

CURRICULUM VITAE



DATE PERSONALE

Nume	CODINA Georgiana Gabriela
Adresă	Str. Petru Rareș, nr. 22, bl. 3, sc. B, ap. 3, cod. 720242, Suceava
Telefon	Fix: +40 230.216.714; Mobil: +40 745 460 727
Fax	
E-mail	codina@fia.usv.ro ; codina.georgiana@yahoo.com

Naționalitatea	Română
-----------------------	--------

Data și locul nașterii	02.11.1979, Suceava
Starea civilă	Căsătorită

STUDII PREUNIVERSITARE

• Perioada	1994 - 1998
• Instituția de învățământ	Liceul Ștefan cel Mare Suceava
• Profilul	Matematică - Fizică
• Diploma obținută la absolvire	Diplomă de Bacalaureat

STUDII UNIVERSITARE

• Perioada	1998 – 2003
• Instituția de învățământ	Universitatea Dunărea de Jos din Galați – Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
• Profilul	Tehnologia produselor alimentare
• Specializarea	Tehnologia și controlul calității produselor alimentare
• Titlul obținut la absolvire	Inginer diplomat

STUDII POSTUNIVERSITARE

• Perioada	2005
• Instituția de învățământ	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară
• Specializarea	Siguranța producției alimentare
• Titlul obținut la absolvire	Certificat de absolvire

• Perioada	2007-2008
• Instituția de învățământ	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava
• Specializarea	Departamentul pentru pregătirea personalului didactic
• Titlul obținut la absolvire	Certificat de absolvire

DOCTORAT

• Instituția de învățământ coordonatoare	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
• Domeniul de doctorat	Inginerie industrială
• Titlul tezei de doctorat	Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii
• Anul susținerii tezei	2009
• Titlul obținut la absolvire	Diplomă de Doctor

ALTE STUDII / STAGII DE PREGĂTIRE

• Perioada	2011
• Instituția	Ministerul Muncii, Familiei și Egalității de Șanse și Ministerul Educației, Cercetării și Tineretului
• Denumirea programului de studii	Formare profesională – Studii superioare
• Calificarea obținută	Formator

• Perioada	2003
• Instituția	Ministerul Muncii și Solidarității Sociale și Ministerul Educației și Cercetării
• Denumirea programului de studii	Operator calculator electronic și rețele
• Calificarea obținută	Certificat de absolvire

ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

• Perioada	2003-2005
• Locul de muncă	S.C. MOPAN S.A. Suceava
• Domeniul de activitate	Morărit - panificație
• Funcția	Inginer producție, Șef fabrică biscuiți-apolitane
• Principalele activități și responsabilități	Coordonarea procesului tehnologic, Implementare sisteme calitate, Elaborare de noi produse
• Domenii de competență	Industria alimentară

ACTIVITATEA DIDACTICĂ ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR

• Perioada	2005 - 2008	
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• Gradul didactic	Asistent universitar	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară
	• seminarii și laboratoare:	Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologia produselor fermentative, Preparate enzimice și culturi starter, Tehnologii generale în industria alimentară.

• Perioada	2008 - 2012	
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• Gradul didactic	Șef de lucrări	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiza senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Controlul calității materiilor prime
	• seminarii și laboratoare:	Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Sisteme de asigurare a calității, Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice, Tehnologii generale în industria alimentară, Controlul calității materiilor prime, Analiză senzorială

• Perioada	2012 - prezent	
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• Gradul didactic	Conferențiar universitar	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului
	• seminarii și laboratoare:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială

ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

Proiecte de cercetare - dezvoltare coordonate

- 2007-2008 - Contract CNCISIS, PN II - RU - TD (cod TD-264) cu titlul *Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii*, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și pescuit
- 2015-2017 PN II-RU-TE-2014-4-0214 cu titlul *Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite*

Activitate editorială

- Membru în comitetul editorial al revistei – *Journal of Food Research* (<http://ccsenet.org/journal/index.php/jfr/about/editorialTeam>) – Canada

- Membru în comitetul editorial al revistei – *Journal of Food Studies* (<http://www.macrothink.org/journal/index.php/ifs/about/editorialTeam>) – S.U.A.
- Recenzor *Food and bioprocess technology* (ISI)
- Recenzor *LWT-Food Science and Technology* (ISI)
- Recenzor *Journal of Agricultural Science and Technology* (ISI)
- Recenzor *Journal of Food quality* (ISI)
- Recenzor *African Journal of Microbiology Research* (ISI)
- Recenzor *Food Research International* (ISI)
- Recenzor *Food and Environment Safety* (BDI) – Romania
- Recenzor *African Journal of Plant Science* (BDI)
- Recenzor *International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science* (BDI)
- Recenzor *African Journal of Food Science and Technology* (BDI)

Afilieri națională și internațională la organizații de profil

- Balkan Environmental Association, BENA
- Societatea Română de Chimie
- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară – Invățământ, Cercetare
- Asociația Specialiștilor din Industria de Morărit și Panificație

Rezultatele activității de cercetare (v. anexă)

- 18 lucrări în reviste cu factor de impact ISI
- 3 brevete de invenții
- 50 de lucrări în reviste BDI
- 3 cărți publicate în țară
- 5 premii acordate de CNCSIS pentru articolele publicate

Data:
1.09.2016

ANEXĂ

LISTA DE LUCRĂRI

1. Articole științifice publicate în reviste ISI cu factor de impact

1. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2016, *Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties*, Journal of Food Science and Tehnology- Mysori, acceptat spre publicare, impact factor 1, 241
2. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Stroe S., 2016, *A new simple method for the evaluation of mineral elements in different oilseeds*, Communications in Soil Science and Plant Analysis, impact factor 0,39, acceptat spre publicare
3. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2016, *The Mixolab rheological properties and dough microstructure of deffated mustard-wheat composite flours*, Journal of Food Processing and Preservation, acceptat spre publicare, factor de impact 0,894
4. **Codină G.G.**, Franciuc Simona, Mironeasa S., 2016, *Rheological characteristics and microstructure of milk yogurt as influenced by quinoa flour addition*, Jorunal of Food Quality, impact factor 0,755
5. Mironeasa S., Mironeasa C., **Codină G.G.**, 2016, *Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior*, International Journal of Food Properties, 19 (4): 859-872, impact factor 0,915
6. **Codină G.G.**, S. Mironeasa, 2013, *Influence of mixing speed on dough microstructure and rheology*, Food Technology and Biotechnology, 51 (4): 509-519 (FI=0,977; SRI=0,917)
7. **Codină G. G.**, S. Mironeasa, D.V. Voica, C. Mironeasa, 2013, *Multivariate analysis of wheat flour dough sugars, gas production, and dough development at different fermentation times*, Czech J. Food Sci, 31 (3): 222-229, ISSN 1212-1800 (FI =0,685, SRI= 0,34)
8. C. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2013, *A new approach of audit functions and principles*, Journal of Cleaner Production, 43 (1): 27-36, ISSN 0959-6526, (FI= 3,398, SRI=1,21)
9. **Codină G. G.**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2012, *Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition*, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (10), 2162-2170, (FI=1.759, SRI=2.74)
10. **Codină G. G.**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, C.N. Popa, R. Tamba-Berehoiu, *Wheat Flour Dough Alveograph Characteristics Predicted by Mixolab Regression Models*, 2012, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (3):638-644, (FI= 1.759, SRI= 2.74)
11. S. Mironeasa, **G. G. Codină**, C. Mironeasa, 2012, *The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab*, Journal of Texture Studies, 43 (1): 40-48, ISSN 0022-4901, (FI= 1.051, SRI= 1.06)
12. **G. G. Codină**, V. Paslaru, A. Leahu, 2011, *Influence of inulin and pea fiber addition on the rheological properties of dough and bread quality*, The Journal of Environmental Protection and Ecology (JEPE), 12 (3):1132-1139, ISSN 1311-5065, (FI=0.178)
13. A. Leahu, **G. G. Codină**, M. Avramiuc, 2011, *Modification of the versatile forms of macro and microelements from the soil under the influence of fertilisers and amendmets*. Journal of Enviromental Protection and Ecology (JEPE), 12 (3):945-951, ISSN 1311-5065, (FI=0.178)

14. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, D. Bordei, A. Leahu, 2010, *Mixolab Versus Alveograph and Falling Number*, Czech J. Food Sci, 28 (3): 185-191, ISSN 1212-1800, (FI= 0.413, SRI= 0.34).
15. **G. G. Codină**, D. Voica, 2010, *The influence of different forms of bakery yeast Saccharomyces cerevisiae type strain on the concentration of individual sugars and their utilization during fermentation*, Roumanian Biotechnological Letters, 15 (4): 5417-5422, ISSN 1224-5984 (FI=0.219)
16. N. C. Popa, R. Tamba-Berehoiu, S. Popescu, M. Varga, **G. G. Codină**, 2009, *Predictive model of the alveografic parameters in flours obtained from Romanian grains*, Romanian Biotechnological Letters, 14 (2): 4234-4242, ISSN 1224-5984, (FI= 0.152)
17. **G. G. Codină**, D. Bordei, V. Pâslaru, 2008, *The effect of different doses of gluten on rheological behaviour of dough and breadmaking quality*, Romanian Biotechnological Letters, 13 (6): 37- 42, ISSN 1224-5984, (FI= 0.152)
18. D. Hadaruga, N. Hadaruga, G. Bandur, A. Rivis, V. Paslaru, **G. Codină**, 2008, *Bioactive Nanoparticles, Thermal stability of the oleic acid/ α -and β -cyclodextrin complexes*, Revista de Chimie, 59 (9):994-998, ISSN 0034-7752, (FI=0,389)

2. Teza de doctorat

Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii

Domeniul de doctorat: Inginerie Industrială

3. Brevete de invenții

1. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2012., *Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora*. RO 127370 (A2). Clasificarea internațională: A21D2/36. Prioritate: RO20100000945 20101006. Rezumat publicat în Buletinul Oficial de Proprietate Industrială, secțiunea Brevete de Invenție, nr. 5/2012, p. 12.

Disponibil online: http://www.osim.ro/publicatii/brevete/bopi_2012/bopi_inv_05_2012.pdf

2. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2012, *Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*. RO 127472 (A2). Clasificarea internațională: A21D2/36. Prioritate: RO20100000946 20101006.

Rezumat publicat în Buletinul Oficial de Proprietate Industrială, secțiunea Brevete de Invenție, nr. 6/2012, p. 18.

Disponibil online: http://www.osim.ro/publicatii/brevete/bopi_2012/bopi_inv_05_2012.pdf

3. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2012, *Napolitane cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*. RO 127473 (A2). Clasificarea internațională: A21D2/36. Prioritate: RO20100000947 20101006. Rezumat publicat în Buletinul Oficial de Proprietate Industrială, secțiunea Brevete de Invenție, nr. 6/2012, p. 18.

Disponibil online: http://www.osim.ro/publicatii/brevete/bopi_2012/bopi_inv_05_2012.pdf

4. Cărți publicate

1. **G.G. Codină**, 2010, *Proprietățile reologice ale aluatului din făina de grâu*, Editura AGIR, București, p. 168, ISBN 978-973-720-335-9.

2. D. Bordei, G. Bahrim, V. Pâslaru, C. Gasparotti, A. Elisei, I. Banu, L. Georgescu, **G. Codină**, 2007, *Controlul calității în industria panificației - Metode de analiză*, Editura ACADEMICA, Galați, p. 783, ISBN 978-973-8937-27-7.

3. **G.G. Codină**, 2016, *Metodologia analizei senzoriale*, Editura Performantica, Iași, p. 303 ISBN 978-606-685-439-9

5. Lucrări indexate în diferite baze de date internaționale

1. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2016, *Application of D-Optimal Mixture Design to optimize the wheat-pumpkin composite flour for bread production*, Food and Environment Safety, 15 (1): 10-20

2. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2015, *Physico-chemical properties of blends of corn oil with coriander seed oil*, Food and Environment Safety Journal, 14 (1): 74-83

3. **Codină G.G.**, Poroch-Serițan M., Mironeasa S., 2015, *Blending of sunflower oil with grape seed oil: Impact on physico-chemical parameters and radical scavenging activity*, Food and Environment Safety Journal, 14 (1): 101-107

4. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2015, *Sensory evaluation of millet-yellow flaxseed-hemp composite flour gluten free cookies for optimum formulation by the mixture experimental design*, Food and Environment Safety Journal, 14 (3): 310-319

5. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2014, *Improvement of wheat flour dough rheology by alpha -amylase and protease combination*, Food and Environment Safety Journal, 13 (4): 309-316

6. Mironeasa S., **Codină G.G.**, *Optimization of a strong wheat flour quality with a low alpha amylase content by using response surface methodology*, Journal of Food studies, 2014, 3(1), 15-24

7. Zaharia D., Danciu I., **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., *Use of principal component analysis in assessment relationship between technological and rheological parameters of wheat flour*, Journal of Food, Agriculture & Environment 12 (1) : 29 - 32, 2014, ISSN 1459-0255

8. Zaharia D., Danciu I., **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., *Relationships of Glutograph parameters with Farinograph and wheat flour characteristics*, Journal of Food, Agriculture & Environment Vol.12 (1) : 33 - 36, 2014, ISSN 1459-0255.

9. Mironeasa S., **Codină G.G.**, *Effect of citrus fibers addition on wheat flour dough rheological properties*, Food and Environment Safety, 2013, 12(4), 322-32

10. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, 2013, *The effect of lecithin on alveograph characteristics, baking and sensorial qualities of wheat flour*, Food and Environment Safety, XII (1): 59-63, ISSN 2068-6609

11. L. Corpas, N.G. Hădărugă, **G.G. Codină**, A. Rivis, E. Guran, E.N. Balița, D. I. Hădărugă, 2012, *Phospholipids in homemade bread*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 18 (4): 336-340, ISSN 1453-1399. (BDI)

12. S. Mironeasa, **G.G. Codină**, 2012, *Study of the raw cow milk hygienic parameters from different milk collection centers and different years using a multivariate analysis method*, Food and Environment Safety, XI (4): 59-64, ISSN 2068-6609

13. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, 2012, *Effects of dry lager brewing Saccharomyces cerevisiae strain on the fermentation process and beer quality*. Food and Environment Safety, 11 (1): 76-82, ISSN 2068-6609. (BDI)

Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2012/2012_1/single/13/13_abs.pdf

14. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, Ana Leahu, 2011, *Predicting the organoleptic quality of some Romanian beer from physical-chemical data using multivariate analysis*, Food and Environment Safety, 2011, 10 (1): 36-42, ISSN 2068-6609. (BDI)

Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_1/single/6/Paper%206%20Vol%20X%201_2011.pdf

15. S. Mironeasa, S. Gutt, Gh. Gutt, **G. G. Codina**, 2011, *Rheological behaviour of wheat flour dough during mixing and heating*, inclus in Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22st International DAAAM Symposium, 23-26 noiembrie Austria Center Vienna - Vienna, Austria, ISBN 978-3-901509-83-4, ISSN 1726-9679 va fi inclus în ISI Web of Knowledge
Disponibil online programul conferinței: <http://www.daaam.com/daaam/Downloads/Program.pdf>
16. **G. G. Codină**, S. Gutt, Gh. Gutt, S. Mironeasa, 2011, *Alveograph as a rheological tool to predict the quality characteristics of wheat flour*, va fi inclus in Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22st International DAAAM Symposium, 23-26 noiembrie Austria Center Vienna - Vienna, Austria, ISBN 978-3-901509-83-4, ISSN 1726-9679, va fi inclus in ISI Web of Knowledge
Disponibil online programul conferinței: <http://www.daaam.com/daaam/Downloads/Program.pdf>
17. S. Mironeasa **G. G. Codină**, C. Mironeasa, 2011, *Variation analysis of cow milk composition quality depending on year, season and location in Romania*, Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, 68 (1-2):225-232, ISBN 1843-5262 (BDI și indexat în ISI Thomson Reuters Master Journal List)
Disponibil online: <http://journals.usamvcj.ro/zootehnie/article/view/6702/6049>
18. S. Mironeasa, **G. G. Codină**, A. Leahu, C. Mironeasa, 2011, *Multivariate statistical analysis of Royal Feteasca wine quality from different regions of Romania country*, Food and Environment Safety, 10 (1):47-52, ISSN 2068-6609. (BDI)
Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/2011_all.html
19. A. Leahu, **G. G. Codină**, S. Mironeasa, A. I. Roșu, 2011, *Effects of A2 phospholipase on dough rheological properties and bread characteristics*, Food and Environment Safety, 10 (1): 66-70, ISSN 2068-6609. (BDI)
Disponibil online:
http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_1/single/12/Abstract%20Paper%2012%20Vol%20X%201_2011.pdf
20. A. Leahu, **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Damian, 2011, *Correlation analyses between some technological parameters of some Romanian wheat varieties grown in the Suceava area*. Food and Environment Safety, 10 (2): 65-69, ISSN 2068-6609. (BDI)
Website: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_2/single/12/12_Ana.pdf
21. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, D. V. Voica, 2011, *Influence of wheat flour dough hydration levels on gas production during dough fermentation and bread quality*, Food and Environment Safety, 10 (4):65-69, ISSN 2068-6609. (BDI)
Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_4/single/12/12_abs.pdf
22. S. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2011, *Multivariate analysis in assessment relationships between milk characteristics influenced by the seasonal variations*, Food and Environment Safety, 10 (4): 104-107, ISSN 2068-6609. (BDI)
Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_4/single/17/17_abs.pdf
23. C. Mironeasa, S. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2011, *Study regarding the audit of management principles*, TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies, 1 (18):325-328, ISSN 1224-029X. (BDI)
Disponibil online: http://www.fim.usv.ro/conf_1/tehnomusjournal/pagini/journal2011/files/55.pdf
24. S. Mironeasa, A. Leahu, **G. G. Codină**, S. G. Stroe, C. Mironeasa, 2010, *Grape Seed: physico-chemical, structural characteristics and oil content*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 16 (1): 1-6, ISSN 1453-1399. (BDI)
Disponibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/90913L1_Mironeasa_Vol.1_01-02_2010_1-6-.pdf

25. S. Mironeasa, C. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2010, *Evaluation of mineral element content in grape seed and defatted grape seed*, Food and Environment Safety, IX (2):53-61, ISSN 2068 – 6609. (BDI)
26. D. Voica, **G. G. Codină**, 2009, *The influence of sucrose addition on the fermentative activity of compressed yeast and of the quality of bread obtained from weaker-average flour quality in breadmaking*, Lucrări științifice - Seria Agronomie, 52: 121-124, ISSN 1454-7414. (BDI)
Disponibil online: http://www.revagrois.ro/PDF/2009_2_123.pdf
27. A. Leahu, **G. G. Codină**, 2009, *The study of milky bacteriums' addition on the quality parameters for German salami*, Lucrări științifice - Seria Agronomie, 52: 701-705, ISSN 1454-7414. (BDI)
Disponibil online: http://www.revagrois.ro/PDF/2009_1_703.pdf
28. A. Leahu, **G. G. Codină**, M. Avramiuc, 2009, *The study of pasteurization temperature's action and the casein addition on the formation of youghurt rennet*, Lucrări științifice - Seria Agronomie, 52: 694-700, ISSN 1454-7414. (BDI)
Disponibil online: http://www.revagrois.ro/PDF/2009_1_696.pdf
29. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *The improvement of the quality of wheat flour with a lower content of α -amylase through the addition of different enzymatic products*, Lucrări științifice - Seria Agronomie, vol.52: 629-635, ISSN 1454-7414. (BDI)
Disponibil online: http://www.revagrois.ro/PDF/2009_1_631.pdf
30. D. Voica, **G. G. Codină**, 2009, *A study of wheat flour fermentation*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 15(2):211-215, ISSN 1453-1399. (BDI)
Disponibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/29220L5_Codina_Gerogiana_211-215.pdf
31. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *The influence of starch addition on the quality of sour milk obtained with a probiotic culture*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 15 (2): 222-228, ISSN 1453-1399. (BDI)
Disponibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/43174L7_Codina_G.,_Leahu_A._222_228.pdf
32. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *Acceleration of ripening kaschaval cheese using starter cultures with a high proteolytic activity*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 15(2): 216-221, ISSN 1453-1399. (BDI)
Disponibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/45248L6_Codina_G.,_Leahu_A._216-221.pdf
33. **G. G. Codină**, A. Leahu, S. Mironeasa, 2009, *The influence of acid addition over 650 flour with a higher alpha-amylase activity*, Annals of the Suceava University, Food engineering, VIII (2), ISSN 1842-4597. (BDI)
34. A. Leahu, **G. G. Codină**, S. Mironeasa, 2009, *Analytical testings of the content of nitrates determined at parsley depending on the level of the nitrogen fertilization*, ANNALS of the Suceava University, Food engineering, VIII (2), ISSN 1842-4597. (BDI)
35. A. Leahu, **G. G. Codină**, 2009, *Analytical Testings of the content of nitrates determined at some vegetable species depending on the level of the nitrogen fertilization*, ANNALS of the Suceava University, Food Engineering, VIII (2), ISSN 1842-4597. (BDI)
36. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *The influence of inulin addition on the development and the activity of bifidobacterium in milk*, ANNALS of the Suceava University, Food Engineering, VIII (1), ISSN 1842-4597. (BDI)
37. **G. G. Codină**, V. Pâslaru, 2008, *Effect of gluten vital on the alveograph characteristics and bread quality of flour wheat dough with a weaker potential for bread making*, Lucrări Științifice - Seria Agronomie, 51:97-105, ISSN 1454-7414. (BDI)
Disponibil online: http://www.revagrois.ro/PDF/2008_3_106.pdf

38. **G. G. Codină**, V. Pâslaru, 2008, *Effect of sucrose on the mixolab, alveograph characteristics and breadmaking properties of strong wheat flour*, *Lucrări Științifice - Seria Agronomie*, 51: 97-105, ISSN 1454-7414.

Diposnibil online: http://www.revagrois.ro/PDF/2008_3_97.pdf

39. **G. G. Codină**, 2008, *Effects of different doses of salt on alveograph and bread making quality of wheat flour with average quality for breadmaking*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 14 (1):109-113, ISSN 1453-1399. (BDI)

Diposnibil online:

http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/64985L25_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana3.pdf

40. **G. G. Codină**, 2008, *Influence of flour quality with different extraction ratio on the rheological properties of uniaxial extension induced by the mixolab*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 14 (1): 119-122, ISSN 1453-1399. (BDI)

Diposnibil online:

http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/42323L27_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana5.pdf

41. **G. G. Codină**, 2008, *Influence of flour quality of different extraction ratio on the rheological properties of biaxial extension induced by the alveograph*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 14 (1): 114-118, ISSN 1453-1399. (BDI)

Diposnibil online:

http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/42323L27_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana5.pdf

42. **G. G. Codină**, 2008, *Effects of different doses of ascorbic acid on alveograph and bread making quality of wheat flour with average quality for breadmaking*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 14 (1): 86-92, ISSN 1453- 1399. (BDI)

Diposnibil online:

http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/70859L20_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana.pdf

43. **G. G. Codină**, 2008, *Effects of different doses of ascorbic acid on alveograph and bread making quality of wheat flour with a weaker potential for breadmaking*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 14 (1): 81-86, ISSN 1453-1399. (BDI)

Diposnibil online:

http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/21262L19_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana1.pdf

44. A. Leahu, **G. G. Codină**, 2008, *The effect of the malt flour on the rheological properties of the dough and the bread quality*, *ANNALS of the Suceava University, Food Engineering*, VII (1): 126-131, ISSN 1842-4597. (BDI)

45. **G. G. Codină**, 2008, *The effect of starter cultures on the quality of wheat dough bread*, *ANNALS of the Suceava University-Food Engineering*, VII (1): 103-108, ISSN 1842-4597. (BDI)

46. **G. G. Codină**, D. Bordei, V. Pâslaru, 2008, *The effect of salt on the Mixolab characteristics and bread making quality of wheat flour with a weaker potential for bread making*, *Innovative Romanian Food Biotechnology (sp. Suppliment)*, 49-54, ISSN 1843-6099. (BDI)

47. V. Pâslaru, I. G. Fuduli, I. Niculiță, C. Arghire, **G. G. Codină**, 2008, *Flour results from germinated wheat. It's quality amelioration with DATEM emulsifier*, *Innovative Romanian Food Biotechnology (sp. Suppliment)*, 40-44, ISSN 1843-6099. (BDI)

48. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, 2007, *Sugar influence on dough's behaviour*, *Journal of agroalimentary processes and technologies*, 13 (2): 295-298, ISSN 1453-1399. (BDI)

Diposnibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/7405Cretu_3.pdf

49. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, C. Arghire, 2007, *Ascorbic acid influence on dough's behaviour*, *Journal of agroalimentary processes and technologies*, 13 (2): 299-302, ISSN 1453-1399. (BDI)

Diposnibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/40483Cretu_lucrare_4.pdf

50. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, 2007, *Salt influence on dough's behaviour*, Journal of agroalimentary processes and technologies, 13 (2): 291-294, ISSN 1453-1399. (BDI)
Diposnibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/36456Cretu_2.pdf
51. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, 2007, *Temperature influence on dough's behaviour*, Journal of agroalimentary processes and technologies, 13 (1): 63-67, ISSN 1453-1399. (BDI)
Diposnibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/65762Cretu_lucrare1.pdf
52. V. Pâslaru, I. Georgian Fuduli, **G. G. Codină**, 2006, *Studies on the effect of glucose oxidase in bread making*, Scientific and Technical Bulletin - Series Chemistry, Food Science & Engineering, 12 (11):160-164, ISSN 1582-1021. (BDI)
53. **G. G. Codină**, I. G. Fuduli, V. Pâslaru, 2006, *Hemicelulases and xylanases influence of technological properties of the bread flour*, Scientific and Technical Bulletin - Series Chemistry, Food Science & Engineering, 12 (11):128-133, ISSN 1582-1021. (BDI)
54. **G. G. Codină**, *Studies upon malatsic activity on the bakery yeast*, 2006, ANNALS of the Suceava University Food Engineering , V (1): 52-55, ISSN 1842-4597. (BDI)
55. **G. G. Codină**, E. Bilan, 2006, *Using inulin in bakery products*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 12 (1): 225-230, ISSN 1453-1399. (BDI)
Diposnibil online: http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/78944L33_Using_inulin_in_bakery_products.pdf

6. Participări la conferințe naționale și internaționale reprezentative

1. S. Mironeasa, **G.G. Codină**, *Rheological properties of wheat flour dough as affected by alpha-amylases derived from different origines*, The international conference biotechnologies, present and perspectives, March 07th – 08th, 2013, Suceava, Romania
2. **G.G. Codină**, C. Arghire, S. Mironeasa, *Influence of added Inulin on the Alveograph rheological characteristics of dough from 800 wheat flour type and bread quality*, Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bioengineering (BIO '13), Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 2013.
3. S. Mironeasa, **G.G. Codină**, C. Popa, *Effect of the addition of Psyllium fiber on wheat flour dough rheological properties*, Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bioengineering (BIO '13), Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 2013.
4. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2013, *Use of wheat flour analytical characteristics for predicting the Simulator Mixolab measurements*, publicat în the 2nd WSEAS International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science, p. 135-240, Braşov, România, 1-3 iunie (ISI, Elsevier, Scopus)
5. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., 2013, *Alveograph dough rheological parameters related to wheat flour analytical characteristics using Principal Component Analysis*, publicat in the 2nd WSEAS International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science, p. 241-246, România, 1-3 iunie (ISI, Elsevier, Scopus)
6. Mironeasa C., Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2013, *Comparative Study on the Assessment of Employee Satisfaction*, publicat în 2nd WSEAS International Conference on Economics, Political and Law Science, p. România, 1-3 iunie (ISI, Elsevier, Scopus)
7. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2013, *Rheological properties of wheat flour dough as affected by alpha - amylases derived from different origins*, The International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives” Fifth Edition, Suceava, România, 7-8 martie
Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/avizier/biotehnologii2013/abstracte/a.pdf>

8. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2012, *Effect of egg yolk powder addition on rheological parameters of wheat flour dough and bread quality*, publicat în Proceedings of International Conference Modern Technologies in the Food Industry , vol. I la conferința Communication at the Technical Univesrity of Moldova International Conference, first edition, Chișinău, Republica Moldova, 1-3 noiembrie, pp. 296-301, ISBN 978-9975-80-646-6.
9. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2011, *Evaluation of strong whet type 650 flour parameters with the Farinograph instrument*, Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, 68 (1-2):418, ISBN 1843-5262. (BDI și indexat în ISI Thomson Reuters Master Journal List)
Disponibil online: <http://journals.usamvcj.ro/zootehnie/article/viewFile/6787/6083>
10. C. Mironeasa, S. Mironeasa, **G.G. Codină**, 2011, *The quality of management. Application of risk management procedure*, Proceedings of The 3rd International Conference: Institutional Strategic Quality Management in Higher Education, ISQM 2011, Sibiu, Iulie 14-16, pp. 249-254, BDI: EBSCO HOST; SCIPRO, ISBN 978-973-598-913-2
Disponibil online:
http://proiecte.aracis.ro/fileadmin/Academis/A0/ISQM_2011/Proceedings_ISQM_2011.pdf
11. A. Leahu, **G.G. Codină**, 2009, *The modification of the versatile forms of macro- and microelements from the soil under the influence of the fertilizers and amendments*, International workshop on Environment. Nutrition Health relationship in the frame of EU policy, BENA, 16-17 ianuarie, Galați.
12. **G. G. Codină**, Pâslaru V., 2009, *The influence of pea protein isolate addition on the rheological properties of dough and bread quality*, International workshop on Environment. Nutrition Health relationship in the frame of EU policy, BENA, 16-17 ianuarie, Galați.
13. G. I. Fuduli, V. Pâslaru, **G. Codină**, I. Niculiță, A. Leahu, I. G. Izella, 2008, *Obținerea amelioratorilor total enzimatici. Influenta diferitelor tipuri de enzime asupra curbei mixolab*. Simpozionul Alimente functionale: Cercetari privind cresterea calitatii si sigurantei alimentelor prin conceperea, producerea si lansarea de produse sinbiotice noi-CALISIN, 5-6 iunie, Galați.
14. M. Danu, **G. Codină**, C. Ibănescu, D. Scutaru, 2008, *Studii asupra comportarii reologice a glutenului*, A XXX-a Conferință Națională de Chimie, Călimănești-Căciulata, 8-10 octombrie, Vâlcea.
15. **G. G. Codină**, V. Pâslaru, A. Sîrbu, 2008, *Rheological behaviour of wheat bread dough supplemented with different doses of ascorbic acid induced by the mixolab*, ICC International Conference Bosphours 24-26 aprilie, Istanbul, Turcia.
16. C. Arghire, V. Pâslaru, **G.G. Codină**, 2007, *Pâinea cu inulina, o solutie pentru întreținerea sănătății si vitalității organismului uman*, Simpozionul național cu participare internațională Tradiție și...Siguranță Alimentară, 8-9, august, Sibiu – articol publicat în revista Cofetarul – Brutarul.
17. B.I. Codină, **G.G. Codină**, V. Pâslaru, 2007, *Painea, spiritualitate si traditie*, Simpozionul național cu participare internațională, Tradiție și...Siguranță Alimentară, 8-9, august, Sibiu - articol publicat în revista Cofetarul-Brutarul.

Data:

1.09.2016