

Lista lucrărilor științifice publicate și a proiectelor de cercetare

Cărți/Capitole de cărți

Liliana Mihalcea, Maricica Stoica (2023). Recent Overview on Behalf Carotenoids Extraction from Food By-products, Chapter 2, pag.15-38. In Current Perspectives in Agriculture and Food Science Vol. 4, 2023. B P International, Editor Mohammad Reza Naroui Rad, ISBN 978-81-19217-97-7 (Print), 978-81-19217-98-4 (eBook), [DOI: 10.9734/bpi/cpafs/v4](https://doi.org/10.9734/bpi/cpafs/v4) (pentru carte), [DOI:10.9734/BPI/CPAFS/V4/5565B](https://doi.org/10.9734/BPI/CPAFS/V4/5565B) (pentru capitol carte).

Liliana Mihalcea, Gigi Coman. 2023. Uscarea (capitol 1), 42 pagini. În: Liliana Mihalcea. Tehnici de extracție a subproduselor de origine vegetală. Editura Galați University Press, 110 pag. ISBN 978-606-696-269-8 (Vol. 1., 2023).

Liliana Mihalcea, Leontina Grigore-Gurgu, Oana Emilia Constantin. 2023. Extracția asistată de dioxid de carbon supercritic (capitol 2), 35 pagini. În: Liliana Mihalcea. Tehnici de extracție a subproduselor de origine vegetală. Editura Galați University Press, 110 pag. ISBN 978-606-696-269-8 (Vol. 1., 2023).

Liliana Gîtin. (2009). Procesarea cu fluide supercritice. Aspecte teoretice fundamentale și aplicații. Editura Academica, ISBN 978-973-8937-58-1, 205 pag.

Liliana Gîtin, Rodica Alexandru. (2009). Operații unitare în alimentație publică și agroturism. Principii teoretice și lucrări aplicative. Editura Galați University Press, ISBN 978-606-8008-43-1, 202 pag

Articole publicate în reviste cotate ISI Thomson Reuters și în volume indexate ISI proceedings

1. **Liliana Mihalcea**, Bogdan Pacularu-Burada, Ștefania-Adelina Milea, Iuliana Aprodu, Nina Nicoleta Condurache (Lazar), Elena Iulia Cuculea, George-Madalin Danila, Adrian Cîrciumaru, Stanciu Nicoleta. CO₂ supercritical extraction and microencapsulation of oleoresins from rosehip fruits for getting powders with multiple applications. *Current Research in Food Science* 6 (2023) 100449.
DOI: [10.1016/j.crfs.2023.100449](https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100449)
IF 1,125 / SRI 1,699.

2. **Mihalcea, L.**, Coman, G., Constantin, O.E., Grigore-Gurgu, L., Dănilă, George Mădălin., Cucolea, E.I., Turturică, M., Nicoleta, Stănciuc. (2023). Conjugates-based design for microencapsulation of CO₂ supercritical extract from red grape by-products to provide functional ingredients, *LWT - Food Science and Technology*
DOI: [10.1016/j.lwt.2023.114996](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114996).
IF 6,05
3. **Liliana Mihalcea**, Mihaela Turturica, Elena Iulia Cucolea, George-Madalin Danila, Loredana Dumitrascu, Gigi Coman, Oana Emilia Constantin, Leontina Grigore-Gurgu, Nicoleta Stănciuc. CO₂ Supercritical Fluid Extraction of Oleoresins from Sea Buckthorn Pomace: Evidence of Advanced Bioactive Profile and Selected Functionality, *Antioxidants*, 10(11) (2021)1681.
IF 7,675
DOI: [10.3390/antiox10111681](https://doi.org/10.3390/antiox10111681)
WOS:000723910800001
4. **Mihalcea, L.**, Crăciunescu, O., Ionica Dima (Gheonea), Prelipcean, A.-M., Enachi, E., Barbu, V., Bahrim, G.E., Râpeanu, G., Oancea, A., Stănciuc, N. Supercritical CO₂ extraction and microencapsulation of lycopene-enriched oleoresins from tomato peels: Evidence on antiproliferative and cytocompatibility activities. *Antioxidants*, 10(2) (2021) 222.
IF 7,675
DOI: [10.3390/antiox10020222](https://doi.org/10.3390/antiox10020222)
WOS:000622032600001
5. **Mihalcea, L.**; Aprodu, I.; Dumitrașcu, L.; Cucolea, E.I.; Dănilă, G.-M.; Enachi, E.; Barbu, V.; Constantin, O.E.; Grigore-Gurgu, L.; Stănciuc, N. Whey Proteins Isolate-Based Biopolymeric Combinations to Microencapsulate Supercritical Fluid Extracted Oleoresins from Sea Buckthorn Pomace. *Pharmaceuticals* 14 (2021) 1217.
IF 5,667 / SRI 1.452.
DOI: [10.3390/ph14121217](https://doi.org/10.3390/ph14121217)
WOS:000736558900001
6. Oana Emilia Constantin, Adelina Ștefania Milea, Carmen Bolea, **Liliana Mihalcea**, Elena Enachi, Dana Maria Copolovici, Lucian Copolovici, Florentina Munteanu, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu. 2021. Onion (*Allium cepa* L.) peel extracts characterization by conventional and modern methods, *International Journal of Food Engineering*, 17(6) (2021) 485 – 493.
IF 1,713 / SRI 0,476
DOI: [10.1515/ijfe-2020-0310](https://doi.org/10.1515/ijfe-2020-0310)
WOS:000661341200008
7. Iuliana Maria Enache, Óscar Benito-Román , Gigi Coman, Camelia Vizireanu, Nicoleta Stănciuc, Doina Georgeta Andronoiu, **Liliana Mihalcea***, Maria Teresa Sanz. 2021. Extraction Optimization and Valorization of the Cornelian Cherry Fruits Extracts: Evidence on Antioxidant Activity and Food Applications. *Appl. Sci.* 11 (2021) 10729.
IF 2.838 / SRI 0,885
DOI: [10.3390/app112210729](https://doi.org/10.3390/app112210729)
WOS:000727862300001

8. Iuliana-Maria Enache, Gigi Coman, Sanda Roșca, Camelia Vizireanu, Liliana Mihalcea*. The optimization of a conventional extraction of bioactive compounds from *Cornus mas* by RSM and the determination of favourability factors by GIS technique. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 49(2) (2021) 12307.
 IF 1,249 / SRI 0,455
 DOI: [10.15835/nbha49212307](https://doi.org/10.15835/nbha49212307)
 WOS:000668514700002
9. Simona Daniela Radu (Lupoae), **Liliana Mihalcea**, Iuliana Aprodu, Sonia A. Socaci, Mihaela Cotărlet, Elena Enachi, Oana Crăciunescu, Vasilica Barbu, Anca Oancea, Francisc Vasile Dulf, Petru Alexe, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. Fostering Lavender as a Source for Valuable Bioactives for Food and Pharmaceutical Applications through Extraction and Microencapsulation. *Molecules* 25(21) (2020) 5001.
 DOI: [10.3390/molecules25215001](https://doi.org/10.3390/molecules25215001)
 IF 4,411 / SRI 1,426
 WOS:000589230100001
10. Corina Neagu, **Liliana Mihalcea***, Elena Enachi, Vasilica Barbu, Daniela Borda, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. Cross-Linked Microencapsulation of CO₂ Supercritical Extracted Oleoresins from Sea Buckthorn: Evidence of Targeted Functionality and Stability. *Molecules* 25 (2020) 2442.
 DOI: [10.3390/molecules25102442](https://doi.org/10.3390/molecules25102442)
 IF 4,411 / SRI 1,426
 WOS:000539293400175
11. **Liliana Mihalcea**, Vasilica Barbu, Elena Enachi, Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu, Maricica Stoica, Loredana Dumitrașcu, Nicoleta Stănciuc. Microencapsulation of Red Grape Juice by Freeze Drying and Application in Jelly Formulation. *Food Technology and Biotechnology*, 58(1) (2020) 20 – 28.
 DOI: [10.17113/ftb.58.01.20.6429](https://doi.org/10.17113/ftb.58.01.20.6429)
 IF 3,918 / SRI 0,923
 WOS:000530080000004
12. Gabriel-Dănuț Mocanu, Oana-Viorela Nistor, Doina Georgeta Andronoiu, Liliana Ceclu, Ionica Dima Gheonea, **Liliana Mihalcea**, Viorica Vasilica Barbu, Oana Emilia Constantin, Livia Pătrașcu. Effects of drying methods on quality parameters of potato and red beetroot purée with *Lactobacillus delbrueckii*. *Journal of Food and Nutrition Research*, 59 (1) (2020) 23-34.
 IF 1,333 / SRI 0,366
 WOS:000541970300004
[file:///C:/Users/user/Downloads/jfnr202003%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/jfnr202003%20(2).pdf)
13. Ștefania Adelina Milea, Iuliana Aprodu, **Liliana Mihalcea**, Elena Enachi, Carmen Alina Bolea, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. Bovine β-lactoglobulin peptides as novel carriers for flavonoids extracted with supercritical fluids from yellow onion skins. *Journal of Food Science*, 85(12) (2020) 4290-4299.
 DOI: [10.1111/1750-3841.15513](https://doi.org/10.1111/1750-3841.15513), IF 3,167 / SRI 1,202, WOS:000588152100001

14. **Liliana Mihalcea**, Mihaela Turturică, Vasilica Barbu, Elena Ioniță, Livia Pătrașcu, Mihaela Cotărleț, Loredana Dumitrașcu, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc. Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO₂ extract in whey protein isolate and valorization in highly value-added food products, *Food Chemistry* 262 (2018) 30–38.
DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.04.067](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.04.067)
IF 5,399 / SRI 2,943, WOS: 000432652700005
15. **Liliana Mihalcea**, Mihaela Turturica, Ioana Otilia Ghinea, Vasilica Barbu, Elena Ionita, Mihaela Cotarlet, Nicoleta Stanciuc. Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO₂ supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42 (2017) 120-129. Scopus.
DOI :[10.1016/j.ifset.2017.06.008](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2017.06.008)
IF 3,116 / SRI 2,185, WOS:000408782900015
16. Iulia Bleoancă, Klemen Saje, **Liliana Mihalcea**, Elena-Alexandra Oniciuc, Sonja Smole-Mozina, Anca Ioana Nicolau, Daniela Borda. Contribution of high pressure and thyme extract to control *Listeria monocytogenes* in fresh cheese - A hurdle approach, *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 38 (2016) 7–14. Scopus.
DOI: [10.1016/j.ifset.2016.09.002](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2016.09.002)
IF 2,573 / SRI 2,622, WOS:000389397100002
17. **Liliana Gîtin**, Rodica Dinică, Loredana Dumitrascu, Camelia Neagu. Sulfur compounds identification and quantification from *Allium* spp. fresh leaves, *Journal of Food and Drug Analysis* 22(4) (2014) 425 – 430, Scopus.
DOI: [10.1016/j.jfda.2014.04.002](https://doi.org/10.1016/j.jfda.2014.04.002)
IF 0,615 / SRI 0,381, WOS:000346623500005
18. **Liliana Gîtin**, Rodica Dinică, Raluca Parnavel. The Influence of Extraction Method on the Apparent Content of Bioactive Compounds in Romanian *Allium* spp. Leaves. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 40(1) (2012) 93 – 97, WOS, Scopus, CABI.
IF 0.59, WOS:000306538900013
<https://www.notulaebotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/7212>
19. **Gîtin Liliana**, Alexandru Rodica, Buzia Olimpia, Deju Maria. Food Pathological Aspects Concerning the Health State of the Population from Galați Area, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 12(2) (2011) 526 – 534, ISSN1311-5065, Scopus.
IF 0,235, WOS:000294036900015
20. Andronoiu Doina Georgeta, **Gîtin Liliana**, Botez Elisabeta, Mocanu Gabriel – Dănuț. Researches Concerning the Production and Characterization of Dessert with Fresh Cheese and Peach Pulp, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 12(2) (2011) 502- 508, ISSN 1311-5065, Scopus.
IF 0,235, WOS:000294036900012

21. Mocanu D., Botez E., Andronoiu D., **Gîtin L.** Researches concerning the production of a fermented dairy drink with added carrot juice, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 12(2) (2011) 718 – 726, ISSN 1311-5065, Scopus, WOS.
IF 0,235, WOS:000294036900038

Articole în reviste și volumele unor manifestări științifice indexate BDI

1. **Liliana Mihalcea**, Iulia Bleoancă, Cătălina Mihai, Daniela Borda. Osmotic pressure influence on the vegetable chips dehydration process, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 18 (1) (2017) 051-059.ISSN 1582-540X, Scopus. GScholar
https://scholar.google.com/scholar?start=10&q=liliana+mihalcea&hl=de&as_sdt=0,5
2. Cătălin Stoian, Oana Livadariu, Mihaela Turturică, Nicoleta Stănciu, **Liliana Mihalcea***. Emerging technologies for Mara sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) berries valorification, *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, XXI (2017) 109-112. ISSN 2285-1364. CABI, DOAJ, GScholar
<http://biotechnologyjournal.usamv.ro/pdf/2017/Art19.pdf>
https://scholar.google.com/scholar?start=20&q=liliana+mihalcea&hl=de&as_sdt=0,5
3. Garnai, Maria; Lupoaie, Paul; Borda, Daniela; Vizireanu, Camelia; **Mihalcea, Liliana** Temperature influence on the *Tagetes erecta* L. flowers dehyratatation process. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 23 (1) (2017) 52-58.
https://scholar.google.com/scholar?start=0&q=liliana+mihalcea&hl=de&as_sdt=0,5
4. **Mihalcea, L.**, Bucur, F., Cantaragiu, A.M., Gurgu, L., Borda, D., Iordachescu, G. Temperature influence on the *Agaricus bisporus* mushrooms dehydration process, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 17 (4), (2016). 323-333, ISSN 1582-540X, Scopus, GScholar
https://scholar.google.com/scholar?start=10&q=liliana+mihalcea&hl=de&as_sdt=0,5
5. Stoica, Maricica, Alexe, Petru, **Mihalcea, Liliana**. Atmospheric Cold Plasma as New Strategy for Foods Processing - An Overview, *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 15 (2014). 1-8. CABI, GScholar
https://scholar.google.com/scholar?start=0&q=liliana+mihalcea&hl=de&as_sdt=0,5
6. **Liliana Mihalcea (Gîtin)**, Maricica Stoica, Cristian Dima, Petru Alexe. Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(2) (2013) 204-207, ISSN: 2069-0053, CABI.
7. Stoica, M., **Mihalcea, L.**, Borda,, D., Alexe,. P. Non-thermal novel food processing technologies. An overview, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(2) (2013) 212-217, ISSN 1453-1399, CABI, Gscholar
https://scholar.google.com/scholar?start=0&q=liliana+mihalcea&hl=de&as_sdt=0,5

8. Corina Neagu, **Liliana Gîtin**, Daniela Borda. The effect of intense light pulsed treatment on *Aspergillus flavus* (MI 148) spores. *Journal Food and Environment Safety*, Suceava University, Food Engineering, XII (1) (2013) 18-23. Index Copernicus, CAS, EBSCO, GSchoolar. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/>
https://scholar.google.com/scholar?start=10&q=gitin+liliana&hl=de&as_sdt=0,5
9. Roxana Cirimbei, Rodica Dinică, **Liliana Gitin**, Camelia Vizireanu. Study on herbal actions of horseradish (*Armoracia rusticana*), *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(1) (2013) 111-115. ISSN: 2069-0053 CABI http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/59761L19_Vol_19_1_2013_111-115.pdf
10. Cristian Dima, **Liliana Gitin**, Petru Alexe, Stefan Dima. Encapsulation of coriander essential oil in alginate and alginate/chitosan microspheres by emulsification external gelation method. (2013). Book of Proceedings of InsideFood Symposium, 9-12 April 2013, Leuven, Belgium
http://www.insidefood.eu/INSIDEFOOD_WEB/UK/WORD/proceedings/061P.pdf
https://scholar.google.com/scholar?start=30&q=gitin+liliana&hl=de&as_sdt=0,5
11. Cristina Popovici, **Liliana Gîtin**, Petru Alexe Characterization of Walnut (*Juglans regia L.*) Green Husk Extract Obtained by Supercritical Carbon Dioxide Fluid Extraction, *Journal of Science, Technique and Technologies Food and Packaging*, 1 (2012) 5-9. ISSN 1314-7420. <http://mahvp.uft-plovdiv.bg>
12. Stoica, Maricica; Filimon, Veronica; Alexe, Petru; **Gîtin, Liliana**. High hydrostatic pressure and pulsed electric fields. An overview. *Modern Technologies in the Food Industry*. 1 (2012), 187-189. ISBN 978-9975-87-428-1. GSchoolar
https://scholar.google.com/scholar?hl=de&as_sdt=0%2C5&q=gitin+liliana&btnG=
13. Popovici, Cristina; **Gîtin, Liliana**; Alexe, Petru. Supercritical fluid extraction of bioactive compounds from walnut leaves. *Modern Technologies in the Food Industry*. 2 (2012) 84-89. ISBN 978-9975-87-428-1. GSchoolar
https://scholar.google.com/scholar?start=10&q=gitin+liliana&hl=de&as_sdt=0,5
14. **Liliana Gîtin**, Salima Varona, Maria José Cocero Alonso. Encapsulation of garlic essential oil by batch PGSS process. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 9 (2011) 60-67. IndexCopernicus, CABI.
<http://bioaliment.ugal.ro/revista/9/paper%2097.pdf>.
15. Stoica M., Dinică R., **Gitin L.**, Grozavu C., Cârâc G. Electrochemical behavior of Stainless Steel in *Oxonina-Active* with *Geotrichum candidum*, *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 9 (2011) 29-34. IndexCopernicus International, CABI.
<http://bioaliment.ugal.ro/revista/9/paper%2095.pdf>.
16. Vînătoru C., Neicu – Teodorescu Eliza, **Gîtin Liliana**. New achievements regarding sweet pepper breeding (*Capsicum annuum* L.) obtained at V.R.D.S. Buzău, Lucrari Stintifice Seria Horticultura, 54(1) (2011) 321-326, USAMV Ion Ionescu de la Brad Iasi. ISSN 1454-7376. CAB International
https://www.uaiiasi.ro/revista_horti/archiva.php?an=2011

17. Elena Alexandra Oniciuc, **Liliana Gîtin**, Sorin Ciortan, Nicoleta Maftei (Aron), Anca Nicolau. Intense Light Pulses Effect on Fungal Burden of Mustard and Black Pepper, *Food and Environment Safety, Stefan cel Mare University Suceava, Food Engineering*, 4, (2010). 112-117. Index Copernicus, CAS, EBSCO. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/>
18. Mihaela Aida Vasile, **Liliana Gîtin**. The influence of minimal processing on the nutritional and microbiological quality of leafy vegetables, *Ovidius University Annals of Chemistry*, 21 (2), (2010). 123 - 128, ISSN-1223-7221. CABI, Index Copernicus, Gscholar. https://scholar.google.com/scholar?start=10&q=gitin+liliana&hl=de&as_sdt=0,5
19. Mocanu G.D., Rotaru G., Botez E., **Gîtin L.**, Andronoiu D.G., Nistor O., Vlăsceanu G., Dune A. Sensory evaluation and rheological behavior of probiotic dairy products with *Rosa canina* L. and *Glycyrriza glabra* L. extracts. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 4, (2009). 32 - 39, ISSN 1843 – 6099. Chemical Abstracts, Index Copernicus International. (http://www.bioaliment.ugal.ro/rev_issues.html).
20. Gabriel – Dănuț Mocanu, Gabriela Rotaru, Elisabeta Botez, Aida Vasile, Doina Andronoiu, Oana Nistor, **Liliana Gîtin**, Gabriela Vlăsceanu, Alina Dune. Research concerning the production of a probiotic dairy product with added medicinal plant extracts. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, (XXXII) (2009). 37–44. ISSN 1843 – 5157. Scopus,WOS. <http://www.ann.ugal.ro/tpa/Anale%202009/vol%201/Full%20paper%20DMocanu.pdf>
21. Gabriel – Dănuț Mocanu, Gabriela Rotaru, Elisabeta Botez, Aida Vasile, Doina Andronoiu, Oana Nistor, **Liliana Gîtin**, Gabriela Vlăsceanu, Alina Dune. Sensorial characteristics and rheological properties of probiotic product „Cătinolact”, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, (XXXII), (2009). 64–69. ISSN 1843 – 5157. Scopus,WOS. <http://www.ann.ugal.ro/tpa/Anale%202009/vol%201/Full%20paper%20MocanuD.pdf>
22. Elisabeta Botez, **Liliana Gîtin**, Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Danut Mocanu. Fresh dairy, appetizer type: sensorial and rheological aspects, *Journal Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, IX(2)2, (2008) 207 – 212. Scopus. (<http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=200809&vol=2&aid=2129>)
23. Botez Elisabeta, **Gîtin Liliana**, Andronoiu Doina Georgeta, Mocanu Dănuț Gabriel, Stefănescu Alina. Research on production and description of fresh dairy, appetizer type, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 14 (2008) 166-172. ISSN 1453-1399. CABI
24. **Liliana Gîtin**, Traian Hopulele. Anova analysis upon the influence of hydrogen peroxide used in sunflower oil epoxidation, *Stefan cel Mare University, Annals of the Suceava University – Food Engineering*, vol I. (2007). 113 – 118, ISSN 1842 – 459. Index Copernicus, CAS, EBSCO.

25. **Gîtin L.**, Habulin, M., Knez, Ž., Hopulele, T. Thermodynamic parameters for the enzymatic epoxidation of sunflower oil at atmospheric pressure with enzyme incubated at 20 MPa in SCCO₂, *Roumanian Biotechnological Letters – An International Journal* 11(6) (2006) 3015-3020. ISSN: 1224-5984. The British Library Board
<http://direct.bl.uk/bld/SearchResults.do>, <http://www.rombio.eu/Archive/2006/nr6/>.
26. **Gîtin L.**, Habulin, M., Knez, Ž., Hopulele, T. Approximation of the thermodynamic parameters for the sunflower seed oil epoxidation reaction with enzyme treated under atmospheric pressure, *Roumanian Biotechnological Letters – An International Journal*, 11(6) (2006) 3021-3026, ISSN: 1224-5984. The British Library Board
<http://direct.bl.uk/bld/SearchResults.do>, <http://www.rombio.eu/Archive/2006/nr6/>
27. **Gîtin L.**, Habulin, M., Knez, Ž., Hopulele, T. Studies concerning lipase stability in batch-stirred-tank reactor under supercritical conditions, *Roumanian Biotechnological Letters – An International Journal*, 11(2) (2006). 2669-2674, ISSN: 1224-5984. The British Library Board
<http://direct.bl.uk/bld/SearchResults.do>, <http://www.rombio.eu/Archive/2006/nr6/>
28. **Gîtin, L.**, Habulin, M., Knez, Ž., Hopulele, T. Some parameters optimization for enzymatic epoxidation reaction of sunflower seed oil at atmospheric pressure and 40°C, *The Annals of the University Dunărea de Jos of Galati, Fascicle VI, Food Technology*, (2006). 28 – 32, ISSN 1221 – 4574.
29. **Gîtin L.**, Habulin, M., Knez, Ž. Optimization of temperature and the amount of the enzyme in the chemo-enzymatic epoxidation of sunflower oil, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, 23(2) (2005) 1-4. ISSN 1221-4574.
<http://www.ann.ugal.ro/tpa/Annals%2005%202%20papers/01%20Full%20paper%20Gitin.pdf>
30. Alexandru R., Zara M., **Gîtin L.**, Vasile A. Accumulation d'entropie par le processus – une évaluation des technologies alimentaires conventionnelles, COFrRoCA (2004), 190-193. ISBN 973-8392-36-5), Tehnica-Info Chisinau (ISBN 9975-63-183-5) CODEN: 69GFCG, CAN 143:188917 AN 2004:1043792 Explored by Author in CAPLUS and MEDLINE; ACS on SciFinder ®.
31. Alexandru, R., Iordăchescu, G., **Gîtin, L.**. Researches concerning the influence of the food texture and microstructure on sensorial perception, *The Annals of University „Dunărea de Jos” Galați, Fascicle VI, Food Technology*. (2001). 41 – 46. ISSN 1221 – 4574.

Lista proiectelor de cercetare

03.12.2020 – 31.12.2023

DIRECTOR / RESPONSABIL PROIECT *Sistem inovativ de valorificare a materiei prime vegetale* (acronim SINOVEG), cod SMIS 119659, contract nr. 326/390002/30.10.2020.

Finanțat prin **Programul Operațional Competitivitate POC** 2014 – 2020, Axa priorităță 1. Cercetare, dezvoltare tehnologică și inovare (CDI) în sprijinul competitivității economice și dezvoltării afacerilor, Obiectiv Specific: 1.3 Creșterea investițiilor private în CDI, tip proiect Proiect Tehnologic Inovativ (PTI).

Leader proiect Cromatec Plus București.

Buget UDJG, 1,242,616.71 lei (248,523.00 Euro)

23.07.2021 – 18.09.2023

DIRECTOR PROIECT, *Sistem complex de valorificare a subproduselor pomicole pentru obținerea de pudre bioactive*, acronim BIOPOWDER, contract de finanțare PNDR nr. C161A00000 11884200010/18.03.2021.

Finanțarea asigurată prin **Program Național Dezvoltare Rurală PNDR** 2014 – 2020, sM16.1./16.1a. Sprijin pentru înființarea și funcționarea grupurilor operaționale, dezvoltarea de proiecte pilot, produse și procese în sectorul pomicol, autoritatea de finanțare MADR prin Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale București.

Grup Operațional: Cromatec Plus București (leader proiect, <https://www.cromatec.ro/>), Romanațiu Urzica Cooperativa Agricola (partener 1), Universitatea Dunărea de Jos Galați (partener 2).

Buget UDJG (partener 2) 40,800.00 Euro.

2010 – 2014, DIRECTOR EXECUTIV PROIECT *Reabilitarea, modernizarea, retehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării la Galați a unui pol de educație și cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor, finanțat din Fonduri Structurale Europene 2010 – 2014, Proiect FEDR, Programul Operațional Regional* 2007-2013, Axa priorităță 3 – Îmbunătățirea infrastructurii sociale, Domeniul major de intervenție 3.4 – Reabilitarea, modernizarea, dezvoltarea și echiparea infrastructurii educaționale preuniversitare, universitare și a infrastructurii pentru formare profesională continuă, cerere de finanțare SE/22/3/3.4/ 199/19.06.2009, cod SMIS 11377.

Buget proiect 14.072.341,85 lei (3,000,000.00 Euro). <http://www.sia.ugal.ro/respia/index.html>

18331/05.07.2022 – 30.06.2023

Program POR FESR Sicilia 2014/2020

Membru în proiectul intitulat *Oil matrix extraction from gutted anchovies, Omega-3*, contract 18331/05.07.2022.

Consortiu format din: MATER Soc. Consortile a responsabilità limitata, Italy – I.S.E.C. S.R.L. Servizi Energia Costruzioni, Italy – BALISTRERI GIROLAMO & C. – S.N.C., Italy – COEMI S.R.L. Italy – STAT CONSULTING S.R.L., Italy – Ente Università degli Studi di Enna “KORE” Italy – Consorzio Universitario della Provincia di Palermo”, Italy – Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Romania.

Funcția în proiect: Cercetător științific responsabil cu extracția cu CO₂ supercritic a uleiului de pește din subproduse obținute industrial.

10.07.2020 – 07.06.2022

Program Black Sea Basin

Membru în proiectul intitulat *Local Development and Cross Border Cooperation in the Area of Agricultural Products and Traditional Food* LOC-FOOD, contract de finanțare nr.75315/27.2020-BSB 1101. Funcția în proiect: consultant afaceri în agricultură

18.04.2018 – 30.06.2021

Program PCCDI Proiecte complexe realizate în consorții

Membru proiect intitulat *Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse innovative cerute de piață*, PROS-PER, contract de finanțare nr.10PCCDI/2018. Funcția în proiect: cercetător responsabil cu extracția cu fluide supercritice a subproduselor vegetale.

2018 - 2022

Program POCU

Membru proiect intitulat *Practică - o șansă în plus în tranziția de la școală la viața activă* POCU/90/6.13/6.14/ ID 109526. Proiect implementat de Asociația Ecovivere Constanța. Funcția în proiect: expert formare practică.

30.04.2020 - 31.05.2021

Program colaborare cu agenți economici

Membru proiect de cercetare științifică nr.761/13.03.2020 intitulat *Optimizarea și elaborarea unor produse alimentare făinoase de cofetărie*, beneficiar SC Laboratoarele Remedia București.Funcția în proiect: Cercetător științific.

2016 – 2018

Program PN III, subprogramul 2.1. Competitivitate prin cercetare, dezvoltare și inovare - Bridge Grant (Transfer de cunoaștere la agentul economic) (BG).

Membru proiect intitulat *Optimizarea tehnologiei de creștere intensivă a sturionilor prin utilizarea furajului aditivat cu compuși bioactivi vegetali, acronym FITOBIOACVA*, contract nr. 31BG/2016 – PN-III-P2-2.1-BG-2016-0417, 2016-2018, Funcția în proiect: cercetător - responsabil extracție cu fluide supercritice (cătina și cimbru) pentru suplimentarea hranei pestilor.

12.01.2015 - 31.05.2015

Program FSE / POSDRU 2014 - 2015

Membru în proiectul intitulat *Calificarea – Optiune pentru dezvoltarea durabilă a resurselor umane*, proiect cofinanțat de FSE prin POSDRU/164/2.3/S/133815, implementat de Fundația Scoala Română de Afaceri a CCI Vrancea. Funcția în proiect: Formator instruire practică.

01.06.2010 – 01.10. 2011

Program PNCDI II, program 4 – Parteneriate în domeniile prioritare, Direcția 5 – Agricultură, siguranță și securitate alimentară

Membru proiect intitulat *Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație, cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum*, acronim FIBRESIG (<http://www.fibresig.ugal.ro/>), Contract PNCDI nr. 52-132/01.10.2008. Funcția în proiect: cercetător.

01.11.2007 – 30.06.2010

Program PNCDI II, Programul 4 – Parteneriate in domeniile prioritare, Directia 5 – Agricultura, siguranta si securitate alimentara

Membru proiect intitulat *Cercetari privind dezvoltarea unui sistem informatizat pentru controlul ambalajelor utilizate in industria alimentara, in vederea cresterii sigurantei alimentare a consumatorului*, acronim SISCAM

(<http://www.cefin.ro/proiecte.php?proiectID=49>), contract de cercetare nr. 51-052/14.09.2007.
Funcția în proiect: cercetător.

2006 – 2008

Program Platforma de formare și cercetare interdisciplinară

Membru proiect intitulat *Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară BIOALIMENT* (<http://www.bioaliment.ugal.ro>)

Funcția în proiect: membru cu atribuții pentru achiziții echipamente, elaborare documentație de licitație pentru echipamente. .

Data,

03.07.2023

Conf.dr.ing. Liliana Mihalcea

