea vinului. Influen a unor produse oenologice asupra calit ii i stabilit ii vinului

15. *Cercet ri privind comportarea unor pl ci filtrante indigene i str ãne la filtrarea vinurilor.*
Contract nr. 334 / 2001.
16. *Cercet ri privind influen a adjuvan ilor utiliza i la filtrarea aluvionar a vinurilor asupra fenomenului de colmatare.*
Contract nr. 335 / 2001.
17. *Cercet ri privind cleirea vinurilor cu agen i proteici de origine vegetal .*
Contract nr. 336 / 2001.
18. *Comportarea la filtrarea aluvionar a vinurilor a unor coadjuvan i complec i lipsi i de kieselguhr. Studiu comparativ.*
Contract nr. 486 / 2002.
19. *Cercet ri privind comportarea unor cleitori complec i multicomponen i fa de cleitorii clasici monocomponen i la limpezirea musturilor i vinurilor.*
Contract nr. 487 / 2002.
20. *Cercet ri privind influen a tratamentului cu diverse preparate comerciale de gum arabic asupra calit ii i stabilit ii vinurilor.*
Contract nr. 667 / 2002.
21. *Cercet ri privind influen a tratamentului asociat ascorbic - dioxid de sulf asupra stabilit ii vinurilor albe împotriva oxid rii.*
Contract nr. 668 / 2002.

IV. Cercet ri privind valorificarea superioar ãn industria vinului i a b uturilor alcoolice distilate a unor materii prime, subproduse i resurse vegetale neconven ionale poten ial alcooligene

(TEMATICI RELUATE DUP SUSŢINEREA TEZEI DE DOCTORAT ãn 1998 !)

22. *Cercet ri privind elaborarea tehnologiei moderne de ob inere a rachiurilor superioare din fructe sãmburoase (cire e, caise, piersici).*
Contract nr. 8085 / 1988 - 1990.
23. *Cercet ri privind realizarea unui cocktail cu vin i must de mal .*
Contract nr. 9112 - 1 / 1990 - 1991.
24. *Cercet ri privind valorificarea superioar a vinasei ãn industria vinicol .*
Contract nr. 9112 - 2 / 1990 - 1991.
25. *Cercet ri privind elaborarea unui nou procedeu tehnologic de ob inere a mustului concentrat rectificat (M.C.R.) din struguri.*
Contract nr. 9112 - 3 / 1990 - 1991.
26. *Studiu teoretic i experimental privind stabilirea unor posibilit i de valorificare a sucurilor din fructe sãmburoase (caise, piersici) ãn unit ile de vinifica ie cu distilerii.*
Contract nr. 9112 - 4 / 1990 - 1991.
27. *Cercet ri privind elaborarea unor tehnologii de prelucrare a sorgului zaharat, adecvat utiliz rii ãn unit ile de vinifica ie cu distilerii ãn vederea ob inerii de distilate alimentare, cu stabilirea modalit ilor de valorificare a acestora prin realizarea de noi sortimente de b uturi.*
Contract nr. 9112 - 5 / 1990 - 1991.

V. Cercet ri privind optimizarea unor metode de control i elaborarea unor noi procedee de stabilizare fizico-chimic a vinurilor i b uturilor alcoolice distilate

28. *Cercet ri privind con inutul i influen a metalelor grele din vinuri asupra calit ii i stabilit ii acestora.*

Contract nr. 813 / 1999.

29. Cercetări privind extracția compușilor polifenolici din pielea strugurilor roșii prin electroplasmoliză în centrul viticol Medgidia.
Contract nr. 140 / 2000.
30. Cercetări privind stabilizarea metalică comparativă a vinurilor cu ferocianură de potasiu și Ridux – High.
Contract nr. 141 / 2000.
31. Cercetări privind comportarea unor vinuri albe la fenomenul de degradare oxidativă a culorii în vederea evaluării și prevenirii acestuia.
Contract nr. 483 / 2002.
32. Cercetări asupra unor factori ce influențează apariția mirosurilor de natură sulfhidrică în cursul maturării vinurilor pe sedimentul inițial de drojdie.
Contract nr. 484 / 2002.
33. Cercetări privind îmbunătățirea stabilității proteice a vinurilor albe prin maturarea lor în butoaie împreună cu propriul sediment de drojdie.
Contract nr. 485 / 2002.

VI. Cercetări privind cunoașterea, aprecierea senzorială, comercializarea și marketingul internațional al vinurilor și produselor vinicole

34. Studii și cercetări în vederea elaborării unui catalog de produse pentru vinificație.
Contract nr. 331 / 2001.
35. Studii și cercetări în vederea elaborării unui catalog de utilaje și echipamente pentru industria vinicolă.
Contract nr. 332 / 2001.
36. Studii și cercetări în vederea elaborării unui catalog de prezentare a vinurilor, produselor vinicole și buturilor alcoolice distilate, destinate comercializării în marile rețele de distribuție.
Contract nr. 337 / 2001.

VII. Cercetări diverse în domeniul agroalimentar

37. Cercetări privind optimizarea tehnologiei de filtrare a uleiului cu hârtie filtrantă tip 609 – WE.
Contract nr. 134 / 2000.
38. Cercetări privind influența tehnologiei de filtrare a berii cu coadjuvantul Polygel asupra calității și stabilității.
Contract nr. 136 / 2000.
39. Cercetări privind influența utilizării drojdiei Danstar - Nottingham Ale și a nutrientului Fermaid – Uvaferm asupra calității și stabilității berii.
Contract nr. 137 / 2000.
40. Cercetări privind îmbunătățirea procesului de decolorare a siropului de glucoză obținut în flux tehnologic discontinuu.
Contract nr. 138 / 2000.
41. Cercetări privind diversificarea sortimentală a oțeturilor din vin prin tehnici de aromatizare și maturare.
Contract nr. 139 / 2000.

G. REFERENT / RECENZOR ȘTIINȚIFIC

G.1 Referent / Recenzor științific articole din publicații indexate BDI

01. Pentru publicația *International Journal of Green Technology*:

01. *Removal of As(III) and As(V) from water using magnetic core-shell nanomaterial Fe₃O₄ – polyaniline.*

G.2 Referent / Recenzor științific cărți în publicații neindexate

1. *Tratat de oenochimie*, vol.1, 684 pg., ISBN 978-973-27-1756-1 / 978-973-27-1761-5; vol.2, 750 pg., ISBN 978-973-27-1756-1 / 978-973-27-1751-3, Editura Academiei Române, București, 2009, Autori: Valeriu D. COTEA, Cristinel V. Z. NOAG, Valeriu V. COTEA.

Recenzie: Croitoru C., *Primul tratat de oenochimie din România: O operă științifică remarcabilă!*, Romanian Wine Art, 74 – 75, mai – iunie 2010.

2. *Viticultura și vinurile României*, 260 pg., ISBN 978 – 606 – 567 – 038 – 9, Editura Alma, Craiova, 2010, Autori: Aurel POPA, Cornel DICU.

Recenzie: Croitoru C., *Viticultura și vinurile României în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole: O teză de doctorat care punctează cu profesionalism realitățile actuale și perspectivele domeniului*, Romanian Wine Art, 40 - 42, decembrie 2009.

H. CITIRI

H.1 Citiri în publicații indexate ISI

01. Constantin O. E., Râpeanu G., Kukurova K., Turturic M., Dubova Z., Tobolkova B., Dasko L., Ciesarova Z., **Croitoru C.***, 2018 - „Antioxidative capacity of and contaminant concentrations in processed plum products consumed in Romania”, *Journal of Food Protection*, 81, 8, 1313 – 1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066.

Citat în:

Constantin O. E., Kukurova K., Dasko L., Stanciuc N., Ciesarova Z., **Croitoru C.**, Râpeanu G.*, 2018 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, *Molecules*, 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules 24081571.

02. Palade L.M.*, Duță D., Popescu C., **Croitoru C.**, Popa M. E., 2015 - „Differentiation of three grape varieties by using sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their musts”, *Romanian Biotechnological Letters*, 21, 6, 12005 – 12009.

Citat în:

Volatile composition of some red wines from Romania assessed by GC-MS; By: M. Manolache, T. I. Pop, A. C. Babeș, I. A. Farcaș, M. L. Muncaciuc, A. C. Iugăr and E. Gal, STUDIA UBB CHEMIA, Volume: LXIII, Issue: 2, Pages: 125 - 142 Published: AUG. 2018.

03. **Croitoru C.**, 2009 - *Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor*, ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg.

Citat în:

The sensory properties and chromatic characteristics of Fetească Neagră red wine after the treatment with gum arabic and alternative oak products; By: C. Bichescu and S. Stanciu, ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, Volume: 23, Issue: 4, Pages: 13793 -13803, Published: JUL. 2018.

H.2 Citiri în publicații indexate BDI

01. **Croitoru C.**, 2013 - „The influence of malolactic fermentation on the sensorial profile of red wines varieties”, *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 86, 983 – 984 - 985, janvier – février - mars, 93 – 102 (www.oiv.int).

http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=DXaT8ZV7yNcyz133K_Il3zLPXfcr-WXfw6esRUlarmUyz133K_Il3zLPXfcr-WXf-9sRQmllxJMyz133K_Il3zLPXfcr-WXf-ooWoQKb9HOA4Krr_z8o_Q.

Citat în:

Polyphenol characterization of red wine from germany's Württemberg region; By: M. P.Nikfardjam, B. Wagner and G. Pickering, MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG, Volume: 65, Pages: 237 – 249. Published: DEC. 2015.

02. Croitoru C., 2009 - *Tratat de tiin i inginerie oenologic . Produse de elaborare i maturare a vinurilor*, ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg.

Citat în:

Microbiological characterization of red and white wines originated from vineyards of getic piedmont; By: D.I. Steg ru , MANAGEMENT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT, Sibiu, Romania, Volume: 6, Issue: 2, Pages : 61 – 64. Published: DEC 2018.

A study regarding the evolution of the red wine during the period of ageing and maturation; By: A. Dabija, I. Rebenciuc, A. Buculei, G. Constantinescu (Pop), ANNALS. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Volume: 11, Issue: 2, Pages: 11 – 15. Published: DEC. 2010.

Polyphenol fingerprinting approaches in wine traceability and authenticity: assessment and implications of red wines; By: L. M. Palade and M. E. Popa, BEVERAGES, Volume: 4, Issue: 75, Pages: 2 – 18. Published: OCT. 2018.

03. Croitoru C., Vivas N., Canariov A., Deaconu L., Codre i C.C., Hortolomei G.B., 2009 - „Incidence of the treatment with oenological tannis on the red wines' sensorial profile”, Simpozionul International Euroaliment 2009, 9 – 10 octombrie 2009, Universitatea „Dun rea de Jos”, Gala i, 117 – 126, ISSN 1843 – 5114, Oral presentation. În : *The Annals of the University Dun rea de Jos of Gala i, Fascicle VI – Food Technology, New Series, Year III (XXXII)*, ISSN 1843 – 5157, 50 – 56.

(http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2009_no_1.htm).

http://mjl.clarivate.com/cgi-bin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MASTER&Word=*galati.

Citat în:

Polyphenol fingerprinting approaches in wine traceability and authenticity: assessment and implications of red wines; By: L. M. Palade and M. E. Popa, BEVERAGES, Volume: 4, Issue: 75, Pages: 2 – 18. Published: OCT. 2018.

04. Croitoru C., 2012 - *Oenologie. Inov ri i nout i*, ISBN 978 – 973 – 720 – 463 – 9, Editura AGIR, 334 pg.

Citat în:

Polyphenol fingerprinting approaches in wine traceability and authenticity: assessment and implications of red wines; By: L. M. Palade and M. E. Popa, BEVERAGES, Volume: 4, Issue: 75, Pages: 2 – 18. Published: OCT. 2018.

RECUNOAȘTEREA VALORII ȘI A PRESTIGIULUI PROFESIONAL LA NIVEL NAȚIONAL ȘI INTERNAȚIONAL

1. COORDONARI ȘI FUNCȚII

Â La nivel național

- Expert evaluator pentru programe și proiecte de cercetare naționale (din iulie 2015).
- Secretar științific al Secției de Industrie Alimentară a Academiei de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu - Bișniț” (ASAS) din iunie 2014.
- Președinte în comisii de acordare a titlurilor academice în cadrul Universității BIOTERRA (din 2013).
- Membru în comisii de acordare a titlului onorific de doctor honoris causa al unor universități (din 2012).
- Director de proiecte de cercetare naționale (din 2007).
- Director Cercetare - dezvoltare la societatea SODINAL Wine & Beverage Division of AVEX Group (din 2003 - 2010); detașat de la Institutul de Cercetări Alimentare (ICA)
- Șef colectiv cercetare ICA (1990 – 1995).

Â La nivel internațional

- Președinte de juriu în competițiile internaționale „Concours Mondial de Bruxelles” (din 2009) și Mondial du Sauvignon (din 2013).
- Directorul a 10 proiecte de cercetare internaționale (din 2004).
- Profesor asociat în cadrul „Connaissance et Commerce International des Vins” (în 2001).
- Coordonator lucrare de diplomă în cadrul specializării postuniversitare „Connaissance et Commerce International des Vins”, E.N.E.S.A. Dijon și C.F.P.P.A. Beaune, (France) & Brighton College of Technology (UK) (în 2000).

2. AFILIERI

Â Membru în academii naționale și internaționale

- Membru titular al ASAS (2017).
- Membru al Academiei de Științe din New York (din februarie 2009).

Â Membru în asociații/organizații profesionale internaționale

- Membru al Societății Americane de Oenologie și Viticultură (din aprilie 2009).
- Membru al Federației Internaționale a Scriitorilor și Jurnaliștilor de Vin și Băuturi Spirtoase (FIJEV) din iunie 2008.
- Expert al României la Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV) (din 2008).
- Membru în 23 de concursuri internaționale de degustări de vinuri și băuturi distilate organizate de prestigioase societăți specializate, de instituții și organisme de referință (din martie 2004).

Â Membru în asociații/organizații profesionale naționale

- Membru al Asociației Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (din 2018).
- Membru al Societății Române de Biochimie și Biologie Moleculară – Filiala Galați (din 2018).

- Membru al AGIR (din 2010).
- Membru fondator al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România - ASIAR (din 2009).
- Membru al Grupului Român de Experți în Cercetare, Dezvoltare și Inovație (din 2008).
- Membru al Societății Române de Biotehnologie și Bioinginerie – Filiala Galați (2008 - 2010).
- Membru al Asociației Degustatorilor Autorizați din România (2003 - 2011).

3. PREMII ȘI DISTINCȚII

Â Premiu al Academiei Române, ca unic autor

- Premiul „Traian S. VULESCU” al Academiei Române acordat pentru lucrarea *Tratat de tiin și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor* (decembrie 2011).

Â Premii ale unor academii de ramură ca unic autor și premiul CNCS ca autor corespondent

- **AO R:** Premiul „Vasile Gheție pe anul 2014 al Secției de Științe Agricole, Silvicultură și Medicină Veterinară a Academiei Oamenilor de Știință a României acordat pentru volumul 1 intitulat *Bazele alimentației și nutriția* al *Tratatului de tiin și alimentației și cunoașterea alimentelor* (noiembrie 2016).
- **A M:** Premiul de Excelență pe anul 2014 al Academiei de Științe Medicale, acordat pentru lucrarea *Tratat de tiin și alimentației și cunoașterea alimentelor. Volumul 1 – Bazele alimentației și nutriția* (noiembrie 2015).
- **A TR – AGIR:** Premiul și trofeul AGIR pe anul 2014 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea *Tratat de tiin și alimentației și cunoașterea alimentelor. Volumul 1 – Bazele alimentației și nutriția* (septembrie 2015).
- **ASAS:** Premiul „Dimitrie MOȘCO” al Secției de Industrie Alimentară a ASAS pe anul 2010 pentru volumul *Tratat de tiin și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor* (decembrie 2010).
- **CNCS ca autor corespondent:** Premiu acordat pentru lucrarea: Constantin O. E., Râpeanu G., Kukurova K., Turturică M., Dubova Z., Tobolkova B., Dăko L., Ciesarova Z., **Croitoru C.***, 2018 - „Antioxidative capacity of and contaminant concentrations in processed plum products consumed in Romania”, *Journal of Food Protection*, 81, 8, 1313 – 1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066 (nr. cerere: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-27073) <http://uefiscdi-direct.ro>.
<https://uefiscdi.ro/resource-80274?&wtok=&wtkps=XY5RDolwEETvst+CbEsBlzsYE09AKOhSFKVUROPdLfh9Gsnm3kzU1BKT0uKYBxMayHf5pYkgWUNXsURQW0S5OujalyJzmPi3LEcBMt7GuCkji0xmCZjXTP7kYDnKwgUwieq1D6WCePNbEgJtL6cd/u1TCORiSxS2UJ49PtZCUQIESXKJVYt1PaPQb/u1+h7x2rp9erUaddWYdcfQlfVbEvN4Y2rMSz6gcuuhfz1Bg==&wchk=657155697ea86dcbcfbf272e8147fa4c17a21fde>.
- **CNCS în calitate de coautor:** Premiu acordat pentru lucrarea: Constantin O. E., Kukurova K., Dasko L., Stanciuc N., Ciesarova Z., **Croitoru C.**, Râpeanu G.*, 2018 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, *Molecules*, 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules 24081571 (nr. cerere: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-35890).

Â Premii internaționale ca unic autor

- Laureat al Premiului Organizației Internaționale a Vieii și Vinului (OIV) la Categoria Oenologie în 2010.
- Laureat al Premiului (OIV) la Categoria Oenologie în 2007.

Â Premii naționale în domeniu ca unic autor

- Premiul și trofeul AGIR pe anul 2018 la Seciunea Inginerie Agricol și Silvic, acordat pentru lucrarea *Analiza senzorială a produselor agroalimentare (Volumele 1 ÷ 4)* (septembrie 2019).
- Premiul AGIR pe anul 2012 la Seciunea Inginerie Agricol și Silvic, acordat pentru lucrarea *Oenologie. Inovări și noutăți*, editat în limbile română, franceză și engleză (septembrie 2013).
- Premiul AGIR pe anul 2009 la seciunea Inginerie chimică, acordat pentru volumul *Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor* (septembrie 2010).

Â Alte mențiuni și nominalizări naționale și internaționale

- Scrisoare oficială de apreciere și mulțumire din partea concernului internațional italo-francez Spindal – AEB Group, lider mondial în producerea, testarea și comercializarea auxiliarelor tehnologice de elaborare, maturare, limpezire, stabilizare și filtrare a vinurilor, berii și sucurilor de fructe (2009).
- Diploma de Excelență acordată de AGIR și Editura AGIR pentru contribuțiile aduse la îmbogățirea tezaurului de carte științifică și tehnică românească (septembrie 2009).
- Menționat în Enciclopedia Personalităților din România – Ediția 2008, Editura elvețiană „Hübners Who is Who” (decembrie 2008).
- Nominalizare la Premiul „Dumitru MOȘCO” al Secției de Industrie Alimentară a ASAS pe anul 2006.

4. PEER REVIEW

Â Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor indexate BDI

- Membru în Bordul editorial al publicației „International Journal of Green Technology” (2015 – 2016).
- Membru corespondent străin al publicației internaționale „Revue des Oenologues” (2008 – PREZENT).
- Membru în Bordul editorial al publicației internaționale „Științe și tehnologii alimentare/Food Sciences and Technologies” (1996 – 1998).

Â Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor naționale și internaționale neindexate

În publicații științifice ale sectorului agroalimentar

- Membru în Bordul editorial și coordonator științific al publicației naționale „Bulletin of Scientific Information” (din noiembrie 2010).
- Membru în colectivul de redacție, responsabil de număr, înscrisat cu coordonarea activităților de tehnoredactare, paginare și editare a publicației naționale „Științe și tehnologii alimentare” (1996 - 1998).

În publicații tehnice de oenologie

- Membru în Comitetul științific al publicației naționale „Wine & Spirit Club” (din martie 2008) devenit „Romanian Wine Art” (2008 - 2011).
- Membru în Comitetul științific al publicației naționale „Wine Industry” (2006 - 2007).

În publicații de cultură oenologică și gastronomică

- Editor senior al publicației naționale „Vinurile României” (din noiembrie 2011).
- Membru în Colegiul redacțional al publicației naționale „Vinul.Ro” (2011 - 2015).
- Membru în Colegiul redacțional al publicației naționale „Horeca România” (2011 - 2014).

Â **Recenzor pentru reviste științifice naționale și internaționale indexate BDI**

- Membru în Bordul editorial al publicației internaționale „International Journal of Green Technology” (în 2016).
- Membru în juriile internaționale de evaluare a cărților și monografiilor ce candidează la Premiile anuale acordate de OIV (Organizația Internațională a Vieii și Vinului) (în 2008, 2009 și 2016).

Â **Referent în comisii de doctorat naționale și internaționale**

- Referent comisie drd. Laurențiu-Mihai Palade, Facultatea de Biotehnologii, USAMV București, 2016.

5. ORGANIZAREA DE MANIFESTĂRI ȘTIINȚIFICE

Â **Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor internaționale indexate BDI**

- Membru în comitetul științific al Congresului Mondial al OIV în comisia de Oenologie (în 2013).

Â **Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor naționale și internaționale neindexate**

- Membru în comitetul științific de organizare a Simpozionului național anual „Ziua Mondială a Alimentației”, organizat în colaborare cu ASAS și Secția de Științe Agricole și Silvicultură a Academiei Române (în 2015).
- Coordonatorul Simpozionului național anual cu participare internațională organizat de societatea SODINAL pentru producătorii români de vinuri timp de 12 ediții neîntrerupte (2005 - 2016).
- Membru în comitetul științific de organizare a Sesiunii științifice naționale cu participare internațională „Securitatea alimentară a populației”, organizat de I.C.A. București sub patronajul A.S.A.S. și M.C.T. (1998).
- Membru în comitetul științific de organizare a Conferinței internaționale „Romwine - tradiție și cultură”, World Trade Center, București (1998).
- Membru în comitetul științific de organizare a Sesiunii științifice naționale cu participare internațională „Resurse și dezvoltare în industria alimentară” organizat de I.C.A. București sub patronajul A.S.A.S. și M.C.T. (1995).
- Membru în comitetul științific de organizare a Conferinței inventatorilor și inovatorilor din industria alimentară, Constanța (1989).
- Membru în comitetul științific de organizare a Simpoziunilor naționale cu tema „Modernizarea tehnologiilor agroalimentare; alimentele și alimentația - surse de sănătate a populației”, Constanța (1987-1988).
- Membru în comitetul științific de organizare a Congreselor naționale cu tema „Noi cerințe și oferte în informatizarea proceselor de producție și de conducere în industria alimentară”, Constanța (1986-1988).