




<b>Curriculum vitae Europass</b>		
<b>Informații personale</b>		
Nume / Prenume	<b>VODNAR, Dan - Cristian</b>	
Adresă(e)	str. Mănăstur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania	
Telefon(oane)	tel. +40 264 596386 / int. 213	
Fax(uri)	+40364815110	
E-mail(uri)	dan.vodnar@usamvcluj.ro	
Naționalitate(-tăți)	Română	
Data nașterii	02.11.1982	
Sex	Masculin	
<b>Experiența profesională</b>		
<b>Perioada</b>	2019-prezent	
	2017- 2019	
	2017- prezent	
	2018 februarie- 2018 octombrie	
	2016 iunie-prezent	
	2016 martie-prezent	
	2015 februarie-2017 octombrie	
	2011 octombrie- 2015 februarie	
	2011 ianuarie- 2011 decembrie	
	2008 februarie – 2011 septembrie	
	2007 octombrie – 2010 octombrie	
<b>Funcția sau postul ocupat</b>	<i>Profesor universitar</i> , Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.	
	<i>Conferențiar universitar</i> , Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.	
	<i>Consultant, Expert Evaluator</i> , Comisia Europeana, Bruxelles.	
	<i>Director Consiliul Studiilor Universitare de Doctorat</i> Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.	
	<i>Coordonator doctorat</i> , Domeniul :Biotehnologii, Specializarea: Biotehnologii alimentare, <b>Școala Doctorală de Științe Agricole Inginerești</b> . Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca	
	<i>Prorector cu cercetarea</i> , Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca	
	<i>Șef de Lucrări</i> , Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.	
	<i>Asistent Universitar</i> , Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.	
	<i>Postdoctorand</i>	
	<i>Cadru didactic asociat</i> , Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.	

	<i>Doctorand</i> , Domeniul Biotehnologiei, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
<b>Educație și formare</b>	
Perioada	2016 martie
	2007 octombrie-2010 septembrie
	2009 iunie-2009 iulie
	2007 octombrie- 2009 februarie
	2002 octombrie - 2007 iulie
	1997septembrie – 2001 iulie
Calificarea / diploma obținută	Atestat de abilitare (Domeniul Biotehnologiei), Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.
	Diplomă de Doctor (Domeniul Biotehnologiei). Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.
	Diploma Postuniversitară.
	Diplomă de Master (Managementul Calității Alimentelor). Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.
	Diplomă de Inginer Diplomat. Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.
	Diplomă de Bacalaureat. Colegiul Național ” George Barițiu”, specializarea Matematică-Fizică, Cluj- Napoca
<b>Specializari si calificari</b>	
Bursa, Curs,Seminar, Workshop:	<b>2019 Jun.</b> International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, France.
	<b>2018 May.</b> 1 <sup>st</sup> AgroSpace-MELiSSA Workshop, Roma, Italia.
	<b>2017 Sep.</b> Couse: Implementarea si auditarea sistemelor de management al calitatii SR En ISO 9001:2015 si SR EN ISO 19011:201118 - 20.09.2017; Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2017 Jun.</b> International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, France.
	<b>2016 Apr.</b> Workshop ”Orizontul 2020 al biotehnologiilor si biodiversitatii in era globalizarii”; Conferinta “ Diaspora in cercetarea Stiintifica si Invatamantul Superior din Romania - Diaspora si prietenii sai”. Timisoara, Romania.
	<b>2015 Nov.</b> Workshop "Legea Dieteticianului - perspective de viitor." UMF, Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2015 Jun.</b> Training "Atomization techniques" - Biozoon GmbH, Bremerhaven, Germany.
	<b>2015 Mar.</b> Workshop "Eduprenoriat - Centru Pilot pentru Inovatie si Transfer de bune Practici in Educatie". Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2014 Oct.</b> "European Biotechnology Days". European Biotechnology Thematic Network Association and Romanian Academy. Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2014 Sep.</b> "Joint Research Centre", The European Commission’s in-house science service. Ispra, Italy.
	<b>2014 Apr.</b> Curs de Instruire in utilizarea platformelor “Asistent-ID” pentru tutori. Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2013 Sep.-Dec.</b> Curs de Formator - educatie continua. Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2012 Nov.</b> Postgraduate course: "Horizons in life sciences". Belgrade Food International Conference, Belgrade, Serbia.
	<b>2012 Sep.</b> "Professional Media Training for Food and Nutrition Scientists-MAITRE". Communicating Food Science Research in Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2009 Oct.</b> "Workshop FEBS- European Federation of Biochemistry Societies". UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2009 May.</b> Course: "Instruire in utilizarea platformei Asistent-ID pentru tutori". UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

	<b>2009 Jun.</b> Course: "MAKIS- Modernizing Agricultural Knowledge and Information System." UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2008 Jun.</b> First International Workshop „New Approaches in Bioencapsulation”. UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2008 May.</b> Seminary: "Implista - Înțelegerea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță Alimentară." UASVM, Cluj-Napoca, Romania.
	<b>2008 Apr.</b> "3 <sup>rd</sup> International Advanced Course on Food Fermentation", Wageningen University, Graduated School VLAG, The Netherlands.
<b>Contracte de Cercetare</b>	<b><u>Director proiecte internationale</u></b>
	5. <b>H2020-MSCA-RISE-2020</b> Type of Action: MSCA-RISE Acronym: FRIETS. 2021-2024 4. <b>Manunnet III- Non-Act.</b> NOvel Natural Antimicrobial CoaTings for food production chain. 2018-2020.
	3. <b>Mannunet II- TOMATOCYCLE. 34/14.06.2017.</b> Sustainable exploitation of tomato processing industry by-products. 2017-2020.
	2. Food Fermentations for Purpose: Health Promotion and Biopreservation- <b>LONGLIFE.</b> 2016-2019.
	1. Automatisiertes Aquaponic-System zur nachhaltigen Erzeugung frischer Lebensmittel", <b>FKZ DBU: 33716/01-35</b> (Acronim: PlantGeek). 2017-2019.
	<b><u>Director proiecte cercetare naționale</u></b>
	<b>14. PN-III-P1-1.1-TE-2019-1748.</b> Bio-sistem pentru producția de vanilină din reziduuri cerealiere. Finanțator: UEFISCDI. <b>13. Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0056.</b> Model de colaborare functional între organizatii publice de cercetare și mediul economic cu scopul acordării de servicii științifice și tehnologice de înalt nivel în domeniul bioeconomiei. Finanțator: UEFISCDI.
	<b>12. Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0473.</b> De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației. Finanțator: UEFISCDI.
	<b>11. Proiect PN-III-P1-1.1-TE- 2016-0661.</b> Reducerea zahărului și creșterea biodisponibilității compusilor din subproduse alimentare în produsele dulci de panificație. Finanțator: UEFISCDI.
	<b>10. Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237, 17 PED/2017.</b> <i>Utilizarea eficientă a glicerolului brut de biodiesel în producția de acid lactic.</i> Finanțator: UEFISCDI.
	<b>9. Proiect POC, P-37 637/2016.</b> “Dezvoltarea și modelarea bioprocесelor pentru obținerea de 1,3-Propanediol (PD) și acid citric din glicerol brut, cu aplicații în industria alimentară” – ProGlyCom. Finanțator ANCSI.
	<b>8. Proiect PN-II-PT-PCCA-2013-4-0743, 2014- 2017.</b> O nouă generație de băuturi probiotice funcționale cu impact asupra sănătății gastrointestinale. Finanțator: UEFISCDI
	<b>7. Grant Academic - Proiect :</b> "Bioconversia: glicerol crud de biodiesel în acid lactic prin cultivarea fungilor peletizați." 2013.
	<b>6. Grant Academic - Proiect :</b> "Efectul stimulator al microîncapsulării ceaiului verde îmbogățit cu seleniu asupra viabilității bacteriilor probiotice (l.casei, b.breve) pe durata expunerii condițiilor sucului gastro-intestinal simulat" 2012.
	<b>5. Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0009, 15 CI/2012.</b> Microîncapsularea probioticelor în diferite matrici naturale și testarea viabilității in vitro. Finanțator: UEFISCDI
	<b>4. Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0157, 107 CI/2012.</b> Sistem de management al siguranței și securității alimentare, aplicat în tehnologia de obținere a jeleurilor cu probiotice microîncapsulate. Finanțator: UEFISCDI
	<b>3. Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0311, 163 CI/2012.</b> Îmbunătățirea siguranței alimentare prin utilizarea de etichete inteligente cu rol antimicrobian aplicate pe suprafața fructelor. Finanțator: UEFISCDI
	<b>2 Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0372, 175 CI/2012,</b> Sistem de management al siguranței și securității alimentare aplicat în dezvoltarea ambalajelor bioactive cu efect antimicrobian de tip biofilm. Finanțator: UEFISCDI

	1. <b>BD (Burse Doctorale). 200.</b> Optimizarea unor fermentații lactice, induse de diferite microorganisme pe substraturi de origine vegetală. Finantator: MECTS.
	<b><u>Director proiecte instituționale:</u></b>
	<b>04.</b> Cod proiect 125171/380 Sprijin pentru doctoranzi si cercetatori post-doctorat. Academia Cercetatorilor Antreprenori in Medicina.
	<b>03.</b> CNFIS-FDI-2019-0090/2019. Cresterea vizibilitatii cercetarii de excelenta din USAMV Cluj-Napoca. Finantator MCI- UEFISCDI.
	<b>02.</b> 37 PFE-2018-2020. Cresterea performantei institutionale prin mecanisme de consolidare si dezvoltare a directiilor de cercetare din cadrul USAMVCN. Finantator: MCI- UEFISCDI.
	<b>01.</b> CNFIS-FDI-2018-0344/2018. "Susținerea cercetării de excelență în USAMV Cluj-Napoca". Finantator MCI- UEFISCDI.
	<b><u>Director contract internationale de cercetare si consultanta</u></b>
	Contract Centiv GmbH- Germania 2015
	<b><u>Director contract nationale de cercetare si consultanta</u></b>
	Contract Sc. Detox si Nutritie. SRL, 2015-2016.
	<b><u>Membru în proiecte internationale de cercetare</u></b>
	<b>06.</b> ERANET-MBT-ProBone 2/2018. New tools for prospecting the marine bone-degrading microbiome for new enzymes (PROBONE).2018-2020.
	<b>05.</b> H2020- SFS-2018-817690-CropBooster- Preparatory action to Boost Global Crop Yield for Food & Nutrition Security and fueling a Bioeconomy.2018-2021.
	<b>04.</b> PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0089, 4 BM/2018. Studiul diversității genetice a resurselor de păr (Pyrus sp.) din China și România și utilizarea tehnicilor de micropropagare in vitro pentru conservarea fondului de germoplasmă. 2018-2019.
	<b>03.</b> TEMPUS - Modernization and harmonization of Tourism study programs in Serbia 544543-TEMPUS-1-2013-1RS-TEMP US-JPCR-MHTSPS
	<b>02.</b> COST Action CM1406 Chemistry And Molecular Sciences And Technologies Epigenetic Chemical Biology (EPICHEM)
	<b>01.</b> COST Action CA15215 Innovative approaches in pork production with entire males.
	<b><u>Membru în proiecte nationale de cercetare</u></b>
	<b>11.</b> Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-0627 , 15 PED/2017. Licopen nutraceutic produs prin procedee biotehnologice din reziduuri naturale agro-industriale cu aplicatii pe industria alimentara. Finantator: UEFISCDI.
	<b>10.</b> PN-II-RU-TE-2014-4-1255/2015. Bioconversia reziduurilor agroalimentare în metaboliți fungici cu valoare adăugată. Finantator UEFISCDI.
	<b>9.</b> PNII-RU-TE-2014-4-0842/2015. Extracte naturale de compuși biologic activi din reziduuul de borhot de malț cu aplicații în dezvoltarea de noi produse alimentare funcționale. Finantator UEFISCDI.
	<b>8.</b> PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0122/2016. Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obtinerii unor produse de panificatie-patiserie superioare și optimizate nutrițional. Finantator UEFISCDI.
	<b>7.</b> PN II-RU-TE-2009-1 Nr. 258/2010: Conservarea biodiversitatii bivolului romanesc in complexitatea ecosistemului din transilvania prin diferite tehnici moderne in vederea imbunatatirii calitatii laptelui si a produselor lactate. Finantator: MECTS
	<b>6.</b> Proiect PN II, Nr 52140/2008 Trasabilitatea alimentelor utilizand metode izotopice. Studiul de caz mierea si vinul. (IZOTRAS). Finantator: MECTS.
	<b>5.</b> Proiect PN II, Nr. 71098/2007: Senzori si aparatura pentru controlul calitatii unor produse alimtare (SENSALIM). Finantator: MECTS
	<b>4.</b> Proiect PN II, Nr. 61008/2007. Tehnologii inovative de productie a unor alimente functionale de origine vegetala cu impact asupra sanatatii umane (PHYTOMED). Finantator: MECTS

	3. <b>Proiect PN II, Nr. 22/1383 /24.09.2007:</b> Cercetari privind producerea de substante nemetalifere micronizate competitive, solicitate de industria cosmeticelor si industria alimentara, prin elaborarea si implementarea unor sisteme performante de procesare (MICROMIN). Finantator: MECTS
	2. <b>Proiect PN II, Nr.1375 /24.09.2007:</b> Obtinere de bomboane cu ingrediente naturale functionale utilizand tehnologii alternative si inovative (DROPSAN). Finantator: MECTS.
	1. <b>POSDRU/89/1.5/S/52432.</b> “Biotehnologii Aplicate” cu Impact in bioeconomia românească (Spd-Biotech). Finantator: Fonduri Structurale.

<p><b>Lista Lucrări Publicate Relevante</b></p> <p><a href="http://danvodnar.ro/publications-and-conferences/">http://danvodnar.ro/publications-and-conferences/</a></p>	<p><i>ISI: 181, BDI: 30, citări WOS: 3268, h-index: 31.</i></p> <p><b>209.</b> TÓTH, Z. R., FERARU, A., DEBRECZENI, D., TODEA, M., POPESCU, R. A., GYULAVÁRI, T., SESARMAN, A., NEGREA, G., <b>VODNAR, D.C.</b>, HERNADI, K., PAP, Z., BAIA, L., MAGYARI, K. <b>2022.</b> Influence of different silver species on the structure of bioactive silicate glasses. <i>Journal of Non-Crystalline Solids</i>, 583, 121498.</p> <p><b>208.</b> SAKOUI, S., DERDAK, R., ADDOUM, B., POP, O.L., <b>VODNAR, D.C.</b>, SUHAROSCHI, R., SOUKRI, A., EL KHALFI, B. The first study of probiotic properties and biological activities of lactic acid bacteria isolated from Bat guano from Er-rachidia, Morocco. <i>LWT</i> <b>2022</b>, Volume 159, 113224.</p> <p><b>207.</b> PASCUTA, M.S.; VODNAR, D.C*. Nanocarriers for Sustainable Active Packaging: An Overview during and Post COVID-19. <i>Coatings</i> <b>2022</b>, 12, 102. (*corresponding author)</p> <p><b>206.</b> PRECUP, G.; POCOL, C.B.; TELEKY, B.-E.; VODNAR, D.C*. Awareness, Knowledge, and Interest about Prebiotics—A Study among Romanian Consumers. <i>Int. J. Environ. Res. Public Health</i> <b>2022</b>, 19, 1208. (*corresponding author)</p> <p><b>205.</b> MITREA, L., TELEKY, B. E., LEOPOLD, L. F., NEMES, S. A., PLAMADA, D., DULF, F. V., POP, I.D., VODNAR, D. C.* The physicochemical properties of five vegetable oils exposed at high temperature for a short-time-interval. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, <b>2022</b>, 106, 104305. (*corresponding author)</p> <p><b>204.</b> PLAMADA, D., VODNAR, D. C.* Polyphenols-Gut Microbiota Interrelationship: A Transition to a New Generation of Prebiotics. <i>Nutrients</i>, <b>2022</b>, 14(1), 137. (*corresponding author)</p> <p><b>189.</b> Barta, D. G., Coman, V., &amp; <b>Vodnar, D. C.* (2021).</b> Microalgae as sources of omega-3 polyunsaturated fatty acids: Biotechnological aspects. <i>Algal Research</i>, 58, 102410. (*corresponding author)</p> <p><b>188.</b> Szabo, K., Emőke Teleky, B., Ranga, F., Simon, E., Lelia Pop, O., Babalau-Fuss, V., . . . <b>Cristian Vodnar, D.* (2021).</b> Bioaccessibility of microencapsulated carotenoids, recovered from tomato processing industrial by-products, using in vitro digestion model. <i>Lwt</i>, 152, 112285. (*corresponding author)</p> <p><b>187.</b> Mărgăoan, R.; Topal, E.; Balkanska, R.; Yücel, B.; Oravecz, T.; Cornea-Cipcigan, M.; <b>Vodnar, D.C.</b> Monofloral Honeys as a Potential Source of Natural Antioxidants, Minerals and Medicine. <i>Antioxidants</i> <b>2021</b>, 10, 1023.</p> <p><b>186.</b> Simon, E.; Călinoiu, L.F.; Mitrea, L.; <b>Vodnar, D.C*</b>. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Implications and Beneficial Effects against Irritable Bowel Syndrome. <i>Nutrients</i> <b>2021</b>, 13, 2112. (*corresponding author)</p> <p><b>185.</b> Igual, M.; Chiş, M.S.; Socaci, S.A.; <b>Vodnar, D.C.</b>; Ranga, F.; Martínez-Monzó, J.; García-Segovia, P. Effect of Medicago sativa Addition on Physicochemical, Nutritional and Functional Characteristics of Corn Extrudates. <i>Foods</i> <b>2021</b>, 10, 928.</p> <p><b>184.</b> MARTĂU, G. A., CĂLINOIU, L. F., <b>VODNAR, D. C.*</b> Bio-vanillin: Towards a sustainable industrial production. <i>Trends in Food Science &amp; Technology</i>, <b>2021</b>, 109, 579-592. (*corresponding author)</p> <p><b>183.</b> SOCACIU, M.-I.; FOGARASI, M.; SIMON, E.L.; SEMENIUC, C.A.; SOCACI, S.A.; PODAR, A.S.; <b>VODNAR, D. C.*</b> Effects of Whey Protein Isolate-Based Film Incorporated with Tarragon Essential Oil on the Quality and Shelf-Life of Refrigerated Brook Trout. <i>Foods</i> <b>2021</b>, 10, 401. (*corresponding author)</p> <p><b>182.</b> SZABO, K.; DULF, F.V.; TELEKY, B.-E.; ELENI, P.; BOUKOUVALAS, C.; KROKIDA, M.; KAPSALIS, N.; RUSU, A.V.; SOCOL, C.T.; <b>VODNAR, D.C*</b>. Evaluation of the Bioactive Compounds Found in Tomato Seed Oil and Tomato Peels Influenced by Industrial Heat Treatments. <i>Foods</i> <b>2021</b>, 10, 110. (*corresponding author)</p> <p><b>181.</b> LIPAN, L., RUSU, B., LAJOS, E. S., SENDRA, E., HERNÁNDEZ, F., <b>VODNAR, D. C.</b>, . . . &amp; CARBONELL-BARRACHINA, Á. Chemical and sensorial characterization of spray dried hydroSOSustainable almond milk. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <b>2021</b>, 101 (4) 1372-1381.</p> <p><b>180.</b> <b>VODNAR, D.C.</b>, MITREA, L., TELEKY, B. E., SZABO, K., CĂLINOIU, L. F., NEMEŞ, S. A., MARTĂU, G. A. Coronavirus Disease (COVID-19) Caused by (SARS-CoV-2) Infections: A Real Challenge for Human Gut Microbiota. <i>Frontiers in Cellular and Infection Microbiology</i>. <b>2020</b>, 10: 786.</p> <p><b>179.</b> GAL, E.; GAINA, L.; PETKES, H.; POP, A.; CRISTEA, C.; BARTA, G.; <b>VODNAR, D. C.</b>; SILAGHI DUMITRESCU, L. Ultrasound-assisted Strecker synthesis of novel 2-(hetero)aryl-2-(arylamino)acetonitrile derivatives. <i>Beilstein Journal of Organic Chemistry</i>, <b>2020</b>, 16, 2929–2936.</p> <p><b>178.</b> CIOBANU, L., TEFAS, C., OANCEA, D. M., BERCE, C., <b>VODNAR, D.</b>, MESTER, A., ONICA, S., TOMA, C., TAULESCU, M. Effect of <i>Lactobacillus Plantarum</i> ACTT 8014</p>
--	--

on 5-fluorouracil induced intestinal mucositis in Wistar rats. *Experimental and Therapeutic Medicine*, **2020**, 20(6), 209.

**177.** MARTIN, F., POP, M., KACSO, I., GROSU, I. G., MICLAUS, M., **VODNAR, D.**, LUNG, I., FILIP, G., ELENA OLTEANU, E.D., MOLDOVAN, R., NAGY, A., FILIP, X., BĂLDEA, I, NAGY, A. Ketoconazole-p-aminobenzoic acid cocrystal: revival of an old drug by crystal engineering. *Molecular Pharmaceutics*, **2020**; 17(3), 919-932.

**176.** MITREA, L., Trif, M., **VODNAR, D.C\***. The effect of crude glycerol impurities on 1,3-propanediol biosynthesis by *Klebsiella pneumoniae* DSMZ 2026. *Renewable Energy*. **2020**; 153, 1418-1427. (\*corresponding author)

**175.** MITREA, L., LEOPOLD, L.F., BOUARI, C., **VODNAR, D.C\***. Separation and Purification of Biogenic 1,3-Propanediol from Fermented Glycerol through Flocculation and Strong Acidic Ion-Exchange Resin. *Biomolecules*. **2020**; 10(12):1601. (\*corresponding author)

**174.** COMAN, V., **VODNAR, D.C\***. Gut microbiota and old age: Modulating factors and interventions for healthy longevity. *Experimental Gerontology*. **2020**, (141) 111095. (\*corresponding author)

**173.** STURZA, A., PĂUCEAN, A., CHIȘ, M.S., MUREȘAN, V., **VODNAR, D.C.**, MAN, S.M., URCAN, A.C., RUSU, I.E., FOSTOC, G., MUSTE, S. Influence of Buckwheat and Buckwheat Sprouts Flours on the Nutritional and Textural Parameters of Wheat Buns. *Applied Sciences*. **2020**; 10(22):7969.

172. CHIȘ, M.S., PĂUCEAN, A., MAN, S.M., **VODNAR, D.C.**, TELEKY, B-E, POP, C.R., STAN, L., BORSAL, O., KADAR, C.B., URCAN, A.C., MUSTE, S. Quinoa Sourdough Fermented with *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds. *Applied Sciences*. **2020**; 10(20):7140.
171. POP, O.L.; **VODNAR, D.C.**; DIACONEASA, Z.; ISTRATI, M.; BINȚINȚAN, A.; BINȚINȚAN, V.V.; SUHAROSCHI, R.; GABBIANELLI, R. An Overview of Gut Microbiota and Colon Diseases with a Focus on Adenomatous Colon Polyps. *International Journal of Molecular Sciences*. **2020**, 21, 7359.
170. DERDAK, R.; SAKOUI, S.; POP, O.L.; MURESAN, C.I.; **VODNAR, D.C.**; ADDOUM, B.; VULTURAR, R.; CHIS, A.; SUHAROSCHI, R.; SOUKRI, A.; EL KHALFI, B. Insights on Health and Food Applications of *Equus asinus* (Donkey) Milk Bioactive Proteins and Peptides—An Overview. *Foods* **2020**, 9, 1302.
169. ȘTEFĂNESCU, B.-E.; CĂLINOIU, L.F.; RANGA, F.; FETEA, F.; MOCAN, A.; **VODNAR, D.C.\***; CRIȘAN, G. The Chemical and Biological Profiles of Leaves from Commercial Blueberry Varieties. *Plants* **2020**, 9, 1193. (\*corresponding author)
168. TELEKY, B.-E.; MARTĂU, G.A.; **VODNAR, D.C.\***. Physicochemical Effects of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus casei* Cocultures on Soy–Wheat Flour Dough Fermentation. *Foods* **2020**, 9, 1894. (\*corresponding author)
167. POP, O.L.; MESAROS, A.; **VODNAR, D.C.**; SUHAROSCHI, R.; TĂBĂRAN, F.; MAGERUȘAN, L.; TÓDOR, I.S.; DIACONEASA, Z.; BALINT, A.; CIONTEA, L.; SOCACIU, C. Cerium Oxide Nanoparticles and Their Efficient Antibacterial Application In Vitro against Gram-Positive and Gram-Negative Pathogens. *Nanomaterials* **2020**, 10, 1614.
166. RUSU, I.G.; SUHAROSCHI, R.; **VODNAR, D.C.**; POP, C.R.; SOCACI, S.A.; VULTURAR, R.; ISTRATI, M.; MOROȘAN, I.; FĂRCAȘ, A.C.; KEREZSI, A.D.; MUREȘAN, C.I.; POP, O.L. Iron Supplementation Influence on the Gut Microbiota and Probiotic Intake Effect in Iron Deficiency—A Literature-Based Review. *Nutrients* **2020**, 12, 1993.
165. SOCACIU, M.-I.; FOGARASI, M.; SEMENIUC, C.A.; SOCACI, S.A.; ROTAR, M.A.; MUREȘAN, V.; POP, O.L.; **VODNAR, D.C.\***. Formulation and Characterization of Antimicrobial Edible Films Based on Whey Protein Isolate and Tarragon Essential Oil. *Polymers* **2020**, 12, 1748. (\*corresponding author)
164. FERARU, A., TÓTH, Z. R., MAGYARI, K., PAP, Z., TODEA, M., MUREȘAN-POP, M., **VODNAR, D.C.**, LICARET, E., HERNADI, K., BAIA, L. Composites based on silicate bioactive glasses and silver iodide microcrystals for tissue engineering applications. *Journal of Non-Crystalline Solids* **2020**, 547, 120293.
163. RUSU, M.E., FIZESAN, I., POP, A., MOCAN, A., GHELDIU, A.-M., BABOTA, M., **VODNAR, D.C.**, JURJ, A., BERINDAN-NEAGOE, I., VLASE, L., POPA, D.-S. Walnut (*Juglans regia* L.) Septum: Assessment of Bioactive Molecules and In Vitro Biological Effects. *Molecules* **2020**, 25, 2187.
162. RAMADAN, N.S., WESSJOHANN, L.A., MOCAN, A., **VODNAR, D. C.**, H. EL-SAYED, N., A. EL-TOUMY, S., ABDOU MOHAMED, D., ABDEL AZIZ, Z., EHRlich, A., A. FARAG, M. Nutrient and Sensory Metabolites Profiling of Avernho Carambola L. (Starfruit) in the Context of Its Origin and Ripening Stage by GC/MS and Chemometric Analysis. *Molecules* **2020**, 25, 2423.
161. TELEKY, B.-E., MARTĂU, A.G., RANGA, F., CHEȚAN, F., **VODNAR, D. C.\***. Exploitation of Lactic Acid Bacteria and Baker's Yeast as Single or Multiple Starter Cultures of Wheat Flour Dough Enriched with Soy Flour. *Biomolecules* **2020**, 10, 778. (\*corresponding author)
160. CHIȘ, L.M., **VODNAR, D. C.\***. Identification of molecular markers specific to the bovine species used in the production of food products of animal origin. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. **2020**. 77(1): 62-73. (\*corresponding author)
159. ȘTEFĂNESCU, B.-E., CĂLINOIU, L.F., RANGA, F., FETEA, F., MOCAN, A., **VODNAR, D. C.\***, CRIȘAN, G. Chemical Composition and Biological Activities of the Nord-West Romanian Wild Bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) and Lingonberry (*Vaccinium vitis-idaea* L.) Leaves. *Antioxidants* **2020**, 9, 495. (\*corresponding author)
158. NEMES, S. A., SZABO, K., **VODNAR, D. C.\***. Applicability of Agro-Industrial By-Products in Intelligent Food Packaging. *Coatings* **2020**, 10(6), 550. (\*corresponding author)
157. MARTĂU, G. A., COMAN, V., **VODNAR, D.C.\***. Recent advances in the biotechnological production of erythritol and mannitol. *Critical Reviews in Biotechnology*. **2020**. 40 (5) 608-622 (\*corresponding author)



	<p><b>156.</b> MITREA, L.; CĂLINOIU, L.F.; MARTĂU, G.A.; SZABO, K.; TELEKY, B.E.; MUREȘAN, V.; RUSU, A.V.; SOCOL, C.T.; <b>VODNAR, D.C*</b>. Poly(vinyl alcohol)-Based Biofilms Plasticized with Polyols and Colored with Pigments Extracted from Tomato By-Products. <i>Polymers</i>. <b>2020</b>, 12, 532. (*corresponding author)</p> <p><b>155.</b> LIPAN, L., RUSU, B., SENDRA, E., HERNÁNDEZ, F., VÁZQUEZ-ARAÚJO, L., <b>VODNAR, D. C.</b>, CARBONELL-BARRACHINA, Á. A. Spray drying and storage of probiotic enriched almond milk: probiotic survival and physicochemical properties. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. <b>2020</b>, 100 (9) 3697-3708.</p> <p><b>154.</b> DULF, E.-H.; <b>VODNAR, D.C.</b>; DANKU, A.; MURESAN, C.-I.; CRISAN, O. Fractional-Order Models for Biochemical Processes. <i>Fractal Fract</i>. <b>2020</b>, 4, 12.</p> <p><b>153.</b> CĂTOI, A. F., CORINA, A., KATSIKI, N., <b>VODNAR, D.C.</b>, ANDREICUȚ, A. D., STOIAN, A. P., RIZZO, M., PÉREZ-MARTÍNEZ, P. Gut microbiota and aging-A focus on centenarians. <i>Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Molecular Basis of Disease</i>. <b>2020</b> 1866(7), 165765.</p> <p><b>152.</b> PRICOPIE, A.-I.; FOCȘAN, M.; IONUȚ, I.; MARC, G.; VLASE, L.; GĂINĂ, L.-I.; <b>VODNAR, D.C.</b>; ELEMER, S.; BARTA, G.; PÎRNĂU, A.; ONIGA, O. Novel 2,4-Disubstituted-1,3-Thiazole Derivatives: Synthesis, Anti-Candida Activity Evaluation and Interaction with Bovine Serum Albumine. <i>Molecules</i>. <b>2020</b>, 25, 1079.</p> <p><b>151.</b> SZABO, K.; TELEKY, B.-E.; MITREA, L.; CĂLINOIU, L.-F.; MARTAU, G.-A.; SIMON, E.; VARVARA, R.-A.; <b>VODNAR, D.C*</b>. Active Packaging – Poly(Vinyl Alcohol) Films Enriched with Tomato By-Products Extract. <i>Coatings</i>. <b>2020</b>, 10, 141. (*corresponding author)</p> <p><b>150.</b> CĂLINOIU, L.F., <b>VODNAR, D.C*</b>. Thermal Processing for the Release of Phenolic Compounds from Wheat and Oat Bran. <i>Biomolecules</i>. <b>2020</b>, 10, 21. (*corresponding author)</p> <p><b>149.</b> POP, O.L.; POP, C.R.; DUFRECHOU, M.; <b>VODNAR, D.C.</b>; SOCACI, S.A.; DULF, F.V.; MINERVINI, F.; SUHAROSCHI, R. Edible Films and Coatings Functionalization by Probiotic Incorporation: A Review. <i>Polymers</i>. <b>2020</b>, 12, 12.</p> <p><b>148.</b> DULF, F. V. <b>VODNAR, D.C*</b>, TOSA, M.I., DULF, E.H. Simultaneous enrichment of grape pomace with <math>\gamma</math>-linolenic acid and carotenoids by solid-state fermentation with <i>Zygomycetes</i> fungi and antioxidant potential of the bioprocessed substrates. <i>Food Chemistry</i>. <b>2020</b>. 310: 125927 (*corresponding author)</p> <p><b>147.</b> COMAN, V., <b>VODNAR, D.C*</b>. Hydroxycinnamic acids and human health. Recent advances. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. <b>2020</b>. 100 (2) 483-499. (*corresponding author)</p> <p><b>146.</b> CĂLINOIU, L.F., <b>VODNAR, D.C*</b>. Thermal Processing for the Release of Phenolic Compounds from Wheat and Oat Bran. <i>Biomolecules</i> <b>2020</b>, 10, 21. (*corresponding author)</p> <p><b>145.</b> POP, O.L.; POP, C.R.; DUFRECHOU, M.; <b>VODNAR, D.C.</b>; SOCACI, S.A.; DULF, F.V.; MINERVINI, F.; SUHAROSCHI, R. Edible Films and Coatings Functionalization by Probiotic Incorporation: A Review. <i>Polymers</i>. <b>2020</b>, 12, 12.</p>
	<b>144.</b> DULF, F. V. <b>VODNAR, D.C*</b> , TOSA, M.I., DULF, E.H. Simultaneous enrichment of grape pomace with $\gamma$ -linolenic acid and carotenoids by solid-state fermentation with <i>Zygomycetes</i> fungi and antioxidant potential of the bioprocessed substrates. <i>Food Chemistry</i> . <b>2020</b> . 310: 125927 (*corresponding author)
	<b>143.</b> COMAN, V., <b>VODNAR, D.C*</b> . Hydroxycinnamic acids and human health. Recent advances. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . <b>2020</b> . 100 (2) 483-499. (*corresponding author)
	<b>142.</b> MITREA, L., <b>VODNAR, D. C*</b> . <i>Klebsiella pneumoniae</i> —A Useful Pathogenic Strain for Biotechnological Purposes: Diols Biosynthesis under Controlled and Uncontrolled pH Levels. <i>Pathogens</i> <b>2019</b> , 8(4), 293. (*corresponding author)
	<b>141.</b> MARTĂU, G. A., MIHAI, M., <b>VODNAR, D. C*</b> . The Use of Chitosan, Alginate, and Pectin in the Biomedical and Food Sector Biocompatibility, Bioadhesiveness, and Biodegradability. <i>Polymers</i> . <b>2019</b> . 11(11), 1837. (*corresponding author)
	<b>140.</b> CHIȘ, L.M., <b>VODNAR, D. C*</b> . Detection of the Species of Origin for Pork, Chicken and Beef in Meat Food Products by Real-Time PCR. <i>Safety</i> . <b>2019</b> 5(4), 83. (*corresponding author)
	<b>139.</b> MĂRGĂOAN, R., STRANȚ, M., VARADI, A., TOPAL, E., YÜCEL, B., CORNEA-CIPCIGAN, M., MARIA G CAMPOS, <b>VODNAR, D. C.</b> (2019). Bee Collected Pollen and Bee Bread: Bioactive Constituents and Health Benefits. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> , 8(12), 568.

	<b>138.</b> MAXIM, C., FĂRCAȘ, A., <b>VODNAR, D. C.</b> , TOFANĂ, M., SOCACI, S. Consumers' Requirements for Functional Foods. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2019</b> .76(2): 138-144.
	<b>137.</b> MOCAN, A., CAIRONE, F., LOCATELLI, M., CACCIAGRANO, F., CARRADORI, S., <b>VODNAR, D. C.</b> , CRIȘAN, G., SIMONETTI, G., CESA, S. Polyphenols from <i>Lycium barbarum</i> (Goji) Fruit European Cultivars at Different Maturation Steps: Extraction, HPLC-DAD Analyses, and Biological Evaluation. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> . 8(11), 562.
	<b>136.</b> TANASE, C., MOCAN, A., COȘARCĂ, S., GAVAN, A., NICOLESCU, A., GHELDIU, A. M., <b>VODNAR, D. C.</b> , MUNTEAN, D-L., CRIȘAN, O. Biological and chemical insights of beech ( <i>Fagus sylvatica</i> L.) bark: A source of bioactive compounds with functional properties. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> . 8(9), 417.
	<b>135.</b> LEOPOLD, L. F., RUGINĂ, D., OPREA, I., DIACONEASA, Z., LEOPOLD, N., SUCIU, M., COMAN, V., <b>VODNAR, D. C.</b> , PINTEA, A., COMAN, C. Warfarin-Capped Gold Nanoparticles: Synthesis, Cytotoxicity, and Cellular Uptake. <i>Molecules</i> . <b>2019</b> . 24(22), 4145.
	<b>134.</b> LOGIN, C. C., BÂLDEA, I., TIPERCIUC, B., BENEDEC, D., <b>VODNAR, D. C.</b> , DECEA, N., SUCIU, Ș. A Novel Thiazolyl Schiff Base: Antibacterial and Antifungal Effects and In Vitro Oxidative Stress Modulation on Human Endothelial Cells. <i>Oxidative medicine and cellular longevity</i> . <b>2019</b> . 1607903, 1-11.
	<b>133.</b> CĂLINOIU, L.F, CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C*</b> . Solid-State Yeast Fermented Wheat and Oat Bran as A Route for Delivery of Antioxidants. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> , 8(9), 372. (*corresponding author)
	<b>132.</b> SZABO, K., DULF, F.V., DIACONEASA, Z., <b>VODNAR, D.C.*</b> Antimicrobial and antioxidant properties of tomato processing byproducts and their correlation with the biochemical composition. <i>LWT - Food Science and Technology</i> . <b>2019</b> . (*corresponding author)
	<b>131.</b> COMAN V, OPREA I, LEOPOLD LF, <b>VODNAR DC</b> , COMAN C. Soybean Interaction with Engineered Nanomaterials: A Literature Review of Recent Data. <i>Nanomaterials</i> . 2019; 9(9):1248.
	<b>130.</b> PRICOPIE, A. I., IONUȚ, I., MARC, G., ARSENIU, A. M., VLASE, L., GROZAV, A., GĂINĂ, L.I., <b>VODNAR, D. C.</b> , PÎRNĂU, A., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. Design and Synthesis of Novel 1, 3-Thiazole and 2-Hydrazinyl-1, 3-Thiazole Derivatives as Anti-Candida Agents: In Vitro Antifungal Screening, Molecular Docking Study, and Spectroscopic Investigation of their Binding Interaction with Bovine Serum Albumin. <i>Molecules</i> . <b>2019</b> . 24(19), 3435
	<b>129.</b> SZABO, K., DIACONEASA, Z., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C*</b> . Screening of Ten Tomato Varieties Processing Waste for Bioactive Components and Their Related Antioxidant and Antimicrobial Activities. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> , 8(8), 292. (*corresponding author)
	<b>128.</b> MITREA, L., RANGA, F., FETEA, F., DULF, F.V., RUSU, A., TRIF, M., <b>VODNAR, D.C*</b> . Biodiesel-Derived Glycerol Obtained from Renewable Biomass—A Suitable Substrate for the Growth of <i>Candida zeylanoides</i> Yeast Strain ATCC 20367. <i>Microorganisms</i> . <b>2019</b> , 7(8), 265. (*corresponding author)
	<b>127.</b> CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C.</b> , CORINA, A., NIKOLIC, D., CITARRELLA, R., PÉREZ-MARTÍNEZ, P., RIZZO, M. Gut Microbiota, Obesity and Bariatric Surgery: Current Knowledge and Future Perspectives. <i>Current Pharmaceutical Design</i> . <b>2019</b> , 25, 1-13.
	<b>126.</b> DULF, E-H., <b>VODNAR, D.C.</b> , DULF, F.V. Modeling the L(+) lactic acid production via <i>R. Oryzae</i> NRRL 395 fermentation on biodiesel crude glycerol. <i>Studia Universitatis Babeș-Bolyai, Chemia</i> . <b>2019</b> , 64 (2) 11-21
	<b>125.</b> MAGYARI, K., PAP, ZS., TÓTH, Z.R., KÁSA, ZS., LICARETE, E., <b>VODNAR, D.C.</b> , HERNADI, K., BAIA, L. The impact of copper oxide nanoparticles on the structure and applicability of bioactive glasses. <i>Journal of Sol-Gel Science and Technology</i> . <b>2019</b> , 1-10.
	<b>124.</b> TOIU, A., VLASE, L., <b>VODNAR, D.C.</b> , GHELDIU, A.M., ONIGA, I. <i>Solidago graminifolia</i> L. Salisb. (Asteraceae) as a Valuable Source of Bioactive Polyphenols: HPLC Profile, In Vitro Antioxidant and Antimicrobial Potential. <i>Molecules</i> <b>2019</b> , 24(14), 2666
	<b>123.</b> MAGYARI, K., TÓTH, Z.R., PAP, ZS., LICARETE, E., <b>VODNAR, D.C.</b> , TODEA, M., GYULAVÁRI, T., HERNADI, K., BAIA, L. Insights into the effect of gold nanospheres, nanotriangles and spherical nanocages on the structural, morphological and biological properties of bioactive glasses. <i>Journal of Non-Crystalline Solids</i> . <b>2019</b> , 522(15) 119552.

	<b>122.</b> ȚIPLEA, R., SUHAROSCHI, R., LEOPOLD, L., FETEA, F., SOCACI, S.A., <b>VODNAR, D.C.</b> , POP, O.L. Alfalfa Leaf Powder and its Potential Utilisation in Raw Vegan Chocolate. <i>Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology</i> . <b>2019</b> , 76 (1) 70-73.
	<b>121.</b> TELEKY, B. E., <b>VODNAR, D. C*</b> . Biomass-Derived Production of Itaconic Acid as a Building Block in Specialty Polymers. <i>Polymers</i> . <b>2019</b> ,11(6), 1035.(*corresponding author)
	<b>120.</b> TEWARI, D.; SAMOILĂ,O.; GOCAN, D.; MOCAN, A.; MOLDOVAN, C.; DEVKOTA, H.P.; ATANASOV, A.G.; ZENGİN, G.; ECHEVERRIA, J.; <b>VODNAR, D.C.</b> ; SZABO, B.; CRIȘAN, G. Medicinal plants and natural products used in cataract management. <i>Frontiers in Pharmacology</i> . <b>2019</b> . 10: 466.
	<b>119.</b> TRIF, M.; <b>VODNAR, D.C</b> ; MITREA, L.; RUSU A.V.; SOCOL, C.T. Design and Development of Oleoresins Rich in Carotenoids Coated Microbeads. <i>Coatings</i> . <b>2019</b> . 9, 235.
	<b>118.</b> STANA, A., <b>VODNAR,D.C.*</b> , MARC,G., BENEDEC, D., TIPERCIUC, B., TAMAIAN, R., ONIGA, O. Antioxidant activity and antibacterial evaluation of new thiazolin-4-one derivatives as potential tryptophanyl-tRNA synthetase inhibitors. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> . <b>2019</b> .34:1, 898-908. (*corresponding author).
	<b>117.</b> MOCAN, A.; DIUZHEVA, A.; BĂDĂRĂU, S.; MOLDOVAN, C.; ANDRUCH, V.; CARRADORI, S.; CAMPESTRE, C.; TARTAGLIA, A.; DE SIMONE, M.; <b>VODNAR, D.</b> ; TIECCO, M.; GERMANI, R.; CRIȘAN, G.; LOCATELLI, M. Liquid Phase and Microwave-Assisted Extractions for Multicomponent Phenolic Pattern Determination of Five Romanian Galium Species Coupled with Bioassays. <i>Molecules</i> . <b>2019</b> , 24, 1226.
	<b>116.</b> PRECUP, G., <b>VODNAR, D.C*</b> . Gut <i>Prevotella</i> as a possible biomarker of diet and its eubiotic versus dysbiotic roles-A comprehensive literature review. <i>British Journal of Nutrition</i> . <b>2019</b> , 122 (2) 131-140.(*corresponding author).
	<b>115.</b> TOIU, A.; MOCAN, A.; VLASE, L.; PĂRVU, A.E.; <b>VODNAR, D.C.</b> ; GHELDIU, A.-M.; MOLDOVAN, C.; ONIGA, I. Comparative Phytochemical Profile, Antioxidant, Antimicrobial and In Vivo Anti-Inflammatory Activity of Different Extracts of Traditionally Used Romanian <i>Ajuga genevensis</i> L. and <i>A. reptans</i> L. (Lamiaceae). <i>Molecules</i> . <b>2019</b> ,24, 1597.
	<b>114.</b> CĂLINOIU, L.F.; ȘTEFĂNESCU, B.E.; POP, I.D.; MUNTEAN, L.; <b>VODNAR, D.C*</b> . Chitosan Coating Applications in Probiotic Microencapsulation. <i>Coatings</i> <b>2019</b> , 9, 194.(*corresponding author).
	<b>113.</b> LIPAN, L., CANO-LAMADRID, M., CORELL, M., SENDRA, E., HERNÁNDEZ, F., STAN, L., <b>VODNAR, D.C.</b> ,VÁZQUEZ-ARAÚJO, L., CARBONELL-BARRACHINA, A. Á. Sensory Profile and Acceptability of HydroSOSustainable Almonds. <i>Foods</i> . <b>2019</b> . 8(2), 64
	<b>112.</b> BORCEA, A.M., MARC, G., IONUȚ, I., <b>VODNAR, D.C.</b> ,VLASE, L., GLIGOR, F., PRICOPIE, A., PÎRNĂU, A., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. A Novel Series of Acylhydrazones as Potential Anti- <i>Candida</i> Agents: Design, Synthesis, Biological Evaluation and <i>In Silico</i> Studies. <i>Molecules</i> <b>2019</b> , 24, 184.
	<b>111.</b> PRICOPIE, A.I., VLASE,L., PÎRNĂU, A., <b>VODNAR, D.C.</b> MARC, G., NASTASĂ, C., BORCEA, A.M., IONUȚ, I., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. Design and synthesis of some novel 1,2,4-triazole-3-ylmercapto derivatives as potential anti-candida agents. <i>FARMACIA</i> . <b>2018</b> . 66 (6):948-958.
	<b>110.</b> CĂLINOIU, L., <b>VODNAR, D.C.*</b> Whole Grains and Phenolic Acids: A Review on Bioactivity, Functionality, Health Benefits and Bioavailability. <i>Nutrients</i> . <b>2018</b> . 10(11):1615.(*corresponding author).
	<b>109.</b> DULF, E. H., <b>VODNAR, D. C.</b> , DULF, F. V. Modeling tool using neural networks for l (+)-lactic acid production by pellet-form <i>Rhizopus oryzae</i> NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. <i>Chemistry Central Journal</i> . <b>2018</b> . 12(1), 124.
	<b>108.</b> CĂLINOIU, L.F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., SZABO, K., DULF, F. V., ȘTEFĂNESCU, B. E., <b>VODNAR, D.C*</b> . Sustainable use of agro-industrial wastes for feeding 10 billion people by 2050. <i>Book Professionals in food chains</i> . Wageningen Academic Publishers. <b>2018</b> . 482-486. (*corresponding author).
	<b>107.</b> PRECUP, G., PĂCURAR, A.M., CĂLINOIU,L., MITREA,L., RUSU, B., SZABO, K., BINDEA, M., ȘTEFĂNESCU, B.E., <b>VODNAR, D.C*</b> . Ethical perspectives on molecular gastronomy: food for tomorrow or just a food fad? <i>Book Professionals in food chains</i> . Wageningen Academic Publishers. <b>2018</b> . 482-486. (*corresponding author).

	<b>106.</b> BORCEA, A. M., MARC, G., <b>VODNAR, D. C.</b> , VLASE, L., ONIGA, O. Synthesis of novel thiazolyl-phenyl-thiazole derivatives as promising anti-Candida agents. <i>Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences</i> . <b>2018</b> .31: 2085-2090.
	<b>105.</b> LIPAN, L., SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, L., COLLADO GONZÁLEZ, J., SENDRA, E., BURLÓ, F., HERNÁNDEZ, F., <b>VODNAR, D. C.</b> , CARBONELL BARRACHINA, Á, A. Sustainability of the Legal Endowments of Water in Almond Trees and a New Generation of High Quality Hydrosustainable Almonds – a review. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2018</b> . 75(2): 97-108.
	<b>104.</b> CHIS, L.M., <b>VODNAR, D.C.*</b> Methods of Detecting Meat Species in Food of Animal Origin. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2018</b> .75(2): 125-142.(*corresponding author).
	<b>103.</b> MANEA, A., BRAN, S., BACIUT, M., ARMENCEA, G., POP, D., BERCE, P., <b>VODNAR, D. C.</b> , HEDESIU, M., DINU, C., PETRUTIU, A., TOMINA, D., BACIUT, G. Sterilization protocol for porous dental implants made by Selective Laser Melting. <i>Clujul Medical</i> . <b>2018</b> . 91(4):452-457.
	<b>102.</b> SZABO, K., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C.*</b> . Bioactive Compounds Extracted from Tomato Processing by-Products as a Source of Valuable Nutrients. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> . <b>2018</b> . 73(4):268-277.(*corresponding author).
	<b>101.</b> SOCACIU, M.I., SEMENIUC, C.A., <b>VODNAR, D.C.*</b> . Edible Films and Coatings for Fresh Fish Packaging: Focus on Quality Changes and Shelf-life Extension. <i>Coatings</i> . <b>2018</b> . 8, 366. (*corresponding author).
	<b>100.</b> POPA, A., STAN, M., TOLOMAN, D., PORAV, S., STEFAN, R., <b>VODNAR, D.</b> , SILIPAS, T. The influence of Cu <sup>2+</sup> doping level on the properties of ZnO loaded with Ag nanoparticles. <i>Romanian Journal of Physics</i> . <b>2018</b> . 63, 609.
	<b>99.</b> TARANU, I., MARIN D.E., BRAICU, C., PISTOL, G.C., SORESCU, I., PRUTEANU, L.L., BERINDEAN NEAGOE, I., <b>VODANR, D.C.</b> In Vitro Transcriptome Response to a Mixture of Lactobacilli Strains in Intestinal Porcine Epithelial Cell Line. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> . <b>2018</b> . 19(7), 1923.
	<b>98.</b> BINDEA, M., RUSU, B., RUSU, A., TRIF, M., LEOPOLD, L.F., DULF, F.V., <b>VODNAR, D.C.*</b> . Valorification of crude glycerol for pure fractions of docosahexaenoic acid and $\beta$ -carotene production by using <i>Schizochytrium limacinum</i> and <i>Blakeslea trispora</i> . <i>Microbial Cell Factories</i> . <b>2018</b> . 17:97.(*corresponding author).
	<b>97.</b> SOCACI, S.A., FĂRCAȘ, A.C., DIACONEASA, Z.M., <b>VODNAR, D.C.</b> , RUSU, B., TOFANĂ, M. Influence of the extraction solvent on phenolic content, antioxidant, antimicrobial and antimutagenic activities of brewers' spent grain. <i>Journal of Cereal Science</i> . <b>2018</b> . 80:180-187.
	<b>96.</b> VOINA-ȚONEA, A., VĂLEANU, M., BACIU, S., LAZĂR, M., VOINA, C., MIRON, A., <b>VODNAR, D.</b> Antimutagenic and antimicrobial effect of an experimental plant based extract for endodontic usage. <i>Farmacia</i> . <b>2018</b> . Vol. 66 (1): 107-114.
	<b>95.</b> BABOTĂ, M., MOCAN, A., VLASE, L., CRIȘAN, O., IELCIU, I., GHELDIU, A. M., <b>VODNAR, D.C.</b> , CRIȘAN, G., PĂLTINEAN, R. Phytochemical Analysis, Antioxidant and Antimicrobial Activities of <i>Helichrysum arenarium</i> (L.) Moench. and <i>Antennaria dioica</i> (L.) Gaertn. Flowers. <i>Molecules</i> , <b>2018</b> . 23(2), 409.
	<b>94.</b> MARC, G., STANA, A., PÎRNĂU, A., VLASE, L., <b>VODNAR, D.C.</b> , DUMA, M., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. 3,5-Disubstituted Thiazolidine-2,4-Diones: Design, Microwave-Assisted Synthesis, Antifungal Activity, and ADMET Screening. <i>SLAS DISCOVERY: Advancing Life Sciences R&amp;D</i> . <b>2018</b> .
	<b>89.</b> <b>VODNAR, D.C.</b> , CĂLINOIU, L.F., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., CRIȘAN, G., SOCACIU, C. Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. <i>Food Chemistry</i> . <b>2017</b> . <b>231</b> : 131-140.
	<b>88.</b> MITREA, L., TRIF, M., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C.*</b> . Utilization of biodiesel derived-glycerol for 1,3-PD and citric acid production. <i>Microbial Cell Factories</i> . <b>2017</b> . 16:190 (*corresponding author).

	<b>87.</b> STANA, A., <b>VODNAR, D.C*</b> , TAMAIAAN, R., PÎRNĂU, A., VLASE, L., IONUȚ, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. Design, Synthesis and Antifungal Activity Evaluation of New Thiazolin-4-ones as Potential Lanosterol 14_-Demethylase Inhibitors. <i>International Journal of Molecular Science</i> . <b>2017</b> . 18(1), 177.(*corresponding author).
	<b>86.</b> MOCAN, A., ZENGIN, G., SIMIRGIOTIS,M., SCHAFBERG, M., MOLLICA, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , CRIȘAN, G., ROHN S. Functional constituents of wild and cultivated Goji ( <i>L. barbarum L.</i> ) leaves: phytochemical characterization, biological profile, and computational studies. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> . <b>2017</b> . 32( 1), 153–168.
	<b>85.</b> VASILE, C., RĂPĂ, M., ȘTEFAN, M., STAN, M., MACAVEI. S., DARIE-NIȚĂ, R. N., BARBU-TUDORAN, L., <b>VODNAR, D. C.</b> , POPA, E. E., ȘTEFAN, R., BORODI, G., BREBU M. New PLA/ZnO:Cu/Ag bionanocomposites for food packaging. <i>eXPRESS Polymer Letters</i> . <b>2017</b> . 11(7) 531–544.
	<b>84</b> NGONO BIKOBOA, D.S., <b>VODNAR, D.C.</b> , STANA, A., TIPERCIUC, B., NASTASĂ, C., DOUCHET, M., ONIGA, O. Synthesis of 2-phenylamino-thiazole derivatives as antimicrobial agents. <i>Journal of Saudi Chemical Society</i> . <b>2017</b> .
	<b>83.</b> PĂUCEAN, A ., <b>VODNAR, D,C .</b> , MUREȘAN, V., FETEA, F., RANGA, F., MAN, S,M., MUSTE, S., SOCACIU, C. Monitoring lactic acid concentrations by infrared spectroscopy: A new developed method for <i>Lactobacillus</i> fermenting media with potential food applications. <i>Acta Alimentaria</i> , <b>2017</b> , 1-8.
	<b>82.</b> DULF, F.V., <b>VODNAR, D.C*</b> , DULF, E.H., PINTEA, A. Phenolic compounds, flavonoids, lipids and antioxidant potential of apricot ( <i>Prunus armeniaca L.</i> ) pomace fermented by two filamentous fungal strains in solid state system. <i>Chemistry Central Journal</i> . <b>2017</b> . <b>11:92</b> (*corresponding author).
	<b>81.</b> COLNITĂ, A., DINA, N, E., LEOPOLD, N., <b>VODNAR, D.C.</b> , BOGDAN, D., PORAV, S.A., DAVID, L. Characterization and discrimination of gram-positive bacteria using Raman Spectroscopy with the aid of Principal Component Analysis. <i>Nanomaterials</i> <b>2017</b> . 7: 248.
	<b>80.</b> MARC, G., IONUȚ, I., PÎRNĂU, A., VLASE, L., <b>VODNAR, D. C.</b> , DUMA, M., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. Microwave assisted synthesis of 3, 5-disubstituted thiazolidine-2, 4-diones with antifungal activity. Design, synthesis, virtual and in vitro antifungal screening. <i>Farmacia</i> . <b>2017</b> . 65 (3), 414-422.
	<b>79.</b> POP, O.L.; DULF, F.V.; CUIBUS, L.; CASTRO-GIRÁLDEZ, M.; FITO, P.J.; <b>VODNAR, D.C.</b> ; COMAN, C.; SOCACIU, C.; SUHAROSCHI, R. Characterization of a Sea Buckthorn Extract and Its Effect on Free and Encapsulated <i>Lactobacillus casei</i> . <i>International Journal of Molecular Science</i> . <b>2017</b> , 18, 2513.
	<b>78.</b> TONEA, A., BADEA, M., OANA, L., SAVA, S., <b>VODNAR, D.</b> Antibacterial and antifungal activity of endodontic intracanal medications. <i>Clujul Medical</i> . <b>2017</b> , 90(3), 344-347.
	<b>77.</b> RUSU, B., BINDEA, M., DULF, F.V., <b>VODNAR, D.C.</b> DHA production by <i>Schizochytrium limacinum</i> SR-21 using crude glycerol as carbon source. <i>Lucrări Științifice seria Agronomie</i> . <b>2017</b> ,60(1): 21-27.
	<b>76.</b> MITREA, L., CĂLINOIU, L-F., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., TRIF, M., ȘTEFĂNESCU, B.E., POP, I.D., <b>VODNAR, D.C *</b> . Isolated Microorganisms for Bioconversion of Biodiesel-Derived Glycerol Into 1,3-Propanediol. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2017</b> . 74(2): 43-49. (*corresponding author)
	<b>75.</b> PRECUP, G., CĂLINOIU, L-F., MITREA, L., BINDEA, M., RUSU, B., ȘTEFĂNESCU, B.E., <b>VODNAR, D.C *</b> . The Molecular Restructuring of Classical Desserts by Using Food Industry By-Products. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2017</b> . 74(2): 58-63. (*corresponding author)
	<b>74.</b> CĂLINOIU, L-F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., <b>VODNAR, D.C *</b> . Characterization of Grape and Apple Peel Wastes' Bioactive Compounds and Their Increased Bioavailability After Exposure to Thermal Process. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2017</b> . 74(2): 80-89. (*corresponding author)

	73. MITREA, L., CĂLINOIU, L-F., PRECUP, G., BINDEA, M., RUSU, B., TRIF, M., FERENCZI, L.J., ȘTEFĂNESCU, B.E., <b>VODNAR, D.C</b> *. Inhibitory Potential Of Lactobacillus Plantarum on Escherichia Coli. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2017</b> . 74(20): 99-10. (*corresponding author)
	72. POP, C.E., PÂRVU, M., ARSENE, A.L., PÂRVU, A.E., <b>VODNAR, D.C.</b> , TARCEA, M., TOIU, A.M., VLASE, L. Investigation of antioxidant and antimicrobial potential of some extracts from HEDERA HELIX l. <i>FARMACIA</i> . <b>2017</b> . 65(4):624-629.
	71. TOIU, A., VLASE, L., GHELDIU, A.M., <b>VODNAR, D.</b> , ONIGA, I. Evaluation of the antioxidant and antibacterial potential of bioactive compounds from Ajuga reptans extracts. <i>FARMACIA</i> . <b>2017</b> . 65(3): 351-355.
	70. PĂLTINEAN, R., IELCIU, I., VLASE, L., MOCAN, A., GHELDIU, A.M., BABOTĂ, M., <b>VODNAR, D.</b> , CRIȘAN, G. Histo-anatomical researches, polyphenolic profile and biological activities of the aerial parts and tubers of Dactylorhiza maculata l. Soó. (orchidaceae). <i>FARMACIA</i> . <b>2017</b> . 65 (6): 837-842.
	69. DULF, F, V., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C. Effects of solid-state fermentation with two filamentous fungi on the total phenolic contents, flavonoids, antioxidant activities and lipid fractions of plum fruit ( <i>Prunus domestica</i> L.) by-products. <i>Food Chemistry</i> , <b>2016</b> , 209: 27-36.
	68. ORODAN, M., <b>VODNAR, D.C.</b> , TOIU, A, POP, C.E., VLASE, L., ISTUDOR, V., ARSENE, A-L. Phytochemical analysis, antimicrobial and antioxidant effect of some gemmotherapeutic remedies used in respiratory diseases. <i>Farmacia</i> , <b>2016</b> , 64 (2): 224-230.
	67. TOIU, A., VLASE, L., ARSENE, A-L., <b>VODNAR, D.C.</b> , ONIGA, I. LC/UV/MS profile of polyphenols, antioxidant and antimicrobial effects of <i>Ajuga Genevensis</i> l. Extracts. <i>Farmacia</i> , m <b>2016</b> , 64 (1): 53-57.
	66. STAN, M., POPA, A., TOLOMAN, D., SILIPAS, T-D., <b>VODNAR, D.C.</b> Antibacterial and Antioxidant Activities of ZnO Nanoparticles Synthesized Using Extracts of <i>Allium sativum</i> , <i>Rosmarinus officinalis</i> and <i>Ocimum basilicum</i> . <i>Acta Metallurgica Sinca ( English Letters)</i> . <b>2016</b> , 29:228-236.
	65. IONUȚ, I. , <b>VODNAR, D.C*</b> , ONIGA, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B., TAMAIAN, R. Biological evaluation and molecular docking of some chromenyl-derivatives as potential antimicrobial agents. <i>Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences</i> . <b>2016</b> , 353: 261-272. (*corresponding author).
	64. VEDEAN, N. S., COZAR, B.I., STANESCU, R., ȘTEFAN., R., <b>VODNAR, D.</b> , COZAR, O. Structural investigation of V2O5–P2O5–K2O glass system with antibacterial potential. <i>Bulletin of Materials Science</i> . <b>2016</b> . 39:697–702.
	63. POPESCU, R. A., MAGYARI, K., VULPOI, A., TRANDAFIR, D. L., LICARETE, E., TODEA, M., ȘTEFAN, R., VOICA, C., <b>VODNAR, D.C.</b> , SIMON, S., PAPUC, I., BAI, L. Bioactive and biocompatible copper containing glass-ceramics with remarkable antibacterial properties and high cell viability designed for future <i>in vivo</i> trials. <i>Biomaterials Science</i> , <b>2016</b> , 4:1252-1265.
	61. POP, O.L., <b>VODNAR, D.C*</b> , SUHAROSCHI, R., MUDURA, E., SOCACIU, C. <i>L. plantarum</i> ATCC 8014 Entrapment with Prebiotics and Lucerne Green Juice and Their Behavior in Simulated Gastrointestinal Conditions. <i>Journal of Food Process Engineering</i> . <b>2016</b> , 39: 433-441. (*corresponding author)
	60. TOIU, A., VLASE, L., DRAGOI, C.M., <b>VODNAR, D.</b> , ONIGA, I. Phytochemical analysis, antioxidant and antibacterial activities of <i>Hypericum Humifusum</i> l. ( <i>Hypericaceae</i> ). <i>Farmacia</i> , <b>2016</b> , 65 (5): 663-667.
	59. STANA, A., ENACHE, A, <b>VODNAR, D.C.</b> , NASTASĂ, C., , BENEDEC, D., IONUȚ, I., LOGIN, C., MARC, G., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. New Thiazolyl-triazole Schiff Bases: Synthesis and Evaluation of the Anti-Candida Potential. <i>Molecules</i> <b>2016</b> , 21(11), 1595.
	58. BUNGHEZ, F., ROTAR, A., <b>VODNAR, D.C</b> , CATUNESCU, G.M., SOCACIU, C. Comparative evaluation of phenolics' profile and recovery in spray dried powders obtained from rosemary and oregano extracts in relation to their antibacterial activity in vitro. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> . <b>2016</b> , 22 (6): 11992-12004.
	57. TONEA, A., OANA, L., BADEA, M., SAVA, S., VOINA, C., RANGA, F., <b>VODNAR, D.</b> HPLC analysis, antimicrobial and antifungal activity of an experimental plant based gel, for endodontic usage. <i>STUDIA UBB CHEMIA</i> , LXI, 4, <b>2016</b> (p. 53 - 68).

	<b>56.</b> POP, O.L.; <b>VODNAR, D.C.</b> ; SUHAROSCHI, R.; SOCACIU, C. Stability Comparison of Free and Encapsulated <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 in Yoghurt for Long Time Storage. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2016</b> , 73(2) 99-104.
	<b>55.</b> LAZAR, M.A., <b>VODNAR, D.</b> , PRODAN, D., ROTARU, H., ROMAN, C.R., SORCOI, L. A., BACIUT, G., RADU SEPTIMIU CAMPAN, R. S. Antibacterial coating on biocomposites for cranio-facial reconstruction. <i>Clujul Medical</i> . <b>2016</b> , 89(3): 430–434.
	<b>54.</b> CĂLINOIU, L-F., <b>VODNAR, D.C*</b> ; PRECUP, G. The Probiotic Bacteria Viability under Different Conditions. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2016</b> , 73(2): 55-59. (*corresponding author).
	<b>53.</b> <b>VODNAR, D.C.</b> , POP, O.L., DULF, F.V., SOCACIU, C. Antimicrobial Efficiency of Edible Films in Food Industry. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici</i> . <b>2015</b> . 43(2):302-312.
	<b>52.</b> DULF, F,V., <b>VODNAR, D.C*</b> , DULF, E-H., TOSA, M, I. Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Lipid Fractions from Berry Pomaces Obtained by Solid-State Fermentation of two <i>Sambucus</i> Species with <i>Aspergillus Niger</i> . <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> . <b>2015</b> . 63(13):3489-500. (*corresponding author)
	<b>51.</b> ROTAR, A.M., <b>VODNAR, D.C*</b> , BUNGHEZ, F., CĂTUNESCU, G. M., POP, C. R., JIMBOREAN, M., SEMENIUC, C. A. Effect of Goji Berries and Honey on Lactic Acid Bacteria Viability and Shelf Life Stability of Yoghurt. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici</i> . <b>2015</b> . 43(1):196-203. (*corresponding author)
	<b>50.</b> POP, O.L., BRANDAU, T., SCHWINN, J., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C. The influence of different polymers on viability of <i>Bifidobacterium lactis</i> 300b during encapsulation, freeze-drying and storage. <i>Journal of Food Science and Technology</i> . <b>2015</b> .52(7):4146-4155.
	<b>49.</b> DEZSI, Ș., BĂDĂRĂU, A.S., BISCHIN, C., <b>VODNAR, D.C.</b> , SILAGHI-DUMITRESCU, R., GHELDIU, A-M., MOCAN, A., VLASE, L. Antimicrobial and Antioxidant Activities and Phenolic Profile of <i>Eucalyptus globulus</i> Labill. and <i>Corymbia ficifolia</i> (F. Muell.) KD Hill & LAS Johnson Leaves. <i>Molecules</i> . <b>2015</b> . 20(3): 4720-4734.
	<b>48.</b> MOCAN, A., VLASE, L., <b>VODNAR, D.C.</b> , GHELDIU, A-M., OPREAN, R., CRIȘAN, G. Antioxidant, Antimicrobial Effects and Phenolic Profile of <i>Lycium barbarum</i> L. Flowers. <i>Molecules</i> . <b>2015</b> . 20(8): 15060-15071.
	<b>47.</b> MOCAN, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , VLASE, L., CRIȘAN, O., GHELDIU, A-M., CRIȘAN, G. Phytochemical Characterization of <i>Veronica officinalis</i> L., <i>V. teucrium</i> L. and <i>V. orchidea</i> Crantz from Romania and Their Antioxidant and Antimicrobial Properties. <i>International Journal of Molecular Science</i> . <b>2015</b> . 16(9), 21109-21127.
	<b>46.</b> MOCAN, A., VLASE, L., ARSENE, A.L., <b>VODNAR, D.C.</b> , BISCHIN, C., SILAGHI-DUMITRESCU, R., GHELDIU, A.M., OPREAN, R., CRIȘAN, G. HPLC/MS analysis of caffeic and chlorogenic acids from three romanian <i>Veronica species</i> and their antioxidant and antimicrobial properties. <i>Farmacia</i> . <b>2015</b> . 63 (6):890-896.
	<b>45.</b> COLITA, A., DINA, N.E., <b>VODNAR, D.</b> , LEOPOLD, N., DAVID, L. The discrimination of Gram-positive bacteria using Raman and SERS spectrosopies. <i>European Biophysicss Journal</i> . <b>2015</b> , 44 (1):S43–S248.
	<b>44.</b> STAN, M., POPA, A., TOLOMAN, D., SILIPAS, T.D., <b>VODNAR, D.C.</b> , KATONA, G. Enhanced antibacterial activity of zinc oxide nanoparticles synthesized using <i>Petroselinum crispum</i> extracts. <i>AIP Conference Proceedings</i> . <b>2015</b> , 1700, 060004.
	<b>43.</b> DIACONEASA, Z., RANGA, F., RUGINĂ, D., LEOPOLD, L., POP, O., <b>VODNAR, D.</b> , CUIBUS, L., SOCACIU, C. Phenolic Content and Their Antioxidant Activity in Various Berries Cultivated in Romania. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2015</b> . 72(1): 99-103.
	<b>42.</b> POP, O.L., DIACONEASA, Z., BRANDAU, T., CIUZAN, O., PAMFIL, D., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C. Effect of Glycerol, as Cryoprotectant in the Encapsulation and Freeze Drying of Microspheres Containing Probiotic Cells. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2015</b> . 72(1): 27-32.
	<b>41.</b> POP, O.L., DIACONEASA, Z., MESAROȘ, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , CUIBUS, L., CIONTEA, L., SOCACIU, C. FT-IR Studies of Cerium Oxide Nanoparticles and Natural Zeolite Materials. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2015</b> . 72(1): 50-55.

	<b>40. BORȘA, A., MUSTE, S., VODNAR, D.C., SALANȚĂ, L.C., CUIBUS, L., BORȘA, N.</b> Sensory analysis of a new generation of probiotic drinks with functional gastrointestinal health impact. <i>UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2015</b> . 72(2): 188-192.
	<b>39. VODNAR, D.C., SOCACIU, C.</b> Selenium enriched green tea increase stability of <i>L. casei</i> and <i>L. plantarum</i> in chitosan coated alginate microcapsules during exposure to simulated gastrointestinal and refrigerated conditions. <i>LWT - Food Science and Technology</i> . <b>2014</b> . 57(1):406-411.
	<b>38. MAGYARI, K., STEFAN, R., VODNAR, D.C., VULPOI, A., BAIA, L.</b> The silver influence on the structure and antibacterial properties of the bioactive 10B <sub>2</sub> O <sub>3</sub> -30Na <sub>2</sub> O-60P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> glass. <i>Journal of Non-Crystalline Solids</i> . <b>2014</b> . 402:182-186.
	<b>37. MOCAN, A., VLASE, L., VODNAR, D.C., BISCHIN, C., HANGANU, D., GHELDIU, A-M., OPREAN, R., SILAGHI-DUMITRESCU, R., CRIȘAN, G.</b> Polyphenolic content, antioxidant and antimicrobial activities of <i>Lycium barbarum L.</i> and <i>Lycium chinense Mill.</i> Leaves. <i>Molecules</i> . <b>2014</b> . 19(7):10056-10073.
	<b>36. MOCAN, A., CRIȘAN, G., VLASE, L., CRIȘAN, O., VODNAR, D.C., RAITA, O., GHELDIU, A-M., TOIU, A., OPREAN, R., TILEA, I.</b> Comparative studies on polyphenolic composition, antioxidant and antimicrobial activities of <i>Schisandra chinensis</i> leaves and fruits. <i>Molecules</i> . <b>2014</b> . 19(9):15162-15179.
	<b>35. DOCHITOIU, R.A., VODNAR, D.C., SOCACIU, C.</b> Efficiency of edible films containing bioactive antimicrobials on refrigerated pork meat. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2014</b> . 71(1):68-72.
	<b>34. RUS, V.M., DULF, F.V., SOCACIU, C., POP, O.L., RANGA, F., FETEA, F., VODNAR, D.C.</b> Fruits bioactive compounds characterization from a new food product. <i>Notulae Scientia Biologicae</i> . <b>2014</b> . 6(4):470-473.
	<b>33. DEAC, L.M., FARCAS, A., VODNAR, D.C., TOFANA, M., SOCACI, S.</b> Antioxidant and antimicrobial properties of the fir buds syrup. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2014</b> . 71(1): 77-78.
	<b>32. DULF, F.V., VODNAR, D.C., TOȘA, M.I.</b> Exploitation of agro-industrial by-products as substrate for solid-state fermentation. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2014</b> . 71(2):200-204.
	<b>31. PĂUCEAN, A., VODNAR, D.C., SOCACIU, C., MAN, S.</b> Monitoring the evolution of major chemical compound in dairy products during shelf-life by FTIR. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2014</b> . 71(2):136-141.
	<b>30. VODNAR, D.C., DULF, F.V., POP, O.L., SOCACIU, C.</b> L (+)-lactic acid production by pellet-form <i>Rhizopus oryzae</i> NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. <i>Microbial Cell Factories</i> . <b>2013</b> . 12:92.
	<b>29. DULF, F.V., OROIAN, I., VODNAR, D.C.*, SOCACIU, C., PINTEA, A.</b> Lipid classes and fatty acid regiodistribution in triacylglycerols of seed oils of two <i>Sambucus</i> species ( <i>S. nigra L.</i> and <i>S. ebulus L.</i> ). <i>Molecules</i> . <b>2013</b> . 18(10):11768-11782. (*corresponding author)
	<b>28. PĂUCEAN, A., VODNAR, D.C., SOCACI, S.A., SOCACIU, C.</b> Carbohydrate metabolic conversions to lactic acid and volatile derivatives, as influenced by <i>Lactobacillus plantarum</i> ATCC 8014 and <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 efficiency during <i>in vitro</i> and sourdough fermentation. <i>European Food Research and Technology</i> . <b>2013</b> . 237(5):679-689.
	<b>27. CĂLINOIU, L., VODNAR, D.C., SOCACIU, C.</b> The reactivity and allergenic potential of hazelnuts peptides. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2013</b> . 70(1):25-32.
	<b>26. NĂSUI, L., VODNAR, D.C., SOCACIU, C.</b> Antimicrobial effect and pesticides reduction from the surface of fruits and vegetables by bioactive washed-labels. <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> . <b>2013</b> . 70(2):75-83.
	<b>25. POP, C., VODNAR, D.C., SOCACIU, C.</b> Comparative antibacterial activity of different plant extracts in relation to their bioactive molecules determined by LC-MS. <i>Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies</i> . <b>2013</b> . 70(1):86-94.
	<b>24. VODNAR, D.C., SOCACIU, C.</b> Green tea increases the survival yield of Bifidobacteria in simulated gastrointestinal environment and during refrigerated conditions. <i>Chemistry Central Journal</i> . <b>2012</b> . 6:61.
	<b>23. VODNAR, D.C.</b> Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 19115 on ham steak by tea bioactive compounds incorporated into chitosan-coated plastic films. <i>Chemistry Central Journal</i> . <b>2012</b> . 6:74.



	<b>22. VODNAR, D.C.,</b> POP, O.L., SOCACIU, C. Monitoring lactic acid fermentation in media containing dandelion ( <i>Taraxacum officinale</i> ) by FTIR spectroscopy. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici</i> . <b>2012</b> . 40(1):65-68.
	<b>21. VODNAR, D.C.,</b> RANGA, F., POP, O.L., SOCACIU, C. Catechin-rich tea extracts improve the <i>Lactobacillus casei</i> growth during lactic fermentation. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2012</b> . 69(2):447-453.
	<b>20.</b> POP, O.L., BRANDAU, T., <b>VODNAR, D.C.,</b> SOCACIU C. Study of <i>Bifidobacterium lactis 300b</i> survival during encapsulation, coating and freeze drying process and the release in alkaline media. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2012</b> . 69(2):372-379.
	<b>19. VODNAR, D.C.,</b> SOCACIU, C. Metabolic activity and behavior of <i>Lactobacillus casei</i> during fermentation and microencapsulation. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2011</b> . 68:499-506.
	<b>18.</b> RUSU COLDEA, T.Emilia., SOCACIU, C., PÂRV, M., <b>VODNAR, D.C.</b> Gas-chromatographic analysis of major volatile compounds found in traditional fruit brandies from Transylvania, Romania. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici</i> . <b>2011</b> . 39:109-116.
	<b>17. VODNAR, D.C.,</b> VENUS, J., SCHNEIDER, R., SOCACIU, C. Lactic acid production by <i>Lactobacillus paracasei 168</i> in discontinuous fermentation using lucerne green juice as nutrient substitute. <i>Chemical Engineering and Technology</i> . <b>2010</b> . 33:468-474.
	<b>16. VODNAR, D.C.,</b> SOCACIU, C., ROTAR, A.M., STANILA, A. Morphology, FTIR fingerprint and survivability of encapsulated lactic bacteria ( <i>Streptococcus thermophilus</i> and <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> ) in simulated gastric juice and intestinal juice. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> . <b>2010</b> . 45 (11):2345-2351.
	<b>15. VODNAR, D.C.,</b> PAUCEAN, A., DULF, F.V., SOCACIU, C. HPLC characterization of lactic acid formation and FTIR fingerprint of probiotic bacteria-during fermentation processes. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici</i> . <b>2010</b> . 38:109-113.
	<b>14.</b> DULF, F.V., UNGURESAN, M.L., <b>VODNAR, D.C.,</b> SOCACIU, C. Free and esterified sterol distribution in four Romanian vegetable oils. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici</i> . <b>2010</b> . 38:91-97.
	<b>13.</b> PĂUCEAN, A., SOCACIU, C., <b>VODNAR, D.,</b> MUDURA, E. A new functional dairy product containing an optimized mixture of <i>Lactococcus</i> bacteria, kefir and brewer's yeasts. <i>Romanian Biotechnology Letters</i> . <b>2010</b> . 15:5793-5800.
	<b>12.</b> PĂUCEAN, A., PÂRLOG, R.M., <b>VODNAR, D.C.,</b> SOCACIU, C., MUDURA, E. HPLC analysis of vitamin B <sub>3</sub> and vitamin C from a dairy product containing brewer's yeast. <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> . <b>2010</b> . 16:136-140.
	<b>11.</b> PĂUCEAN, A., <b>VODNAR, D.,</b> MUDURA, E., JIMBOREAN, M., SOCACIU, C., BRĂTFĂLEAN, D. Monitoring a biotechnological process in a biofermentor to obtain a dairy product using brewer's yeasts. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2010</b> . 62:367-372.
	<b>10.</b> PĂUCEAN, A., <b>VODNAR, D.,</b> MUDURA, E., JIMBOREAN, M., SOCACIU, C. Sensory analysis used for the selection of a dairy product with brewer's yeasts from different samples. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2010</b> . 67:513.
	<b>9.</b> STANILA, A., LEOPOLD, L., <b>VODNAR, D.</b> Biological active compounds used as probiotics in yoghurt. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2010</b> . 67:419-424.
	<b>8. VODNAR, D.C.,</b> PARLOG, R., TRIF, M., MANDRUSCA, R., SOCACIU, C. Matrix - related stability and viability of microencapsulated probiotics. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2009</b> . 66:518-523.
	<b>7. VODNAR, D.C.,</b> TRIF, M. Characterization of alginate and chitosan beads formed by ionotropically crosslinked gelation. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2009</b> . 66:581.
	<b>6.</b> PAUCEAN, A., <b>VODNAR, D.C.,</b> SOCACIU, C. Optimizing of kefir type formulation and evaluating its quality during shelf life. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2009</b> . 66:415-420.
	<b>5.</b> PARLOG, R.M., <b>VODNAR, D.C.,</b> DULF, F.V., LEOPOLD, L., SOCACIU, C., HPLC-PDA and UV-VIS spectrometry analysis used to fingerprint Sea Buckthorn ( <i>Hippophae rhamnoides L.</i> ) berries comparatively with leaves and seeds extracts. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2009</b> . 66:409-414.

	4. ROTAR, A., SEMENIUC, C., APOSTU, S., GUS, C., <b>VODNAR, D.</b> , TICREA, L. Influence of proteolytic microorganisms on dairy products quality. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2009</b> . 66:432-436.
	3. <b>VODNAR, D.</b> , SOCACIU, C. Comparative analysis of lactic acid produced by apple substrate fermentation, using HPLC and Tecktronik Senzytec Biosensor. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2008</b> . 65(2):444-449.
	2. PECE, A., <b>VODNAR, D.</b> , TRIF, M. Corelation between microbiological and physico-chemical parameters of buffalo raw milk during different lactation. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2008</b> . 65:335-339.
	1. PECE, A., <b>VODNAR, D.</b> , TRIF, M., COROIAN, C., RĂDUCU, C., MUREȘAN, G. Study of the physico-chemical parameters of buffalo raw milk during different lactation. <i>Bulletin UASVM Agriculture</i> . <b>2008</b> . 65:478.
Capitole cărți internaționale	
	13. PRECUP, G., MITREA, L., CALINOIU, L.F., MARTAU, A. G., NEMES, A., TELEKY, B.E., COMAN, V., <b>VODNAR, D.C*</b> . Food processing by-products and molecular gastronomy. <i>Gastronomy and Food Science</i> . <b>2020</b> . 137-163. Academic Press. (*corresponding author).
	12. <b>VODNAR, D.C.</b> , MITREA, L., CĂLINOIU, L.F., SZABO, K., ȘTEFĂNESCU, B. E. Removal of bacteria, viruses, and other microbial entities by means of nanoparticles. <i>Advanced Nanostructures for Environmental Health</i> . Elsevier. <b>2020</b> .
	11. CĂTOI, A.F., ANDREICUȚ, A.D., <b>VODNAR, D.C.</b> , SZABO, K., CORINA, A., ARSENE, A., ȘTEFAN, S.D., STOICA, R. A., RIZZO, M. Metformin Modulates the Mechanisms of Ageing. <i>Metformin</i> . IntechOpen. <b>2020</b> .
	10. COMAN, V., TELEKY, B.E., MITREA, L., MARTĂU, G.A., SZABO, K., CĂLINOIU, L.F., <b>VODNAR, D. C*</b> . Bioactive potential of fruit and vegetable wastes. <i>Advances in Food and Nutrition Research</i> . Elsevier. <b>2020</b> .(*corresponding author)
	9. <b>VODNAR, D. C.</b> , CĂLINOIU, L. F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., PĂCURAR, A. M., SZABO, K., ȘTEFĂNESCU, B. E. A New Generation of Probiotic Functional Beverages Using Bioactive Compounds From Agro-Industrial Waste. In <i>Functional and Medicinal Beverages</i> . <b>2019</b> , 483-528. Academic Press.
	8. POP, O. L., SALANȚĂ, L. C., POP, C. R., COLDEA, T., SOCACI, S. A., SUHAROSCHI, R., <b>VODNAR, D. C.</b> Prebiotics and Dairy Applications. In <i>Dietary Fiber: Properties, Recovery, and Applications</i> (pp. 247-277). <b>2019</b> , Academic Press
	7. POP, O. L., SOCACI, S. A., SUHAROSCHI, R., <b>VODNAR, D. C.</b> Pro and prebiotics foods that modulate human health. <i>The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness</i> . <b>2019</b> . 283-313. Academic Press.
	6. CĂLINOIU, L.F, FĂRCAȘ A., SOCACI S., <b>VODNAR D.C*</b> . Innovative Sources. In <i>Nutraceuticals and Natural Product Pharmaceuticals</i> . Elsevier. <b>2019</b> , 235-265. Academic Press.(*corresponding author)
	5. SOCACI, S., FĂRCAȘ, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , TOFANĂ, M. Food Wastes as Valuable Sources of Bioactive Molecules in Superfood and Functional Food - The Development of Superfoods and Their Roles as Medicine. <b>2017</b> , InTech, p.75-93
	4. FĂRCAȘ, A.C., SOCACI, S.A., MUDURA, E., DULF, F. V., <b>VODNAR, D.C.</b> , TOFANĂ, M., SALANȚĂ, L.C. Exploitation of Brewing Industry Wastes to Produce Functional Ingredients. <i>Brewing Technology</i> . InTech. Chapter 7. <b>2017</b> 137- 156.
	3. POP, O.L., <b>VODNAR, D.C.</b> Procyanidins and their effectiveness after incorporation into food systems. in <i>Procyanidins: Characterisation, Antioxidant Properties and Health Benefits</i> . Nova Publishers, New York, USA, <b>2016</b> , p 129-149.

	<b>2. Vodnar, D.C</b> , Pop, O. L., Socaciu, C. <b>2015</b> . Probiotics: Microencapsulation. Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, New York, USA. DOI 10.1081/E-EBPP-120049275.
	1. Pop, O.L., <b>Vodnar, D.C</b> Socaciu, C. <b>2015</b> . Encapsulation field polymers: FTIR characterization. Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, New York, USA. DOI 10.1081/E-EBPP-120049263
<b>Cărți naționale</b>	
	<b>Vodnar, D.C. 2018</b> . <i>Aplicatii biotehnologice in industria alimentara</i> . AcademicPres, Cluj Napoca. 978-973-744-699-2.
	<b>Vodnar, D.C. 2014</b> . <i>In vitro</i> survivability of probiotic bacteria during exposure to gastrointestinal tract conditions. AcademicPres, Cluj Napoca. 978-973-744-349-6.
<b>Manuale didactice</b>	
	<b>Vodnar, D.C. 2018</b> . Biotehnologii alimentare, Manual didactic pentru ID , AcademicPres, ISBN 978-973-744-664-0
	<b>Vodnar, D.C. 2016</b> . Biotehnologii alimentare, AcademicPres, 978-973-744-540-7 p 179, 2016
	<b>Vodnar, D.C. 2013</b> . Noțiuni de Biotehnologii Alimentare. AcademicPres, 978-973-744-323-6.
<b>Indrumatoare de lucrari practice</b>	
	<b>Vodnar, D.C. 2013</b> . Biotehnologii Alimentare-lucrări practice. AcademicPres, 978-973-744-319-9.
	<b>Vodnar, D.C., Socaciu, C. 2012</b> . Chimia alimentelor-lucrări practice. AcademicPres, 978-973-744-262-8
<b>Mobilitati de predare</b>	
	Universidad Politecnica de Valencia, Spain, 25 - 29.09.2011, Mobilitate Erasmus
	Universite D 'Abomey Calavi, Benin, Africa, decembrie 2017, Mobilitate Erasmus
	Yanka Kupala State University of Grodno, Belarus noiembrie 2018, Mobilitate Erasmus
	Zhejiang University, China, mai 2019.
	Suranaree University of Technology, Thailand, iunie 2019, Mobilitate Erasmus
<b>Brevete de inventie</b>	
	<b>3. Brevet de inventie</b> : RO 129492/2017. Eticheta cu actiune antimicrobiana si procedeu de obtinere a acesteia. Autori: <b>Vodnar Dan Cristian</b> , Pop Oana Lelia, Carmen Socaciu
	<b>2. Brevet de inventie</b> : nr RO 128966/2017. Biofilm cu actiune antimicrobiana, procedeu de obtinere si utilizari. Autori: <b>Vodnar Dan Cristian</b> , Carmen Socaciu
	<b>1. Cerere brevet OSIM</b> nr A 00040 din 19.02.2016. Compoziția și procedeul de obținere a jeleului probiotic. Autori: <b>Vodnar Dan Cristian</b> , Pop Oana Lelia, Carmen Socaciu

Premii	<p><u>2022</u>  <b>152. Diploma de Excelenta</b> din partea USAMV si distinctia „<b>Profesorul anului 2021</b>”</p> <p><u>2021</u>  <b>151. Top 2%</b> oameni de știința din lume în domeniul Științei Alimentelor.  <b>150. Diploma de Excelenta</b> din partea USAMV si distinctia „<b>Profesorul anului 2020</b>”.</p> <p><u>2020</u>  <b>149. Top 2%</b> oameni de știința din lume în domeniul Științei Alimentelor.  <b>148. Diploma de Excelenta</b> din partea USAMV si distinctia „<b>Profesorul anului 2019</b>”.  <b>147. Diploma si Medalia de AUR</b> pentru ”Biscuiti aglutenici din făină de hrișcă”, la Salonul Internațional de Invenții și Inovații „<b>TRAIAN VUIA</b>”, ediția a VI-a, <b>2020</b>, Timișoara.  <b>146. Diploma si Medalia de AUR</b> pentru ”Bautura functionala pe baza de nuca cu adaos de roinita”, la Salonul Internațional de Invenții și Inovații „<b>TRAIAN VUIA</b>”, ediția a VI-a, <b>2020</b>, Timișoara.  <b>145. Diploma si Medalia de AUR</b> pentru ”Bautura functionala din suc de rodie fermentat cu probiotice”, la Salonul Internațional de Invenții și Inovații „<b>TRAIAN VUIA</b>”, ediția a VI-a, <b>2020</b>, Timișoara.  <b>144. Diploma de Excelență si Medalia de AUR</b> pentru “Acid Citric Biogenic Microincapsulat”, la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventici <b>PRO INVENT</b>, ediția XVIII-a, <b>2020</b>, Cluj Napoca.  <b>143. Diploma de Excelență si Medalia de AUR</b> pentru “1, 3-propandiol biogenic microincapsulat”, la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventici <b>PRO INVENT</b>, ediția XVIII-a, <b>2020</b>, Cluj Napoca.  <b>142. Diploma de Excelență</b> pentru “Biscuiti aglutenici din faina de hrisca”, la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventici <b>PRO INVENT</b>, ediția XVIII-a, <b>2020</b>, Cluj Napoca.  <b>141. Diploma de Excelență</b> pentru “Bautura functionala din suc de rodie fermentat cu mix de probiotice”, la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventici <b>PRO INVENT</b>, ediția XVIII-a, <b>2020</b>, Cluj Napoca.  <b>140. Diploma de Excelență</b> pentru “Walgalakt bautura functionala pe baza de nuca cu adaos de roinita”, la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventici <b>PRO INVENT</b>, ediția XVIII-a, <b>2020</b>, Cluj Napoca.  <b>139.</b> Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: LEONTINA LIPAN, BOGDAN RUSU, ELEMER L SIMON, ESTHER SENDRA, FRANCISCA HERNÁNDEZ, <b>DAN C VODNAR</b>, MIREIA CORELL, ÁNGEL CARBONELL-BARRACHINA. Chemical and sensorial characterization of spray dried hydroSOSustainable almond milk. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <b>2020</b>, 101(4), 1372-1381.  <b>138.</b> Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MARIA-IOANA SOCACIU, MELINDA FOGARASI, CRISTINA ANAMARIA SEMENIUC*, SONIA ANCUȚA SOCACI, MIHAELA ANCUȚA ROTAR, VLAD MUREȘAN, OANA LELIA POP, <b>DAN CRISTIAN VODNAR*</b>. Formulation and Characterization of Antimicrobial Edible Films Based on Whey Protein Isolate and Tarragon Essential Oil. <i>Polymers</i>, <b>2020</b>, 12(8), 1748.  <b>137.</b> Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: SILVIA AMALIA NEMES, KATALIN SZABO, <b>DAN CRISTIAN VODNAR*</b>. Applicability of Agro-Industrial By-Products in Intelligent Food Packaging. <i>Coatings</i>, <b>2020</b>, 10(6), 550.  <b>136.</b> Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: ANDREI MOCAN, MIHAI BABOTĂ, ANCA POP, IONEL FIZEȘAN, ALINA DIUZHEVA, MARCELLO LOCATELLI, SIMONE CARRADORI, CRISTINA CAMPESTRE, LUIGI MENGHINI*, CRISTIAN R. SISEA*, MARINA SOKOVIC, GOKHAN ZENGİN, RAMONA PĂLTINEAN, SABIN BĂDĂRĂU, <b>DAN C. VODNAR</b>, GIANINA CRIȘAN. Chemical Constituents and Biologic Activities of Sage Species: A Comparison between <i>Salvia officinalis</i> L., <i>S. glutinosa</i> L. and <i>S. transsylvanica</i> (Schur ex Griseb. &amp; Schenk) Schur. <i>Antioxidants</i>, <b>2020</b>, 9(6), 480.  <b>135.</b> Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: FLAVIA MARTIN, MIHAELA POP, IRINA KACSO, IOANA GEORGETA GROSU, MARIA MICLĂUȘ, <b>DAN VODNAR</b>, ILDIKO LUNG, GABRIELA ADRIANA FILIP, ELENA DIANA OLTEANU, REMUS MOLDOVAN, ANDRAS NAGY, XENIA FILIP*, AND IOANA BĂLDEA. Ketoconazole-p-aminobenzoic Acid Cocrystal: Revival of an Old Drug by Crystal Engineering. <i>Molecular Pharmaceutics</i>, <b>2020</b>, 17(3), 919–932  <b>134.</b> Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: LEONTINA LIPAN, BOGDAN RUSU, ESTHER SENDRA, FRANCISCA HERNÁNDEZ, LAURA</p>
--------	--

	VÁZQUEZ-ARAÚJO, <b>DAN CRISTIAN VODNAR</b> , ÁNGEL A CARBONELL-BARRACHINA. Spray drying and storage of probiotic-enriched almond milk: probiotic survival and physicochemical properties. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , <b>2020</b> , 100(9), 3697-3708
--	---

- 133.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: GHEORGHE ADRIAN MARTĂU, VASILE COMAN, **DAN CRISTIAN VODNAR**. Recent advances in the biotechnological production of erythritol and mannitol. *Critical Reviews in Biotechnology*, **2020**, 40(5), 608-622
- 132.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: BIANCA-EUGENIA ȘTEFĂNESCU, LAVINIA FLORINA CĂLINOIU\*, FLORICUȚA RANGA, FLORINELA FETEA, ANDREI MOCAN, **DAN CRISTIAN VODNAR\***, GIANINA CRIȘAN. Chemical Composition and Biological Activities of the Nord-West Romanian Wild Bilberry (*Vaccinium myrtillus*L.) and Lingonberry (*Vaccinium vitis-idaea*L.) Leaves. *Antioxidants* **2020**, 9(6), 495.
- 131.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: MARIUS EMIL RUSU, IONEL FIZESAN\*, ANCA POP, ANDREI MOCAN,\* ANA-MARIA GHELDIU, MIHAI BABOTA, **DAN CRISTIAN VODNAR**, ANCUȚA JURJ, IOANA BERINDAN-NEAGOE, LAURIAN VLASE, DANIELA-SAVETA POPA. Walnut (*Juglans regia* L.) Septum: Assessment of Bioactive Molecules and In Vitro Biological Effects. *Molecules*, **2020**, 25(9), 2187.
- 130.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: LAVINIA FLORINA CĂLINOIU, **DAN CRISTIAN VODNAR\***. Thermal Processing for the Release of Phenolic Compounds from Wheat and Oat Bran. *Biomolecules*. **2020**, 10(1), 21.
- 129.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: IOANA GABRIELA RUSU, RAMONA SUHAROSCHI, **DAN CRISTIAN VODNAR**, CARMEN RODICA POP, SONIA ANCUȚA SOCACI, ROMANA VULTURAR, MAGDALENA ISTRATI, IOANA MOROȘAN, ANCA CORINA FĂRCAȘ, ANDREEA DIANA KEREZSI, CARMEN IOANA MUREȘAN, OANA LELIA POP\*. Iron Supplementation Influence on the Gut Microbiota and Probiotic Intake Effect in Iron Deficiency—A Literature-Based Review. *Nutrients*. **2020**, 12(7), 1993.
- 128.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: FRANCISC VASILE DULF, **DAN CRISTIAN VODNAR**, MONICA IOANA TOȘA, EVA-HENRIETTA DULF. Simultaneous enrichment of grape pomace with gamma-linolenic acid and carotenoids by solid-state fermentation with Zygomycetes fungi and antioxidant potential of the bioprocessed substrates. *Food Chemistry*. **2020**, 310, 125927.
- 127.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: OANA LELIA POP, **DAN CRISTIAN VODNAR**, ZORITA DIACONEASA, MAGDALENA ISTRATI, ADRIANA BINȚINȚAN, VASILE VIRGIL BINȚINȚAN, RAMONA SUHAROSCHI, ROSITA GABBIANELLI. An Overview of Gut Microbiota and Colon Diseases with a Focus on Adenomatous Colon Polyps. *International Journal of Molecular Sciences* **2020**, 21(19), 7359.
- 126.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: OANA L POP, AMALIA MESAROS, **DAN C VODNAR**, RAMONA SUHAROSCHI, FLAVIU TĂBĂRAN, LIDIA MAGERUȘAN, ISTVÁN SZ TÓDOR, ZORIȚA DIACONEASA, ADRIANA BALINT, LELIA CIONTEA, CARMEN SOCACIU. Cerium Oxide Nanoparticles and Their Efficient Antibacterial Application In Vitro against Gram-Positive and Gram-Negative Pathogens. *Nanomaterials* (Basel). **2020**, 10(8), 1614.
- 125.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: ADRIANA FLORINELA CĂTOI, ANDREEA CORINA, NIKI KATSIKI, **DAN CRISTIAN VODNAR**, ANDRA DIANA ANDREICUȚ, ANCA PANTEA STOIAN, MANFREDI RIZZO, PABLO PÉREZ-MARTÍNEZ. Gut microbiota and aging-A focus on centenarians. *Biochimica et Biophysica Acta Molecular Basis Disease* **2020**, 1866(7), 165765.
- 124.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: MARIA SIMONA CHIȘ, ADRIANA PĂUCEAN, SIMONA MARIA MAN, **DAN CRISTIAN VODNAR**, BERNADETTE-EMOKE TELEKY, CARMEN RODICA POP, LAURA STAN, ORSOLYA BORSAL, CSABA BALASZ KADAR, ADRIANA CRISTINA URCAN, SEVASTIȚA MUSTE. Quinoa Sourdough Fermented with Lactobacillus plantarum ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds. *Applied Sciences*, **2020**, 10(20), 7140.
- 123.** Premiara rezultatelor cercetarii de catre **UEFISCDI** pentru articolul: OANA L. POP, CARMEN R. POP, MARIE DUFRECHOU, **DAN C. VODNAR**, SONIA A. SOCACI, FRANCISC V. DULF, FABIO MINERVINI\*, RAMONA SUHAROSCHI\*. Edible Films and Coatings Functionalization by Probiotic Incorporation: A Review. *Polymers*, **2020**, 12(1), 12.

--	--

- 122.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: REDA DERDAK, SOURAYA SAKOUI, OANA LELIA POP, CARMEN IOANA MUREȘAN, **DAN CRISTIAN VODNAR**, BOUTAINA ADDOUM, ROMANA VULTURAR, ADINA CHIS, RAMONA SUHAROSCHI\*, ABDELAZIZ SOUKRI, BOUCHRA EL KHALFI. Insights on Health and Food Applications of *Equus asinus* (Donkey) Milk Bioactive Proteins and Peptides-An Overview. *Foods*, **2020**, 9(9), 1302.
- 121.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: BIANCA-EUGENIA ȘTEFĂNESCU, LAVINIA FLORINA CĂLINOIU, FLORICUȚA RANGA, FLORINELA FETEA, ANDREI MOCAN, **DAN CRISTIAN VODNAR\***, AND GIANINA CRIȘAN. The Chemical and Biological Profiles of Leaves from Commercial Blueberry Varieties. *Plants*, **2020**, 9(9), 1193.
- 120.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: MITREA LAURA, TRIF MONICA, **VODNAR DAN-CRISTIAN**. The effect of crude glycerol impurities on 1,3-propanediol biosynthesis by *Klebsiella pneumoniae* DSMZ 2026. *Renewable Energy*. **2020**, 153, 1418-1427
- 119.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: ANDREEA-IULIA PRICOPIE, MONICA FOCȘAN, IOANA IONUȚ, GABRIEL MARC, LAURIAN VLASE, LUIZA-IOANA GĂINĂ, **DAN C. VODNAR**, ELEMER SIMON, GABRIEL BARTA, ADRIAN PÎRNĂU, OVIDIU ONIGA. Novel 2,4-Disubstituted-1,3-Thiazole Derivatives: Synthesis, Anti-Candida Activity Evaluation and Interaction with Bovine Serum Albumine. *Molecules*, **2020**, 25(5), 1079.
- 118.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: A. FERARU, ZS. R. TÓTH, K.MAGYARI, ZS.PAP, M. TODEA, M. MUREȘAN-POP, **D. C. VODNAR**, E. LICARETE, K. HERNADI, L. BAIA. Composites based on silicate bioactive glasses and silver iodide microcrystals for tissue engineering applications. *Journal of Non-Crystalline Solids*, **2020**, 547, 120293
- 117.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: KATALIN SZABO, BERNADETTE-EMOKE TELEKY, LAURA MITREA, LAVINIA-FLORINA CĂLINOIU, GHEORGHE-ADRIAN MARTĂU, ELEMER SIMON, RODICA-ANITA VARVARA AND **DAN CRISTIAN VODNAR**. Active Packaging-Poly(Vinyl Alcohol) Films Enriched with Tomato By-Products Extract. *Coatings*, **2020**, 10(2), 141.
- 116.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: LAURA MITREA, LAVINIA-FLORINA CĂLINOIU, GHEORGHE-ADRIAN MARTĂU, KATALIN SZABO, BERNADETTE-EMOKE TELEKY, VLAD MUREȘAN, ALEXANDRU-VASILE RUSU, CLAUDIA-TEREZIA SOCOL 3 AND **DAN-CRISTIAN VODNAR**. Poly(vinyl alcohol)-Based Biofilms Plasticized with Polyols and Colored with Pigments Extracted from Tomato By-Products. *Polymers*. **2020**, 12(3), 532.
- 115.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: BERNADETTE-EMÓKE TELEKY, ADRIAN GHEORGHE MARTĂU, FLORICUȚA RANGA, FELICIA CHEȚAN, AND **DAN C. VODNAR\***. Exploitation of Lactic Acid Bacteria and Baker's Yeast as Single or Multiple Starter Cultures of Wheat Flour Dough Enriched with Soy Flour. *Biomolecules*. **2020**, 10(5), 778.
- 114.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: NEHAL S. RAMADAN, LUDGER A. WESSJOHANN\*, ANDREI MOCAN, **DAN C VODNAR**, NABIL H. EL-SAYED, SAYED A. EL-TOUMY, DOHA ABDOU MOHAMED, ZEINAB ABDEL AZIZ, ANJA EHRLICH, AND MOHAMED A. FARAG\*. Nutrient and Sensory Metabolites Profiling of Averrhoa Carambola L. (Starfruit) in the Context of Its Origin and Ripening Stage by GC/MS and Chemometric Analysis. *Molecules*. **2020**, 25(10), 2423.
- 113.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: ANDREI MOCAN, FRANCESCO CAIRONE, MARCELLO LOCATELLI, FRANCESCO CACCIAGRANO, SIMONE CARRADORI, **DAN C VODNAR**, GIANINA CRIȘAN, GIOVANNA SIMONETTI, STEFANIA CESA. Polyphenols from *Lycium barbarum* (Goji) Fruit European Cultivars at Different Maturation Steps: Extraction, HPLC-DAD Analyses, and Biological Evaluation. *Antioxidants* (Basel). **2019**, 8(11), 562.
- 112.** Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: ANDREEA-IULIA PRICOPIE, IOANA IONUȚ, GABRIEL MARC, ANCA-MARIA ARSENIU, LAURIAN VLASE, ADRIANA GROZAV, LUIZA IOANA GĂINĂ, **DAN C VODNAR**, ADRIAN PÎRNĂU, BRÎNDUȘA TIPERCIUC, OVIDIU ONIGA. Design and Synthesis of Novel 1,3-Thiazole and 2-Hydrazinyl-1,3-Thiazole Derivatives as Anti-Candida Agents: In Vitro Antifungal Screening, Molecular Docking Study, and Spectroscopic Investigation of their Binding Interaction with Bovine Serum Albumin. *Molecules*, **2019**, 24(19), 3435.



	<p><b>111. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: CRISTIAN CEZAR LOGIN, IOANA BÂLDEA, BRÎNDUȘA TIPERCIUC, DANIELA BENEDEC, DAN CRISTIAN VODNAR, NICOLETA DECEA, ȘOIMIȚA SUCIU. A Novel Thiazolyl Schiff Base: Antibacterial and Antifungal Effects and In Vitro Oxidative Stress Modulation on Human Endothelial Cells. <i>Hindawi Oxidative Medicine and Cellular Longevity</i>, <b>2019</b>, 1607903</b></p> <p><b>110. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: GHEORGHE ADRIAN MARTĂU, MIHAELA MIHAI, DAN CRISTIAN VODNAR*. The Use of Chitosan, Alginate, and Pectin in the Biomedical and Food Sector-Biocompatibility, Bioadhesiveness, and Biodegradability. <i>Polymers (Basel)</i>. <b>2019</b>, 11(11), 1837</b></p> <p><b>109. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: LAURA MITREA, DAN CRISTIAN VODNAR. Klebsiella pneumoniae-A Useful Pathogenic Strain for Biotechnological Purposes: Diols Biosynthesis under Controlled and Uncontrolled pH Levels. <i>Pathogens</i>, <b>2019</b>, 8(4), 293.</b></p> <p><b>108. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: LOREDANA FLORINA LEOPOLD, DUMITRIȚA RUGINĂ, IOANA OPREA, ZORIȚA DIACONEASA, NICOLAE LEOPOLD, MARIA SUCIU, VASILE COMAN, DAN CRISTIAN VODNAR, ADELA PINTEA, CRISTINA COMAN*. Warfarin-Capped Gold Nanoparticles: Synthesis, Cytotoxicity, and Cellular Uptake. <i>Molecules</i>. <b>2019</b>, 24(22), 4145.</b></p> <p><b>107. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: RODICA MĂRGĂOAN, MIRELA STRANȚ, ALINA VARADI, ERKAN TOPAL, BANU YÜCEL, MIHAIELA CORNEA-CIPCIGAN*, MARIA G. CAMPOS*, DAN C. VODNAR. Bee Collected Pollen and Bee Bread: Bioactive Constituents and Health Benefits. <i>Antioxidants (Basel)</i>. <b>2019</b>, 8(12), 568.</b></p> <p><b>2019</b></p> <p><b>106. Diploma de Excelența din partea USAMV si distincția "Conferențiarul anului 2018".</b></p> <p><b>105. Diploma de Excelență</b> pentru "Praline imprimate 3D, umplute cu crema îmbunătățită cu pudra de ceai verde și ceai negru", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b>, ediția XVII-a, <b>2019</b>, Cluj Napoca.</p> <p><b>104. Diploma de Excelență</b> pentru "Obținerea înghețatei vegane pe bază de cherimoya", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b>, ediția XVII-a, <b>2019</b>, Cluj Napoca.</p>
	<b>103. Diploma de Excelență</b> pentru "Plantgeek- sistem acvaponic automatizat pentru cultivarea sustenabilă de plante", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>102. Diploma de Excelență</b> pentru "Kuebi- inteligență artificială aplicată în hrănirea peștilor în sisteme acvaponice, bazată pe procesarea imaginilor și algoritmi de învățare mecanică", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>101. Diploma de Excelență</b> pentru "Baton proteic hipocaloric cu celule probiotice active", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>100. Diploma de Excelență</b> pentru "Pudră proteică cu Moringa oleifera", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>99. Diploma de Excelență</b> pentru "Hummus functional cu sfeclă roșie", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>98. Diploma de Excelență</b> pentru "Valorificarea compușilor bioactive din reziduurile alimentare în vederea dezvoltării unor ambalaje comestibile", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>97. Diploma de Excelență</b> pentru "Testarea efectului încapsulării și a inulinei asupra viabilității și a proprietăților înghețatei vegane cu probiotice", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>96. Diploma de Excelență</b> pentru "Biscuiți funcționali cu făină de năut și cardamon", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>95. Diploma de Excelență</b> pentru "Iaurt functional din lapte de capră cu ulei de cătină microîncapsulat destinat persoanelor vârstnice", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.
	<b>94. Diploma de Excelență</b> pentru "Snaks-uri aglutenice cu făină din reziduuri de morcov și sfleclă roșie", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XVII-a, <b>2019</b> , Cluj Napoca.

	<b>93.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: SZABO, K., DIACONEASA, Z., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C*</b> . Screening of Ten Tomato Varieties Processing Waste for Bioactive Components and Their Related Antioxidant and Antimicrobial Activities. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> , 8(8), 292.
	<b>92.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul; MOCAN, A.; DIUZHEVA, A.; BĂDĂRĂU, S.; MOLDOVAN, C.; ANDRUCH, V.; CARRADORI, S.; CAMPESTRE, C.; TARTAGLIA, A.; DE SIMONE, M.; <b>VODNAR, D.</b> ; TIECCO, M.; GERMANI, R.; CRIȘAN, G.; LOCATELLI, M. Liquid Phase and Microwave-Assisted Extractions for Multicomponent Phenolic Pattern Determination of Five Romanian Galium Species Coupled with Bioassays. <i>Molecules</i> . <b>2019</b> , 24, 1226.
	<b>91.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: CĂLINOIU, L., <b>VODNAR, D.C.*</b> Whole Grains and Phenolic Acids: A Review on Bioactivity, Functionality, Health Benefits and Bioavailability. <i>Nutrients</i> . <b>2018</b> . 10(11):1615.
	<b>90.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: TOIU, A.; MOCAN, A.; VLASE, L.; PĂRVU, A.E.; <b>VODNAR, D.C.</b> ; GHELDIU, A.-M.; MOLDOVAN, C.; ONIGA, I. Comparative Phytochemical Profile, Antioxidant, Antimicrobial and In Vivo Anti-Inflammatory Activity of Different Extracts of Traditionally Used Romanian <i>Ajuga genevensis</i> L. and <i>A. reptans</i> L. (Lamiaceae). <i>Molecules</i> . <b>2019</b> , 24, 1597.
	<b>89.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: LIPAN, L., CANO-LAMADRID, M., CORELL, M., SENDRA, E., HERNÁNDEZ, F., STAN, L., <b>VODNAR, D.C.</b> , VÁZQUEZ-ARAÚJO, L., CARBONELL-BARRACHINA, A. Á. Sensory Profile and Acceptability of HydroSOSTainable Almonds. <i>Foods</i> . <b>2019</b> . 8(2), 64
	<b>88.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: CĂLINOIU, L.F.; ȘTEFĂNESCU, B.E.; POP, I.D.; MUNTEAN, L.; <b>VODNAR, D.C*</b> . Chitosan Coating Applications in Probiotic Microencapsulation. <i>Coatings</i> <b>2019</b> , 9, 194.
	<b>87.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: STANA, A., <b>VODNAR, D.C.*</b> , MARC, G., BENEDEC, D., TIPERCIUC, B., TAMAIA, R., ONIGA, O. Antioxidant activity and antibacterial evaluation of new thiazolin-4-one derivatives as potential tryptophanyl-tRNA synthetase inhibitors. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> . <b>2019</b> . 34:1, 898-908.
	<b>86.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: CĂLINOIU, L.F., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C*</b> . Solid-State Yeast Fermented Wheat and Oat Bran as A Route for Delivery of Antioxidants. <i>Antioxidants</i> . <b>2019</b> , 8(9), 372.
	<b>85.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: TELEKY, B. E., <b>VODNAR, D. C*</b> . Biomass-Derived Production of Itaconic Acid as a Building Block in Specialty Polymers. <i>Polymers</i> . <b>2019</b> , 11(6), 1035.
	<b>84.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul; BORCEA, A.M., MARC, G., IONUȚ, I., <b>VODNAR, D.C.</b> , VLASE, L., GLIGOR, F., PRICOPIE, A., PÎRNĂU, A., TIPERCIUC, B., ONIGA, O. A Novel Series of Acylhydrazones as Potential Anti- <i>Candida</i> Agents: Design, Synthesis, Biological Evaluation and <i>In Silico</i> Studies. <i>Molecules</i> <b>2019</b> , 24, 184.
	<b>83.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MAGYARI, K., PAP, ZS., TÓTH, Z.R., KÁSA, ZS., LICARETE, E., <b>VODNAR, D.C.</b> , HERNADI, K., BAIA, L. The impact of copper oxide nanoparticles on the structure and applicability of bioactive glasses. <i>Journal of Sol-Gel Science and Technology</i> . <b>2019</b> , 1-10.
	<b>82.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: TRIF, M.; <b>VODNAR, D.C</b> ; MITREA, L.; RUSU A.V.; SOCOL, C.T. Design and Development of Oleoresins Rich in Carotenoids Coated Microbeads. <i>Coatings</i> . <b>2019</b> . 9, 235.
	<b>81.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MAGYARI, K., TÓTH, Z.R., PAP, ZS., LICARETE, E., <b>VODNAR, D.C.</b> , TODEA, M., GYULAVÁRI, T., HERNADI, K., BAIA, L. Insights into the effect of gold nanospheres, nanotriangles and spherical nanocages on the structural, morphological and biological properties of bioactive glasses. <i>Journal of Non-Crystalline Solids</i> . <b>2019</b> , 522(15) 119552.
	<b>80.</b> Premiера rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: PRECUP, G., <b>VODNAR, D.C*</b> . Gut <i>Prevotella</i> as a possible biomarker of diet and its eubiotic versus dysbiotic roles-A comprehensive literature review. <i>British Journal of Nutrition</i> . <b>2019</b> , 122 (2) 131-140

	79. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: MITREA, L., RANGA, F., FETEA, F., DULF, F.V., RUSU, A., TRIF, M., VODNAR, D.C*. Biodiesel-Derived Glycerol Obtained from Renewable Biomass—A Suitable Substrate for the Growth of <i>Candida zeylanoides</i> Yeast Strain ATCC 20367. <i>Microorganisms</i> . 2019, 7 (8), 265.
	78. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: TOIU, A., VLASE, L., VODNAR, D.C., GHELDIU, A.M., ONIGA, I. <i>Solidago graminifolia</i> L. Salisb. (Asteraceae) as a Valuable Source of Bioactive Polyphenols: HPLC Profile, In Vitro Antioxidant and Antimicrobial Potential. <i>Molecules</i> 2019, 24(14), 2666
	77. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: SZABO, K., DULF, F.V., DIACONEASA, Z., VODNAR, D.C.* Antimicrobial and antioxidant properties of tomato processing byproducts and their correlation with the biochemical composition. <i>LWT - Food Science and Technology</i> . 2019.
	76. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul; COMAN V, OPREA I, LEOPOLD LF, VODNAR DC, COMAN C. Soybean Interaction with Engineered Nanomaterials: A Literature Review of Recent Data. <i>Nanomaterials</i> . 2019; 9 (9):1248.
	75. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: TANASE, C., MOCAN, A., COȘARCĂ, S., GAVAN, A., NICOLESCU, A., GHELDIU, A. M., VODNAR, D. C, MUNTEAN, D-L., CRİȘAN, O. Biological and chemical insights of beech ( <i>Fagus sylvatica</i> L.) bark: A source of bioactive compounds with functional properties. <i>Antioxidants</i> . 2019. 8(9), 417.
	74. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: CĂTOI, A.F., VODNAR, D.C., CORINA, A., NIKOLIC, D., CITARRELLA, R., PÉREZ-MARTÍNEZ, P., RIZZO, M. Gut Microbiota, Obesity and Bariatric Surgery: Current Knowledge and Future Perspectives. <i>Current Pharmaceutical Design</i> . 2019, 25, 1-13.
	73. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: DULF, E. H., VODNAR, D. C., DULF, F. V. Modeling tool using neural networks for l (+)-lactic acid production by pellet-form <i>Rhizopus oryzae</i> NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. <i>Chemistry Central Journal</i> . 2018. 12(1), 124
	<b>2018</b>
	72. "JCI Ten Outstanding Young Persons" (TOYP). Categoria: Stiintific, tehnic. 2018.
	71. Distinctia "Cinstea Maramuresului", Gala Cinstea Maramuresului 2018, Consiliul Judetean Maramures, Editia I, 2018.
	70. Medalia de AUR, cu mentiune Speciala pentru " „Compoziția și procedeul de obținere a juleului probiotic”, la Salonul International de Inventica PRO INVENT, editia XVI-a, 2018, Cluj Napoca.
	69. Diploma de Excelenta din partea USAMV si distinctia "Conferentiarul anului 2017".
	68. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: NGONO BIKOBOA, D.S., VODNAR, D.C., STANA, A., TIPERCIUC, B., NASTASĂ, C., DOUCHET, M., ONIGA, O. Synthesis of 2-phenylamino-thiazole derivatives as antimicrobial agents. <i>Journal of Saudi Chemical Society</i> . 2017. 21 (7): 861-868.
	67. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: POP, O.L.; DULF, F.V.; CUIBUS, L.; CASTRO-GIRÁLDEZ, M.; FITO, P.J.; VODNAR, D.C.; COMAN, C.; SOCACIU, C.; SUHAROSCHI, R. Characterization of a Sea Buckthorn Extract and Its Effect on Free and Encapsulated <i>Lactobacillus casei</i> . <i>International Journal of Molecular Science</i> . 2017, 18, 2513.
	66. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: SOCACI, S.A., FĂRCAȘ, A.C., DIACONEASA, Z.M., VODNAR, D.C., RUSU, B., TOFANĂ, M. Influence of the extraction solvent on phenolic content, antioxidant, antimicrobial and antimutagenic activities of brewers' spent grain. <i>Journal of Cereal Science</i> . 2018. 80:180-187.
	65. Premiara rezultatelor cercetarii de catre UEFISCDI pentru articolul: TOIU, A., MOCAN, A., VLASE, L., PARVU, A. E., VODNAR, D. C., GHELDIU, A. M., MOLDOVAN, C., ONIGA, I. Phytochemical composition, antioxidant, antimicrobial and in vivo anti-inflammatory activity of traditionally used Romanian <i>Ajuga laxmannii</i> (Murray) Benth. ("nobleman's beard"—barba împăratului). <i>Frontiers in Pharmacology</i> . 2018. 9, 7.

	64. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: DULF, F.V., <b>VODNAR, D.C*</b> , DULF, E.H., DIACONEAZA, Z., SOCACIU, C. Liberation and recovery of phenolic antioxidants and lipids in chokeberry ( <i>Aronia melanocarpa</i> ) pomace by solid-state bioprocessing using <i>Aspergillus niger</i> and <i>Rhizopus oligosporus</i> strains. <i>LWT-Food Science and Technology</i> . <b>2018. 87:</b> 241-249.
	63. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: NASTASĂ, C., <b>VODNAR, D. C*</b> , IONUȚ, I., STANA, A., BENEDEC, D., TAMAIAN, R., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. (Antibacterial Evaluation and Virtual Screening of New Thiazolyl-Triazole Schiff Bases as Potential DNA-Gyrase Inhibitors. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> . <b>2018. 19(1)</b> , 222.
	62. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: BINDEA, M., RUSU, B., RUSU, A., TRIF, M., LEOPOLD, L.F., DULF, F.V., <b>VODNAR, D.C*</b> . Valorification of crude glycerol for pure fractions of docosahexaenoic acid and $\beta$ -carotene production by using <i>Schizochytrium limacinum</i> and <i>Blakeslea trispora</i> . <i>Microbial Cell Factories</i> . <b>2018. 17:</b> 97.
	61. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MOCAN, A., MOLDOVAN, C., ZENGIN, G., BENDER, O., LOCATELLI, M., SIMIRGIOTIS, M., ATALAY, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , ROHN, S., CRIȘAN, G. UHPLC-QTOF-MS analysis of bioactive constituents from two Romanian Goji ( <i>Lycium barbarum</i> L.) berries cultivars and their antioxidant, enzyme inhibitory and real-time cytotoxicological evaluation. <i>Food and Chemical Toxicology</i> . <b>2018. 115:</b> 414-424.
	60. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: BABOTĂ, M., MOCAN, A., VLASE, L., CRIȘAN, O., IELCIU, I., GHELDIU, A. M., <b>VODNAR, D.C.</b> , CRIȘAN, G., PĂLTINEAN, R. Phytochemical Analysis, Antioxidant and Antimicrobial Activities of <i>Helichrysum arenarium</i> (L.) Moench. and <i>Antennaria dioica</i> (L.) Gaertn. Flowers. <i>Molecules</i> , <b>2018. 23(2)</b> , 409.
	59. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: TARANU, I., MARIN D.E., BRAICU, C., PISTOL, G.C., SORESCU, I., PRUTEANU, L.L., BERINDEAN NEAGOE, I., <b>VODANR, D.C.</b> In Vitro Transcriptome Response to a Mixture of Lactobacilli Strains in Intestinal Porcine Epithelial Cell Line. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> . <b>2018. 19(7)</b> , 1923
	58. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: SZABO, K., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C*</b> . Bioactive Compounds Extracted from Tomato Processing by-Products as a Source of Valuable Nutrients. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> . <b>2018. 73(4):</b> 268-277.
	57. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: SOCACIU, M.I., SEMENIUC, C.A., <b>VODNAR, D.C*</b> . Edible Films and Coatings for Fresh Fish Packaging: Focus on Quality Changes and Shelf-life Extension. <i>Coatings</i> . <b>2018. 8,</b> 366.
	<b>2017</b>
	56. <b>Medalia de AUR, Salnonul International de Inventica, Geneva, Elvetia, 2017.</b>
	55. <b>Diploma de Excelenta</b> din partea USAMV si distinctia " <b>Seful de lucrari a anului 2016.</b>
	54. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	53. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Ruj molecular alimentar”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	52. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Bautura instant pe baza de zer, cu aminoacizi esentiali din quinoa, cu gust de fructe”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	51. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Procedeu de imbunatatire a biodisponibilitatii compusilor carotenoidici si clorofilelor din pudra de alfaalfa prin incorporarea acesteia in ciocolata raw vegan”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	50. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Produse lactate imbogatite cu antociani- procedeu de obtinere a untului cu antociani”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

	49. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Bautura sinergetica kombucha din pudra de matcha, cu suc de rosii si ghimbir”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	48. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Inghetata de graviola cu matrice alimentara pentru capsule simbiotice”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	47. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " „Muffin aglutenic, imbogatit cu aminoacizi esentiali din Moringa oleifera”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	46. <b>Diploma de Excelenta a USAMVB din Timisoara</b> pentru " Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	45. <b>Diploma de Excelenta</b> pentru " Contributia remarcabila la sustinerea prin jurizarea de specialitate a celor peste 350 de inventii prezentate la salonul PRO INVENT 2017", la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.
	44. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: <b>VODNAR, D.C., CĂLINOIU, L.F., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., CRIȘAN, G., SOCACIU, C.</b> Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. <i>Food Chemistry</i> . <b>2017. 231:</b> 131-140.
	43. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru brevetul de inventie: nr 128966/2017 . Biofilm cu actiune antimicobiana, procedeu de obtinere si utilizari. Autori: <b>Vodnar Dan Cristian</b> , Carmen Socaciu
	42. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: STANA, A., <b>VODNAR, D.C.*</b> , TAMAIAN, R., PÎRNĂU, A., VLASE, L., IONUȚ, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. Design, Synthesis and Antifungal Activity Evaluation of New Thiazolin-4-ones as Potential Lanosterol 14_-Demethylase Inhibitors. <i>International Journal of Molecular Science</i> . <b>2017. 18(1)</b> , 177.
	41. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: DULF, F.V., <b>VODNAR, D.C.*</b> , DULF, E.H., PINTEA, A. Phenolic compounds, flavonoids, lipids and antioxidant potential of apricot (Prunus armeniaca L.) pomace fermented by two filamentous fungal strains in solid state system. <i>Chemistry Central Journal</i> . <b>2017. 11:92</b> .
	40. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: COLNITĂ, A., DINA, N, E., LEOPOLD, N., <b>VODNAR, D.C.</b> , BOGDAN, D., PORAV, S.A., DAVID, L. Characterization and discrimination of gram-positive bacteria using Raman Spectroscopy with the aid of Principal Component Analysis. <i>Nanomaterials</i> <b>2017. 7:</b> 248.
	39. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: STANA, A., ENACHE, A, <b>VODNAR, D.C.</b> , NASTASĂ, C., , BENEDEC, D., IONUȚ, I., LOGIN, C., MARC, G., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. New Thiazolyl-triazole Schiff Bases: Synthesis and Evaluation of the Anti-Candida Potential. <i>Molecules</i> <b>2016, 21(11)</b> , 1595.
	38. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MITREA, L., TRIF, M., CĂTOI, A.F., <b>VODNAR, D.C.*</b> . Utilization of biodiesel derived-glycerol for 1,3-PD and citric acid production. <i>Microbial Cell Factories</i> . <b>2017. 16:</b> 190
	37. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: VASILE, C., RĂPĂ, M., ȘTEFAN, M., STAN, M., MACAVEI. S., DARIE-NIȚĂ, R. N., BARBU-TUDORAN, L., <b>VODNAR, D. C.</b> , POPA, E. E., ȘTEFAN, R., BORODI, G., BREBU M. New PLA/ZnO:Cu/Ag bionanocomposites for food packaging. <i>eXPRESS Polymer Letters</i> . <b>2017. 11(7)</b> 531–544.
	36. Premiara rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MOCAN, A., ZENGIN, G., SIMIRGIOTIS,M., SCHAFBERG, M., MOLLIKA, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , CRIȘAN, G., ROHN S. Functional constituents of wild and cultivated Goji ( <i>L. barbarum L.</i> ) leaves: phytochemical characterization, biological profile, and computational studies. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> . <b>2017. 32( 1)</b> , 153–168.
	<b>2016</b>
	35. <b>Diploma de Excelenta</b> din partea USAMV acordata pentru premiile internationale obtinute.

	34. Diploma de Excelenta si <b>Medalie de AUR cu Mențiune specială</b> pentru " „Procedeu de obținere a jeleului cu nanoparticule de aur”, la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
	33. Diploma de Excelenta si <b>Medalie de AUR cu Mențiune specială</b> pentru „Procedeu de obținere a peliculei bioactive cu activitate antimicrobiană. la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
	32. Diploma de Excelenta si <b>Medalie de AUR cu Mențiune specială</b> pentru„Procedeu de obținere a etichetelor antimicrobiene și utilizări” la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
	31. Diploma de Excelenta pentru "Compoziția și procedeu de obținere a jeleului probiotic" la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.
	30. <b>Diploma de Excelenta si Premiul III</b> in cadrul concursului national " <b>Rada Mihalcea pentru Tineri Cercetatori in Stiinta si Inginerie</b> ", 2016, Cluj Napoca.
	29. <b>Young Scientist Award 2016</b> , Vira International Foundation, India.
	28. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: DULF, F, V., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C. Effects of solid-state fermentation with two filamentous fungi on the total phenolic contents, flavonoids, antioxidant activities and lipid fractions of plum fruit ( <i>Prunus domestica</i> L.) by-products. <i>Food Chemistry</i> , <b>2016</b> , 209: 27-36.
	27. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: POPESCU, R. A., MAGYARI, K., VULPOI, A., TRANDAFIR, D. L., LICARETE, E., TODEA, M., ȘTEFAN, R., VOICA, C., <b>VODNAR, D.C.</b> , SIMON, S., PAPUC, I., BAIA, L. Bioactive and biocompatible copper containing glass-ceramics with remarkable antibacterial properties and high cell viability designed for future <i>in vivo</i> trials. <i>Biomaterials Science</i> , <b>2016</b> , 4:1252-1265.
	<b>2015</b>
	26. <b>Semifinalist</b> in cadrul concursului <b>European Social Innovation</b> , 2015. ( 30 semifinalisti din 1408 aplicatii).
	25. <b>Diploma de Excelenta</b> din partea USAMV si distinctia " <b>Asistentul anului universitar 2014 (FSTA)</b>
	24. <b>Top 100 "oameni care misca tara in directia buna"</b> - Foreign Policy Romania <b>2014</b> - pentru activitățile de cercetare/inovare.
	23. <b>Diploma de Excelenta</b> din partea Centrului de Cercetare „Nanomateriale pentru Microsisteme Mecanice” a Universitatii Valahia Targoviste pentru inventia "PROCEDEU DE OBTINERE A ETICHETELOR ANTIMICROBIENE SI UTILIZARI" la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XIII-a, 2015, Cluj Napoca.
	22. <b>Diploma de Excelenta</b> in cadrul concursului national "" <b>Tineri Cercetatori in Stiinta si Inginerie</b> ", 2015, Cluj Napoca.
	21. <b>Technology and Innovation Award</b> , Aspen Institute Romania, <b>2015</b> , Bucuresti.
	20. Premiarea rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: DULF, F,V., <b>VODNAR, D.C*</b> , DULF, E-H., TOSA, M, I. Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Lipid Fractions from Berry Pomaces Obtained by Solid-State Fermentation of two <i>Sambucus</i> Species with <i>Aspergillus Niger</i> . <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> . <b>2015</b> . 63(13):3489-500. (*corresponding author)
	19.Premierea rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: POP, O.L., BRANDAU, T., SCHWINN, J., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C. The influence of different polymers on viability of <i>Bifidobacterium lactis</i> 300b during encapsulation, freeze-drying and storage. <i>Journal of Food Science and Technology</i> . <b>2015</b> .52(7):4146-4155
	18.Premierea rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: DEZSI, Ș., BĂDĂRĂU, A.S., BISCHIN, C., <b>VODNAR, D.C.</b> , SILAGHI-DUMITRESCU, R., GHELDIU, A-M., MOCAN, A., VLASE, L. Antimicrobial and Antioxidant Activities and Phenolic Profile of <i>Eucalyptus globulus</i> Labill. and <i>Corymbia ficifolia</i> (F. Muell.) KD Hill & LAS Johnson Leaves. <i>Molecules</i> . <b>2015</b> . 20(3): 4720-4734.
	17.Premierea rezultatelor cercetarii de catre <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MOCAN, A., VLASE, L., <b>VODNAR, D.C.</b> , GHELDIU, A-M., OPREAN, R., CRIȘAN, G.Antioxidant, Antimicrobial Effects and Phenolic Profile of <i>Lycium barbarum</i> L. Flowers. <i>Molecules</i> . <b>2015</b> . 20(8): 15060-15071.

	16. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MOCAN, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , VLASE, L., CRIȘAN, O., GHELDIU, A-M., CRIȘAN, G. Phytochemical Characterization of <i>Veronica officinalis</i> L., <i>V. teucrium</i> L. and <i>V. orchidea</i> Crantz from Romania and Their Antioxidant and Antimicrobial Properties. <i>International Journal of Molecular Science</i> . <b>2015</b> . 16(9), 21109-21127
	<b>2014</b>
	15. <b>Danubius Young Scientist Award</b> , Viena, Austria, Iunie 25.
	14. Diploma de Excelență și <b>Medalie de Aur</b> pentru "PROCEDEU DE OBTINIERE A MICROSFERELOR CU PROBIOTICE.", la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XII-a, 2014, Cluj Napoca
	13. Diploma de Excelență din partea USAMV și distincția " <b>Asistentul anului universitar 2012-2013 (FSTA)</b> ".
	12. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C. Selenium enriched green tea increase stability of <i>L. casei</i> and <i>L. plantarum</i> in chitosan coated alginate microcapsules during exposure to simulated gastrointestinal and refrigerated conditions. <i>LWT - Food Science and Technology</i> . <b>2014</b> . 57(1):406-411.
	11. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: <b>VODNAR, D.C.</b> , DULF, F.V., POP, O.L., SOCACIU, C. L (+)-lactic acid production by pellet-form <i>Rhizopus oryzae</i> NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. <i>Microbial Cell Factories</i> . <b>2013</b> . 12:92.
	10. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: . DULF, F.V., OROIAN, I., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACIU, C., PINTEA, A. Lipid classes and fatty acid regional distribution in triacylglycerols of seed oils of two <i>Sambucus</i> species ( <i>S. nigra</i> L. and <i>S. ebulus</i> L.). <i>Molecules</i> . <b>2013</b> . 18(10):11768-11782.
	9. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: PĂUCEAN, A., <b>VODNAR, D.C.</b> , SOCACI, S.A., SOCACIU, C. Carbohydrate metabolic conversions to lactic acid and volatile derivatives, as influenced by <i>Lactobacillus plantarum</i> ATCC 8014 and <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 efficiency during <i>in vitro</i> and sourdough fermentation. <i>European Food Research and Technology</i> . <b>2013</b> . 237(5):679-689.
	8. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>UEFISCDI</b> pentru articolul: MAGYARI, K., STEFAN, R., <b>VODNAR, D.C.</b> , VULPOI, A., BAI, L. The silver influence on the structure and antibacterial properties of the bioactive 10B <sub>2</sub> O <sub>3</sub> -30Na <sub>2</sub> O-60P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> glass. <i>Journal of Non-Crystalline Solids</i> . <b>2014</b> . 402:182-186.
	<b>2013</b>
	7. Diploma de Excelență și <b>Medalie de Bronz</b> pentru "Ambalaj bioactiv de tip film cu acțiune antimicrobiană, procedeu de obținere și utilizare, la Salonul Internațional de Inventică <b>PRO INVENT</b> , ediția XI-a, 2013, Cluj Napoca
	<b>2012</b>
	6. Diploma de Excelență din partea USAMV și distincția " <b>Asistentul anului universitar 2011-2012</b> ".
	5. <b>Premierea rezultatelor cercetării de către UEFISCDI pentru articolul : VODNAR, D.C., SOCACIU, C., 2012.</b> Green tea increases the survival yield of Bifidobacteria in simulated gastrointestinal environment and during refrigerated conditions. <i>Chemistry Central Journal</i> , 2012,6:61.
	4. <b>Premierea rezultatelor cercetării de către UEFISCDI pentru articolul VODNAR, D.C. 2012.</b> Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 19115 on ham steak by tea bioactive compounds incorporated into chitosan-coated plastic films. <i>Chemistry Central Journal</i> , 2012,6:74.
	3. <b>Ambasador Renault al Valorilor Olimpice, 2012</b> , Titlu onorific acordat , cu ocazia Jocurilor Olimpice Londra 2012, pentru aplicarea valorilor olimpice, fair-play, excelență și profesionalism-in viața de zi cu zi.
	<b>2010</b>
	2. Premiarea rezultatelor cercetării de către <b>CNCSIS</b> pentru articolul: <b>VODNAR, D.C.</b> , VENUS, J., SCHNEIDER, R., SOCACIU, C., <b>2010</b> . Lactic acid production by <i>Lactobacillus paracasei</i> 168 in discontinuous fermentation using lucerne green juice as nutrient substitute, <i>Chemical Engineering and Technology</i> , 33:468-474.

	<p>1. Premiura rezultatelor cercetării de către <b>CNCSIS</b> pentru articolul: <b>VODNAR, D.C., SOCACIU, C., ROTAR, A.M., STANILA, A., 2010.</b> Morphology, FTIR fingerprint and survivability of encapsulated lactic bacteria (<i>Streptococcus thermophilus</i> and <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>) in simulated gastric juice and intestinal juice, <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 45 (11):2345-2351.</p>
<b>Membru în societăți științifice și industriale</b>	
	American Nutrition Association
	Hightech Europe
	CommNET Communicating the Bioeconomy
	Slow Food International
<b>Rezultate didactice</b>	
	<p><u>2020</u></p> <p><b>Coordonare lucrări de diplomă</b></p> <p>58. Mix de ingredient inovative pentru obținerea ciocolatei cu proprietăți hepato-protectoare. Student: Egyed Emese-Boglarka</p> <p>57. Ambalaje bioactive obținute din PVA și biopolimeri. Student: Varvara Rodica-Anita</p> <p>56. Valorificarea subproduselor agro-industriale în jeleu de tip inel molecular comestibil. Student: Ordace Gabriela-Roxana</p> <p>55. Ambalaje alimentare pe baza de proteine – un studiu de literatură. Student: Mihalca Vlad-Vasile</p> <p><b>Coordonare lucrări de disertație</b></p> <p>71. Student symposium: 44th International Student Symposium Serbia, 2020. Intelligent food packaging devices supported by the agro-industrial by-products. Student: NEMEȘ, S-A.</p> <p>70. Student symposium: Simpozionul Științific Studentesc din U.S.A.M.V. Iași, 2020, Subprodusele agro-alimentare și aplicabilitatea lor în ambalajele alimentare inteligente. NEMEȘ, S-A.</p> <p>69. Student symposium: The 9th International Conference for Students – STUDENT IN BUCOVINA, December, 18th, 2020. Intelligent food packaging and the support of zero food waste trend. Student: NEMEȘ, S-A.</p> <p>68. Student symposium: The 9th International Conference for Students – STUDENT IN BUCOVINA, December, 18th, 2020. Active packaging – PVA biofilms with biopolymers. Student: VARVARA, R-A.</p> <p>67. Student symposium: The 9th International Conference for Students – STUDENT IN BUCOVINA, December, 18th, 2020. Proposed innovative foods in syndemic covid-19: functional snack from dried fruits with probiotics and blackcurrant seed oil. Student: MARCU, C.</p> <p><b>Premii</b></p> <p>35. <b>Premiul I:</b> Salonul Internațional de Inventică Proinvent, 2020, Bautura funcțională din suc de rodie fermentat cu un mix de probiotice. Student: IONEL, G.</p> <p>34. <b>Premiul III:</b> The 9th International Conference for Students – STUDENT IN BUCOVINA, December, 18th, 2020, Intelligent food packaging and the support of zero food waste trend. Student: NEMEȘ, S-A.</p> <p>33. <b>Premiul III:</b> The 9th International Conference for Students – STUDENT IN BUCOVINA, December, 18th, 2020, Proposed innovative foods in syndemic covid-19: functional snack from dried fruits with probiotics and blackcurrant seed oil. Student: MARCU, C.</p> <p>32. <b>Premiu special:</b> Simpozionul Științific Studentesc din U.S.A.M.V. Iași, 2020, Subprodusele agro-alimentare și aplicabilitatea lor în ambalajele alimentare inteligente. NEMEȘ, S-A.</p> <p>31. <b>Mentiunea I:</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, 2020, Secțiunea Ingineria și tehnologia Produselor Agricole. Mix de ingredient inovative pentru obținerea ciocolatei cu proprietăți hepato-protectoare. Student: EGYED E-B.</p> <p><u>2019</u></p>
	<b>Coordonare lucrări de diplomă</b>



	<b>54.</b> Valorificarea compușilor bioactive din reziduuri vegetale în vederea obținerii unor noi produse alimentare. Student: Ioana Macea
	<b>53.</b> Obținerea, caracterizarea și studiul privind proprietățile unui desert de tip înghețată vegană și non-vegană ce conține probiotice și prebiotice. Student: Ancuța Morar
	<b>52.</b> Praline 3D umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: Amalia Nemeș
	<b>51.</b> Obținerea, caracterizarea și compararea a două tipuri de pudre probiotice destinate alimentației sportivilor. Student: Leon Deneș
	<b>50.</b> Baton proteic, hipocaloric cu celule probiotice active. Student: Cătălin Gliga
	<b>49.</b> Recuperarea drojdiei de bere reziduale în produși funcționali cu aplicabilitate în nutriția personalizată. Student: Maria Ciorba
	<b>Coorodonare lucrari de disertatie</b>
	<b>29.</b> Persimmon waste- A valuable and promising food ingredient. Student: Bogdan Rusu
	<b>28.</b> Optimization of probiotics microencapsulation in casein-free carrier by spray-drying. Student: Elemer Simon
	<b>27.</b> The process design of obtaining the edible molecular lipstick from agro-industrial waste. Student: Cerasela Suci
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	<b>66.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Produse alimentare functionale din boabe de soia, imbogatite cu lycopene, Studenti: RUSU, A.M., RAU, X.
	<b>65.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Băutură funcțională pe bază de zer și fibre cu adaos de propolis, mentă și soc. Student: BUGNAR, I.L.
	<b>64.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Prohem: băutură aglutenică din făină de porumb purpuriu și făină de cânepă cu proprietăți antibacteriene. Student: CHIȘ, V.M.
	<b>63.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Mix inovativ de ingrediente pentru obținerea ciocolatei cu proprietăți hepatice. Student: EGYED, E.B.
	<b>62.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Valorificarea cojilor de sfecla prin asociere cu orezul negru integral și pudră de roinită în obținerea de macaroon bioactiv. Student: EPURAN, M.A.
	<b>61.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Biofilm cu proprietăți antimicrobiene Studenti: ROȘCA, M.F., VARVARA, R-A.
	<b>60.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. ASTRO- produs alimentar obținut prin asocierea inteligentă a fibrelor insolubile cu uleiuri esențiale pure. Studenti: ISMAIL, C., ORDACE, R., STAN, D.
	<b>59.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. Valorificarea compușilor bioactivi din reziduurile alimentare în vederea dezvoltării unor produse comestibile. Student: MACEA, I-S.
	<b>58.</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: NEMEȘ, S-A.
	<b>Premii obtinute</b>
	<b>30. Premiul I:</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. ASTRO- produs alimentar obținut prin asocierea inteligentă a fibrelor insolubile cu uleiuri esențiale pure. Studenti: ISMAIL, C., ORDACE, R., STAN, D.
	<b>29. Premiul I:</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA. Mix inovativ de ingrediente pentru obținerea ciocolatei cu proprietăți hepatice. Student: EGYED, E.B.
	<b>28. Premiul II:</b> USAMV dinamic și creativ: USAMV Cluj-Napoca, Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: NEMEȘ, S-A. .
	<b>27. Mențiunea II:</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA. Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru. Student: NEMEȘ, S-A
	<b>2018</b>

	<b>Coorodonare lucrari de diploma</b>
	48. Biscuiti functionali cu <i>Hibiscus</i> si crema de menta. Student: Laura Pastina
	47. Ambalaj comestibil din mere ce incorporeaza principii active. Student: Olga Fiodorov
	46. Praline inovative obtinute cu ajutorul imprimantei 3D si imbogatite cu microcapsule cu bacterii probiotice si subproduse alimentare. Student: Gabriela Bilt
	45. Jeleu din vin cu branza dulce si portocale imbogatit cu Omega 3. Student: Bianca Greu
	<b>Coorodonare lucrari de disertatie</b>
	26. Product design- Row vegan chocolate. Student: Adrian Martau
	25. Edible oil product development approach. Student: Alexandru Marian
	24. Note-by-Note cooking-modern approach in food quality Student: Catalin Hada
	23. Risk analysis of critical control points on HACCP plan applied into a technological processes design by a canteen Student: Ionut Gociu
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	57. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Praline din ciocolată imprimată 3D cu cremă îmbunătățită cu probiotice și făină din coji de ouă , Studenti: NEMES, A., SZABO, A.
	56. Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Praline inovative obtinute cu ajutorul imprimantei 3D si imbogatite cu microcapsule cu bacterii probiotice, Student: BILT, G.
	<b>Premii obtinute</b>
	26. <b>MENTIUNEA III:</b> Student symposium: USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Praline din ciocolată imprimată 3D cu cremă îmbunătățită cu probiotice și făină din coji de ouă , Studenti: NEMES, A., SZABO, A.
	<b>2017</b>
	<b>Coorodonare lucrari de diploma</b>
	44. Titlul lucrarii: Optimizarea si imbunatatirea procesului de atomizare a probioticelor. Student: Bogdan Rusu
	43. Titlul lucrarii: Evaluarea <i>in vitro</i> a efectelor epigallocatechin-3-gallate (EGCG) asupra celulelor tumorale in cancerul de san triplu negativ. Student: Tiberiu Petric
	42. Titlul lucrarii: Efectul inhibitor al <i>Lactobacillus plantarum</i> asupra microorganismelor cu potential patogen. Student: Lorand Ferenczi
	41. Titlul lucrarii: Ruj Molecular Alimentar. Student: Cerasela Suciu
	<b>Coorodonare lucrari de disertatie</b>
	22. Titlul lucrarii: Studiu de caz privind introducerea unei diete diversificate pentru copiii cu varsta de pana la 2 ani. Student: Maria Mic
	21. Titlul lucrarii: Influenta dietei si terapiei cu probiotice in sindromul de colon iritabil. Student: Gabriela Precup
	20. Titlul lucrarii: Product design- Vegetal Ice-cream. Student: Ioana Artene
	19. Titlul lucrarii: Implementarea planului HACCP pentru obtinerea texturatelor de soia. Student: Adina Pop
	18. Titlul lucrarii: Risk factors from modified atmosphere packaging of chicken meat. Student: Ioana Sas
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	55. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Ambalaje inovative: biofilm polimeric antibacterian cu nanoparticule de argint, Student: OPREA, I.
	54. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Studiul privind unele aliment funcționale cu probiotice, Student: KEREZSI, A.
	53. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara, Student: RUSU, B.

	52. Simpozion Studentesc USAMV Iasi, Titlul lucrării: Înghețata cu graviola ca matrice alimentară pentru capsule simbiotice, Student: KEREZSI, A.
	51. Simpozion Studentesc USAMV Iasi, Titlul lucrării: Producerea și purificarea acizilor grași rezultați în urma bioconversiei glicerolului, Student: RUSU, B.
	50. Concurs Ecotrophelia 2017-faza nationala, Titlul lucrării: The Picklish One, Studenti: BOLFĂ, A., ISMAIL, C., KISS, D., OLARU, D., SPÎNU, F., TODORUȚ, A., ȚIPLEA, R.
	<b>Premii obtinute</b>
	<b>25. Premiul I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Ambalaje inovative: biofilm polimeric antibacterian cu nanoparticule de argint, Student: OPREA Ioana.
	<b>24. Premiul I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Iasi, Titlul lucrării: Producerea și purificarea acizilor grași rezultați în urma bioconversiei glicerolului, Student: RUSU Bogdan.
	<b>23. Premiul III:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentară, Student: RUSU Bogdan.
	<b>2016</b>
	<b>Coorodonare lucrari de diploma</b>
	40. Titlul lucrării: Reformularea moleculara prin integrarea compusilor bioactive in matrici alimentare. Student: Catalin Hada
	39. Titlul lucrării: Retexturizarea moleculara a produselor din carne utilizate in prevenirea malnutritiei la persoanele varstnicc. Student: Eliezer-Matei Hiticas
	38. Titlul lucrării: Obținerea, caracterizarea și utilizarea nanoparticulelor de aur in dezvoltarea jeleurilor alimentare. Student: Gheorghe Adrian Martau
	37. Titlul lucrării: Obținerea și caracterizarea otetului balsamic utilizat in gastronomia moleculara. Student: Edina Szabo
	36. Titlul lucrării: Tehnologia de producere și obținere a branzei vegetale din migdale. Student: Andrei Capalna.
	<b>Coorodonare lucrari de disertatie</b>
	17. Titlul lucrării: Study of volatile compounds of Shisha tobacco flavour. Student: Mihaela Moldovan
	16. Titlul lucrării: Characterization of a drink obtained by capitalizing some fruits and vegetables debris. Student: Valentina Rus
	15. Titlul lucrării: Mycroprotein produced by Fusarium Venenatum: the risk assessment of Quorn TM products used as a meat substitute on a global scale. Student: Renata Varzari
	14. Titlul lucrării: Analiza comparativa a uleiului de cocos in raport cu uleiurile conventionale utilizate in industria alimentara. Student: Victorita Oros
	13. Titlul lucrării: Gastronomie aplicata pentru persoanele cu apetit crescut pentru produsele zaharoase. Student: Iulia Somesan
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	49. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Bioconversia glicerolului in acizi grasi valorosi, Student: RUSU, B.
	48. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Obținerea și utilizarea moleculara a otetului balsamic in formarea deserturilor, Student: SZABO, E.
	47. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Inghetata cu graviola ca matrice alimentara pentru capsule simbiotice, Student: KEREZSI, A.
	46. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrării: Obținerea și caracterizarea jeleului cu nanoparticule de aur, Student: MARTAU, A.
	<b>Premii obtinute</b>
	<b>22. Mențiune</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrării: Bioconversia glicerolului in acizi grasi valorosi, Student: RUSU Bogdan
	<b>21. Mențiune Festivalul Alimentului 2016.</b> Student: HADA Catalin

	<b><u>2015</u></b>
	<b>Coorodonare lucrari de diploma</b>
	35. Titlul lucrarii: Cercetari privind fermentarea primara a verii utilizand cellule de drojdii imobilizate, Student: Iuliu Cacoveanu
	34. Titlul lucrarii: Inghetata vegetala imbogatita cu extracte bioactive din plante, Student: Ioana Artene
	33. Titlul lucrarii: Utilizarea subproduselor de fructe si legume in obtinerea de noi bauturi non-alcoolice, Student: Ionela Burdet
	32. Titlul lucrarii: Restructurarea moleculara a deserturilor clasice prin utilizarea subproduselor alimentare, Student: Gabriela Precup
	31. Titlul lucrarii: O noua generatie de produse alimentare cu impact asupra perceptiei gustative, Student: Eduard Deda
	<b>Coorodonare lucrari de disertatie</b>
	12. Titlul lucrarii: 3D printed food. Student: Noemi Kedves
	11. Titlul lucrarii: Quality design: Frozen goat yogurt with strawberries. Student: Cristina Cota
	10. Titlul lucrarii: Personalized functional drink for elderly population nutridense smoothie. Student: Lavinia Calinoiu
	9. Titlul lucrarii: Interacțiuni moleculare la interfața aliment-ambalaj. Student: Liana Nasui
	8. Titlul lucrarii: Potențialul alergic al peptidelor bioactive. Student: Petruta Mihali
	7. Titlul lucrarii: Biomarkeri utilizati in autentificarea uleiului de masline. Student: Bogdan Onica
	6. Titlul lucrarii: Cyanogenic glycosides in food. A human health risk assessment. Student: Raluca Pop
	5. Titlul lucrarii: Goitrogenic compounds in brassica foods and their effect on human health. Student: Andreea Dochitoiu
	4. Titlul lucrarii: Risk characterization of green salad. Student: Larisa Grigorut
	3. Titlul lucrarii: Design of a new formula of ready to use therapeutic food. Student: Andreea Nechita
	2. Titlul lucrarii: Risk analysis of sodium nitrite in meat products. Student: Daniela Rosca
	1. Titlul lucrarii: Risk factors from meat cans. Student: Robert Bandi
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	45. Concurs Ecotrophelia 2015-faza nationala, Titlul lucrarii: Snacks with probiotic jam, Student: CONOVALI, A., RUSU, B., SIMON, E.
	44. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Cercetări privind fermentarea primară a berii utilizând celule de drojdii imobilizate, Student: CACOVEANU, I.
	43. Salonul International de Inventica, PROINVENT Cluj-Napoca. Titlul lucrarii: Sweetburger-desert functional din subproduse alimentare, Student: PRECUP, G.
	42. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Utilizarea rezidurilor de fructe și legume în obținerea de noi băuturi non-alcoolice, Student: BURDETI, I.
	41. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Restructurarea moleculară a deserturilor clasice prin utilizarea subproduselor alimentare, Student: PRECUP, G.
	40. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: O noua generatie de produse alimentare cu impact asupra perceptiei gustative. Student: DEDA, E.
	39. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Înghețată vegetală îmbogățită cu extracte bioactive din plante, Student: ARTENE, I.
	<b>Premii obtinute</b>
	<b>20. Premiul Tokyo Restaurant -Festivalul Alimentului 2015.</b> Student: DEDA Eduard
	<b>19. Premiul Tokyo Restaurant -Festivalul Alimentului 2015.</b> Student: PRECUP Gabriela

	<b>18.Premiul ALMI-ROM -Festivalul Alimentului 2015.</b> Student: PRECUP Gabriela
	<b>17.Premiul CHR Hansen-Festivalul Alimentului 2015.</b> Student: PRECUP Gabriela
	<b>16.Premiul I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Restructurarea moleculară a deserturilor clasice prin utilizarea subproduselor alimentare, Student: PRECUP Gabriela
	<b>15.Premiul I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: O noua generatie de produse alimentare cu impact asupra perceptiei gustative. Student: DEDA Eduard
	<b>2014</b>
	<b>Coorodonare lucrari de diploma</b>
	30. Titlul lucrarii: Băutură pentru sportivi pe bază de extracte din plante și electroliți microîncapsulați, Student: Georgiana Agrisan
	29. Titlul lucrarii: Caracterizarea pigmentilor din fructe și utilizarea lor în obținerea unor produse inovative, Student: Adriana Hosciuc
	28. Titlul lucrarii: Cocktail-uri moleculare îmbogățite cu principii bioactive și bacterii probiotice, Student: Mihaela Moldovan
	27. Titlul lucrarii: Fortifierea gemului din fructe de kiwi cu resveratrol microîncapsulat, Student: Victorita Oros
	26. Titlul lucrarii: Amprentarea compușilor bioactivi dintr-un produs nou de tipul <i>smart bar</i> , Student: Valentina Rus
	25. Titlul lucrarii: Alimente cu rol în creșterea nivelului de serotonină, Student: Lucia Toma
	24. Titlul lucrarii: Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare, Student: Renata Varzari
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	38. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Obținerea băuturilor fermentate pe bază de quinoa, Studenti: BURDETI, I., DOMSA, D.
	37. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Amprentarea compușilor bioactivi dintr-un produs nou de tipul <i>smart bar</i> , Student: RUS, V.
	36. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare. Student: VARZARI, R.
	35. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Alimente care cresc nivelul de serotonină, Student: TOMA, L.
	34. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Caracterizarea pigmentilor din fructe și utilizarea lor în obținerea unor produse inovative, Student: HOSCIUC, A.
	33. Salonul International de Inventica, PROINVENT Cluj-Napoca. Titlul lucrarii: Cocktailuri moleculare, Student: MOLDOVAN, M.
	<b>Premii obtinute</b>
	<b>14. Premiul</b> categoriei produse din fructe- Gem de kiwi fortifiat cu resveratrol microîncapsulat. <b>Festivalul Alimentului 2014.</b> Student: Victorita Oros.
	<b>13. Premiul</b> categoriei inovatie- bio-ambalaj pentru fructe pentru Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare. <b>Festivalul Alimentului 2014.</b> Student: Renata Varzari
	<b>12. Diploma de Excelenta PRO INVENT</b> pentru "Cocktailuri moleculare", la Salonul International de Inventica <b>PRO INVENT</b> , editia XII-a, 2014, Cluj-Napoca. Student: Mihaela Moldovan
	<b>11.Premiul I :</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Caracterizarea pigmentilor din fructe și utilizarea lor în obținerea unor produse inovative, Student: HOSCIUC Adriana
	<b>10.Premiul II:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Alimente care cresc nivelul de serotonină, Student: TOMA Lucia.

	<b>9.Premiul II:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Soluții inovative de bio-ambalare a fructelor în vederea extinderii perioadei de depozitare. Student: VARZARI Renata
	<b>8.Mentiune I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Amprentarea compușilor bioactivi dintr-un produs nou de tipul <i>smart bar</i> , Student: RUS Valentina
	<b>2013</b>
	<b>Coorodonare lucrari de diploma</b>
	<b>23.</b> Titlul lucrarii: Reactivitatea peptidelor și stabilirea potențialului alergen din alunele de pădure, Student: Lavinia Calinoiu
	<b>22.</b> Titlul lucrarii: Etichete bioactive pentru fructe și legume proaspete, Student: Liana Nasui
	<b>21.</b> Titlul lucrarii: Utilizarea fructelor și legumelor în obținerea unui nou sortiment de băutură tip milkshake, Student: Petruta Mihali
	<b>20.</b> Titlul lucrarii: Cereale cu compuși bioactivi din plante, Student: Daniela Rosca
	<b>19.</b> Titlul lucrarii: Ambalaj bioactiv cu acțiune antimicrobiană, Student: Andreea Dochitoiu
	<b>18.</b> Titlul lucrarii: O nouă generație de iaurturi cu extracte naturale microîncapsulate, Student: Cristina Rodila
	<b>17.</b> Titlul lucrarii: Efectul potențiator al ceaiului asupra metabolismului bacterian <i>Lactobacillus plantarum</i> , Student: Paula Puscas
	<b>16.</b> Titlul lucrarii: Studiu privind proprietățile antioxidante și antimicrobiene ale siropului din muguri de brad, Student: Liana Deac
	<b>15.</b> Titlul lucrarii: Obținerea unor noi formule de iaurturi utilizând probiotice microîncapsulate, Student: Andreea Nechita.
	<b>14.</b> Titlul lucrarii: Încorporarea extractelor naturale din fructele de pădure în produse de tip verine, Student: Alexandra Irimes
	<b>13.</b> Titlul lucrarii: Dezvoltarea unui nou sortiment de aliment funcțional de tipul jeleului, Student: Andreea Fejes
	<b>12.</b> Titlul lucrarii: Băuturi lactate fortificate cu cătină, lemn dulce și mango, Student: Anisoara Pop
	<b>11.</b> Titlul lucrarii: Sortimente noi de ciocolată de casă cu căpșuni, merișoare, curmale și nucă, Student: Simona Birsan
	<b>10.</b> Titlul lucrarii: Sirop energizant pe bază de cafea cu principii active din fructe și plante, Student: Viorica Leordean
	<b>9.</b> Titlul lucrarii: Goji glazurate cu ciocolată, Student: Mina Svinti
	<b>8.</b> Titlul lucrarii: Desert <i>Delice</i> , Student: Diana Vlad
	<b>7.</b> Titlul lucrarii: Projelly (jeleuri cu probiotice microîncapsulate), Student: Bogdan Onica
	<b>6.</b> Titlul lucrarii: Productia de acid lactic pe substrat vegetal rezidual, Student: Tarta Daniela
	<b>Coorodonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	<b>32.</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Reformularea structurii moleculare a salatei caprese, Student: CALINOIU, L.
	<b>31.</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: PROJELLY (Jeleuri cu probiotice microîncapsulate), Student: ONICA, B.
	<b>30.</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologiei, Titlul lucrarii: O nouă generație de iaurturi cu extracte naturale microîncapsulate, Student: RODILA, C.
	<b>29.</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Memoria apei și influențe asupra dezvoltării organismelor, Student: TOMA, L.
	<b>28.</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologiei, Titlul lucrarii: Efectul potențiator al ceaiului asupra metabolismului bacterian al <i>Lactobacilului plantarum</i> , Student: PUSCAS, P.

	27.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Studiu privind proprietățile antioxidante și antimicrobiene ale siropului din muguri de brad, Student: DEAC, L.
	26.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Obținerea unor noi formule de iaurturi utilizând probiotice microîncapsulate, Student: NECHITA, A.
	<b>Premii obtinute</b>
	7. <b>Premiul I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Reformularea structurii moleculare a salatei caprese, Student: CALINOIU Lavinia
	6. <b>Premiul II:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: PROJELLY (Jeleuri cu probiotice microîncapsulate), Student: ONICA Bogdan
	5. <b>Premiul III:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologii, Titlul lucrarii: O nouă generație de iaurturi cu extracte naturale microîncapsulate, Student: RODILA Cristina
	4. <b>Mentiune I:</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea CEPA, Titlul lucrarii: Memoria apei și influențe asupra dezvoltării organismelor, Student: TOMA Lucia
	<b>2012</b>
	<b>Coorodare lucrari de diploma</b>
	5. Titlul lucrarii: Valorificarea reziduurilor alimentare prin fermentația lactică controlată, Autor: Marina Racovita
	4. Titlul lucrarii: Polifenolii ca activatori ai metabolismului bacterian ( <i>Lactobacillus casei</i> ), Autor: Cecilia Simionas
	3. Titlul lucrarii: Suplimente alimentare de tip <i>phyto-bar</i> , Autor: Alina Socaciu.
	<b>Coorodare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	25. Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: NECHITA, A.
	24. Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: DOCHITOIU, A.
	23. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Utilizarea de probiotice microîncapsulate în realizarea unor noi formule de iaurturi, Autor: NECHITA, A.
	22. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Cocktail-uri moleculare, Autor: CALINOIU, L.
	21. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Biocompuși activi utilizați în stabilitatea produselor refrigerate din carne, Autor: DOCHITOIU, A.
	20. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Model experimental nutraceutic, Autor: MIHALI, P.
	19. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Valorificarea reziduurilor alimentare prin fermentația lactică controlată, Autor: RACOVITA, M.
	18. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Polifenolii activatori ai metabolismului bacterian ( <i>LACTOBACILLUS CASEI</i> ), Autor: SIMIONAS, C.
	17. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Dezvoltarea de ambalaje bioactive și activitatea lor antilisterica în produsele de tip "gata pentru consum", Autor: TARTA, D.
	16. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Inovarea siguranței alimentare prin etichetarea fructelor de consum, Autor: VARZARI, R.
	<b>Premii obtinute</b>
	3. <b>Premiul I :</b> Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Utilizarea de probiotice microîncapsulate în realizarea unor noi formule de iaurturi, Autor: NECHITA Andreea
	2. <b>Premiul II :</b> Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: NECHITA Andreea
	1. <b>Mentiune I:</b> Concurs "Cel mai bun elev/student practicant"-Practica sa inveti invata sa practici- Arad. Student: DOCHITOIU Andreea

	<b><u>2011</u></b>
	<b>Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	15. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Imminent exposure to daily microorganisms. Autori: DOCHIȚOIU, A., NECHITA, A., ROSCA, D., SURUCEANU, N.
	14.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: The influence of mold on the content of vitamin c in fruits and vegetables. Autori: NASUI, L., KEDVES, N., BLENCHÉ, M., ONICA, B.
	13.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea IPA, Titlul lucrarii: Experimental design of a new functional food. Autori: CĂLINOIU, L.F., CHIȘ, L., HOJDA, AM., MIHALI, P.V.
	<b><u>2010</u></b>
	<b>Coordonare lucrari de diploma</b>
	2. Titlul lucrarii: Sistem de microincapsulare a bacteriilor probiotice in matrici naturale. Student: Gabriela Timis
	<b>Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	12. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Probiotic and prebiotic yoghurts. Autori: CALINOIU, L., BATINAS, I., HOTFOLUDI, S., MIHALI, P.
	11.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Cereals. Autori: HADAREAN, V., HADAREAN, D., HOTICO, A., OLAR, D.
	10.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Chocolate. Autori: SIMINIUC, R., GATEA, A., RUSU, I., ONICA, B.
	9.Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Microencapsulation systems in natural matrices, and controlled release of probiotics bacteria. Autor: TIMIS, G.
	8. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Carbonated juices v.s. Natural juices. Autori: TONCA, A., SZEKELY, A., SIPOS, A., SDEORNA, C., COLCER, D.
	<b><u>2009</u></b>
	<b>Coordonare lucrari de diploma</b>
	1. Titlul lucrarii: Obținerea și caracterizarea unor probiotice microîncapsulate. Student: MANDRUSCA Roxana
	<b>Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	7. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea Biotehnologiei, Titlul lucrarii: Obținerea și caracterizarea unor probiotice microîncapsulate. Autor : MANDRUSCA, R.
	<b><u>2008</u></b>
	<b>Coordonare lucrari stiintifice sustinute la simpozioane, concursuri</b>
	6. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Sucul de fructe. Autori: BOTA, M., EGRI, S., RACOLȚA, I., ZACHARIAS, I.
	5. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Alimentația și obezitatea. Autori: LISS A., MIHALCA, L., MIHNEA, M., ONISOR, S.
	4. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Coloranții alimentari. Autori: MÎNECAN C., LEHARD, V., LAZĂR, A., MOLDOVAN, D., MOLDOVAN, E.
	3. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Structura proteinelor din carne. Autori: POP A., NECHIFOR, P., MARCA, M., POP, L., MARCA, V.
	2. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Cafea și ceai. Autori: STAN I., PĂUN D., PAVEL, F., SUCIU, A., STAN, R.
	1. Simpozion Studentesc USAMV Cluj-Napoca, Sectiunea STA, Titlul lucrarii: Produse probiotice. Autori: TIVADAR B., NAGY, M., URECHE, A., VOMISESCU, E.
<b>Membru comitete editoriale</b>	



	1. Acta Scientific Agriculture - <b>Editorial Team</b>
	2. American Journal of Clinical Microbiology and Antimicrobials - <b>Editorial Team</b>
	3. American Journal of Current & Applied Research in Microbiology- <b>Editorial Team</b>
	4. Annals of Clinical Pharmacology & Toxicology- <b>Editorial Team</b>
	5. Annals of Medical Case Reports - <b>Editorial Team</b>
	6. Asian Food Science Journal - <b>Editorial Team</b>
	7. Asian Journal of Case Reports in Medicine and Health- <b>Editorial Team</b>
	8. Austin Anthropology- <b>Editorial Team</b>
	9. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj Napoca. Agriculture - <b>Editor in Chief</b>
	10. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science and Biotechnologies - <b>Editor in Chief</b>
	11. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology - <b>Editor in Chief</b>
	12. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Veterinary Medicine - <b>Editor in Chief</b>
	13. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture - <b>Editor in Chief</b>
	14. Centre of Excellence- Journal of Buss. and Manage - <b>Editorial Team</b>
	15. Centre of Excellence/ Journal of Pharmacy& Biological Sciences - <b>Editorial Team</b>
	16. Clinical Journal of Nutrition and Dietetics - <b>Editorial Team</b>
	17. Coatings - <b>Guest Editor</b>
	18. CPQ Nutrition- <b>Editorial Team</b>
	19. Current Nutrition & Food Science- <b>Editorial Team</b>
	20. Current Research in Nutrition and Food Science- <b>Editorial Team</b>
	21. EC Nutrition - <b>Editorial Panel</b>
	22. Emerging Science Journal- <b>Editorial Team</b>
	23. European Journal of Nutrition & Food Safet- <b>Editorial Team</b>
	24. European Journal of Nutrition & Food Safety- <b>Editorial Team</b>
	25. European Journal of Nutrition and Food Safety - <b>Academic Editor</b>
	26. Family Medicine and Public Health Case- <b>Editorial Team</b>
	27. Food and Nutrition Open Access - <b>Editorial Team</b>
	28. Frontiers in Nutrition - <b>Editorial Team</b>
	29. Frontiers Journal of Nutrition & Food Sciences- <b>Editorial Team</b>
	30. Global Journal of Botanical Science - <b>Editorial Team</b>
	31. International Journal of Chromatography and Separation Technique - <b>Editorial Team</b>
	32. International Journal of Plant Science And Horticulture- <b>Editorial Team</b>
	33. International Journal of Veterinary Science and Research - <b>Editorial Team</b>
	34. Journal of Applied Life Sciences International - <b>Academic Editor</b>
	35. Journal of biotechnology and food processing techniques - <b>Editorial Team</b>
	36. Journal of Botanical Sciences - <b>Editorial Team</b>
	37. Journal of Clinical Science & Translational Medicine - <b>Editorial Team</b>
	38. Journal of Crop Technology and Agricultural Science- <b>Editorial Team</b>
	39. Journal of Food Science and Nutrition Therapy - <b>Editorial Team</b>
	40. Journal of Food Technology and Food Chemistry- <b>Editorial Team</b>
	41. Journal of Integrative Food Sciences & Nutrition - <b>Editorial Team</b>

	42. Journal of Molecular and Genetic Medicine - <b>Editorial Team</b>
	43. Journal of Nutrition and Food Science Forecast - <b>Editorial Team</b>
	44. Journal of Nutrition and Metabolism Research - <b>Editorial Team</b>
	45. Journal of Plant Biology, Chemistry and Ecophysiology- <b>Editorial Team</b>
	46. Journal of Plant Chemistry and Ecophysiology - <b>Editorial Team</b>
	47. Journal of Pure and Applied Microbiology- <b>Editorial Team</b>
	48. Know Your Food. Food ethics and innovations - <b>Editorial Team</b>
	49. Modern Applications in Pharmacy & Pharmacology - <b>Editorial Team</b>
	50. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca - <b>Editorial Team</b>
	51. Notulae Scientia Biologicae - <b>Editorial Team</b>
	52. Nutraceutical- <b>Editorial Team</b>
	53. Nutrition and Food Toxicology- <b>Editorial Team</b>
	54. Open Journal of Nutrition and Food Sciences- <b>Editorial Team</b>
	55. Peertechz Journal of Medicinal Chemistry and Research - <b>Editorial Team</b>
	56. Peertechz- Journal of Food Science and Nutrition Therapy - <b>Editorial Team</b>
	57. Plant Science and Horticulture - <b>Editorial Team</b>
	58. Plant Science Today - <b>Editorial Team</b>
	59. Polymers- <b>Guest Editor</b>
	60. Redelve Journal of Applied Sciences- <b>Editorial Team</b>
	61. Research & Reviews: Journal of Botanical Sciences - <b>Editorial Team</b>
	62. Research Journal of Food Nutrition - <b>Editorial Team</b>
	63. Romanian Surveying Week - Conference Proceedings- <b>Editorial Team</b>
	64. SEJ Life Sciences- <b>Editorial Team</b>
	65. SM Allergy and Therapy - <b>Editorial Team</b>
	66. The Open Biotechnology Journal - <b>Editorial Team</b>
	67. UPI Journal of Chemical and Life Sciences- <b>Editorial Team</b>
	68. Veterinary and Dairy Sciences - <b>Editorial Team</b>
<b>Recenzor științific</b>	
	1. Advance Research
	2. Advancement in Medicinal Plant Research
	3. African Journal of Food Science and Technology
	4. Agronomy Research
	5. American Journal of Experimental Agriculture
	6. Amino Acids
	7. Analytical Letters
	8. Annals of Microbiology
	9. Antioxidants
	10. Asia-Pacific Journal of Chemical Engineering
	11. BAOJ Biotechnology-Bio Accent
	12. BAOJ Chemistry-Bio Accent Group
	13. Bentham Science Publishers
	14. Biocatalysis and Biotransformation
	15. BioMed Research International
	16. Biomedicine & Pharmacotherapy

	17. Biotechnology Letters
	18. BMC Complementary and Alternative Medicine
	19. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca.
	20. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology
	21. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Veterinary Medicine
	22. Cellular and Molecular Immunology
	23. Chemical Engineering and Technology
	24. Chemical Engineering Communication
	25. Chemistry Central Journal
	26. Coatings
	27. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety
	28. Critical Reviews in Food Science and Nutrition
	29. Current Biochemical Engineering
	30. Current Drug Discovery Technologies
	31. Current Nutrition & Food Science
	32. Drug Design, Development and Therapy
	33. Dynamic Journal of Pure and Applied Microbiology
	34. European Food Research and Technology
	35. European Journal of Medicinal Chemistry
	36. European Journal of Nutrition & Food Safety
	37. Eursafe Proceeding Book: Know your food! Food Ethics and Innovation
	38. Folia Horticulturae
	39. Food & Function
	40. Food and Nutrition Open Access
	41. Food Biotechnology
	42. Food Microbiology
	43. Food Science and Technology International
	44. Food Science and Technology Research
	45. Frontiers in Nutrition, section Nutrition and Food Science Technology
	46. Global Journal of Botanical Science
	47. Green Processing and Synthesis
	48. Heliyon
	49. Industrial Crops and Products
	50. Informatics in Medicine Unlocked
	51. International Journal of Agricultural and Soil Science (IJASS)
	52. International Journal of Agricultural Research and Crop Science
	53. International Journal of Food Microbiology
	54. International Journal of Food Science and Technology
	55. International Journal of Fruit Science
	56. International Journal of Horticultural Science and Technology
	57. International Journal of Molecular Sciences
	58. International Journal of Nanomedicine
	59. International Journal of Nutrition and Health Sciences
	60. International Journal of Plant Science and Horticulture

	61. International Journal of Veterinary Science and Research
	62. International Research Journal of Microbiology
	63. International Research Journal of Public and Environmental Health
	64. Iranian Journal of Public Health
	65. Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research
	66. Italian Journal of Food Science
	67. Journal of Agricultural and Food Chemistry
	68. Journal of Agricultural Education and Extension
	69. Journal of Agricultural Science and Technology
	70. Journal of Applied Life Sciences International
	71. Journal of Aquatic Food Product Technology
	72. Journal of Chemical Engineering and Process Techniques
	73. Journal of Chromatography & Separation Techniques
	74. Journal of Essential Oil Research
	75. Journal of Ethnopharmacology
	76. Journal of Food & Nutritional Disorders
	77. Journal of Food Engineering
	78. Journal of Food Science & Nutrition
	79. Journal of Food Science and Nutrition Therapy
	80. Journal of Food Science and Technology
	81. Journal of Functional Foods
	82. Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants
	83. Journal of Horticulture Science and Forestry
	84. Journal of King Saud University - Science
	85. Journal of Material Cycles and Waste Management
	86. Journal of Medicinal Chemistry and Drug Design
	87. Journal of Microencapsulation
	88. Journal of Molecular Structure
	89. Journal of Nutrition & Food Science.
	90. Journal of Pharmaceutics and Drug Development
	91. Journal of Photochemistry & Photobiology, B: Biology
	92. Journal of Pure and Applied Microbiology
	93. Journal of the Chemical Society of Pakistan
	94. Letters in Applied Microbiology
	95. LWT-Food Science and Technology
	96. Marine Drugs
	97. Medical Journal of Obstetrics & Gynecology
	98. Microbial Cell Factories
	99. Microbiology Research International
	100. Molecular Diversity
	101. Molecules
	102. Natural Product Communications
	103. Natural Product Research
	104. Neural Regeneration Research
	105. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj Napoca

	106. Notulae Scientia Biologicae
	107. Nutrition and Food Science
	108. Open Journal of Analytical and Bioanalytical Chemistry
	109. Open Journal of Nutrition and Food Sciences
	110. Pacesetter Journal of Agricultural Science Research
	111. Peertechz Journal of Medicinal Chemistry and Research
	112. Plant Science Today
	113. Plants
	114. Plants Food for Human Nutrition
	115. Polymers
	116. Research Journal of Food and Nutrition
	117. Romanian Biotechnological Letters
	118. South African Journal of Botany
	119. The Open Agriculture Journal
	120. The Open Biotechnology Journal
	121. The Philippine Agricultural Scientist
	122. Trends in Food Science & Technology
	123. Turkish Journal of Zoology
	124. Zeitschrift fur Naturforschung Section C-A Journal of Biosciences
<b>Coordonare Doctoranzi si Postdoctoranzi</b>	
<b>Postdoctoranzi</b>	<b>04.</b> Dr. Mitrea Laura, 2020-2021 <b>03.</b> Dr. Mureșan Lavinia, 2020-2021 <b>02.</b> Dr. Katalin SZABO, 2020-2021
	<b>01.</b> Dr. Radu Mircea GIURGIU, 2017-2020
<b>Doctoranzi</b>	<b>14.</b> Mihaela CANALIS 2020-2023 <b>13.</b> Diana PLĂMADĂ 2020-2023 <b>12.</b> Bogdan BRATOSIN 2020-2023 <b>11.</b> Gabriel BARTA 2020-2023 <b>10.</b> Elemer SIMON 2019-2022
	<b>09.</b> Diana CORNIS; 2018-2021
	<b>08.</b> Adrian MARTAU; 2018-2021
	<b>07.</b> Iustin TARTA; 2017-2020
	<b>06.</b> Maria MORAR; 2017-2020
	<b>05.</b> Andrea PACURAR; 2017-2018- retras.
	<b>04.</b> Gabriela PRECUP; 2017-2020
	<b>03.</b> Lavinia CHIS; 2016-2019. Susținere publică 16.12.2019. Calificativ Foarte bine.
	<b>02.</b> Lavinia Florina CALINOIU; 2016-2019. Susținere publică 16.12.2019. Calificativ Excelent.
	<b>01.</b> Laura MITREA; 2016-2019 Susținere publică 10.10.2019. Calificativ Excelent.
<b>Invited Speaker</b>	
	Serile JCI- Cluj Napoca-21.11.2019
	Leaders Educaton - UBB Cluj-Napoca - 17.10.2019
	Panel Member- Heinnovate- Supporting Innovation and Entrepreneurship in and through Higher Education, Bucharest 20-21 June 2019

	Preventia Dezechilibrelor Metabolice, 15 mai 2019.									
	Dialoguri Transform, Creatori de viitor, 14 mai 2019									
	The rural development in the context od European Competitiveness, 28- Aprilie, 2018, Spiru Haret University, Bucharest									
	European Parliament- Romanian Food Industry, Product Quality and Current Research in Food Science, Brussels 26.11.2018									
	Conferinta Nationala "Nutritia, Medicina Viitorului" - UMF Cluj-Napoca - 24.11.2017									
	Forbes Heroes - 27.05.2017									
	TEDx Cluj-Napoca - 20.02.2016									
	Conferinta Nationala "Nutritia, Medicina Viitorului" - UMF Cluj Napoca - 27.11.2015									
	Conferinta Anuala Detox 5 - Cluj-Napoca - 05.11.2015									
	Leaders Educaton - UMF Cluj-Napoca - 29.10.2014									
<b>Aptitudini și competențe personale</b>	<b>Precizați limba(ile) maternă(e)</b> (dacă este cazul specificați a doua limbă maternă, vezi instrucțiunile)									
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)										
Autoevaluare	<b>Înțelegere</b>				<b>Vorbire</b>				<b>Scriere</b>	
<i>Nivel european (*)</i>	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
<b>Limba engleza</b>	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
<b>Limba franceza</b>	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar
<b>Limba germana</b>	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar
Competențe și aptitudini organizatorice	(*) <u>Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine</u> În prezent sunt responsabil DBU Alumni Romania.( <a href="http://dbualumniro.objectis.net/">http://dbualumniro.objectis.net/</a> )									
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Cunoștințe de navigare pe Internet, de căutare în baze de date. Cunoștințe de operare a programelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access), precum și a unor programe ca ChemWin, EndNote, Origin, Prism. Cunoștințe de bază în realizarea de web-site-uri. Cunoștințe de bază a programelor de grafică : PhotoShop, Photo-Brush.									
Competențe și aptitudini artistice	Pasionat de Grafică									
Permis(e) de conducere	Categororia B									
Informații suplimentare	Referințele pot fi furnizate la cerere <a href="http://danvodnar.objectis.net/">http://danvodnar.objectis.net/</a>									