

<b>Informații personale</b>	<b>BANU C. IULIANA</b>
	<p>📍 Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Str. Domnească nr. 111, Corp F, Sala 105, Galați, 800201</p> <p>✉ <a href="mailto:juliana.banu@ugal.ro">juliana.banu@ugal.ro</a></p>
<b>Domeniul de activitate</b>	
Gradul didactic / Titlul științific	Profesor universitar / Doctor inginer
Locul de muncă	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Departamentul Știința alimentelor, Ingineria alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
Domeniul ocupațional	Învățământ superior Cercetare Științifică
Domenii de interes științific	Optimizarea tehnologiilor de procesare a cerealelor și de obținere de produse de panificație corespunzătoare principiilor dezvoltării durabile și siguranței alimentare; Modificările induse asupra matricei cerealelor de către ingrediente noi și tehnici de procesare noi; Valorificarea compușilor biologic activi din materii prime agroalimentare; Studiarea comportamentului biomoleculilor prin tehnici bazate pe modelare moleculară.
<b>Educație și formare</b>	
2016	Abilitare conducere doctorat în domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1999-2004	Studii doctorale - Diplomă de Doctor inginer în domeniul <i>Inginerie industrială</i> Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
1998-1999	Studii postuniversitare - Diplomă de Studii aprofundate în domeniul <i>Tehnologia Produselor Alimentare</i> , specializarea <i>Tehnologii speciale în industria alimentară</i> Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit
1988-1993	Studii universitare - Diplomă de Inginer în domeniul <i>Tehnologia Produselor Alimentare</i> , specializarea <i>Tehnologia produselor alimentare</i> Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit
1984-1988	Studii liceale - Diplomă de Bacalaureat, profilul chimie industrială Liceul de Științe ale Naturii, Galați
Alte specializări și calificări	
2019, august	Curs <i>Auditor intern pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor conform ISO 22000:2018 și ISO 19011:2018</i> TÜV Austria România, București
2019, iunie	Curs <i>Auditor intern pentru Laboratoare de încercări și Etalonări conform ISO/CEI 17025:2018 și ISO 19011:2018</i> TÜV Austria România, București

2010, martie	Training <i>Reference Materials and Method Validation</i> Training <i>Presentation Skills and Introduction to Media Relations</i> MoniQA Food Scientist Training, BOKU - University of Life Sciences and Natural Resources, Viena
2008, martie-aprilie	Curs postuniversitar de perfecționare în <i>Managementul calității în învățământul la distanță</i> Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Științe Economice
2005, decembrie	Curs <i>Prezentarea cerințelor ISO/CEI 17025:2005 - referențial pentru acreditarea laboratoarelor de încercări/etalonări</i> Asociația de Acreditare din România RENAR, București
2001-2002	Curs postuniversitar de pregătire didactică - <i>Pedagogie și metodică</i> Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Departamentul pentru pregătirea personalului didactic

### Experiența profesională

Din octombrie 2013	Profesor universitar doctor inginer Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str Domnească nr. 47, Galați 800008 Activitate didactică: titular cursuri la disciplinele Tehnologia morăritului; Tehnologii speciale de prelucrare a crupelor; Politici și strategii globale de securitate alimentară; Chimia alimentelor; Inocuitatea produselor alimentare; Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor; Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară; Securitate alimentară. Conducere lucrări de licență la specializarea <i>Ingineria Produselor Alimentare</i> . Conducere lucrări de disertație la specializările: <i>Controlul, Expertizarea și Siguranța Alimentelor, Știința și Ingineria Alimentelor</i> . Îndrumare lucrări de doctorat în domeniile <i>Ingineria Produselor Alimentare, Inginerie Industrială și Biotehnologii</i> . Activitate de cercetere, dezvoltare și inovare în domeniile: <i>Bioeconomie; Materiale și Procese; Științele Vieții Aplicate și Biotehnologii</i> .
2008-2013	Conferențiar universitar doctor inginer Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str Domnească nr. 47, Galați 800008 Activitate didactică: titular cursuri la disciplinele Tehnologia morăritului; Politici și strategii globale de securitate alimentară; Inocuitatea produselor alimentare; Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Procedee chimice, microbiologice și toxicologice avansate de control și analiza alimentelor. Conducere lucrări de licență la specializările: <i>Ingineria Produselor Alimentare, Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</i> . Conducere lucrări de disertație la specializările: <i>Controlul, Expertizarea și Siguranța Alimentelor, Știința și Ingineria Alimentelor</i> . Îndrumare lucrări de doctorat în domeniul <i>Inginerie Industrială</i> . Activitate de cercetere, dezvoltare și inovare în domeniile: <i>Agricultură, Siguranță și Securitate Alimentară; Știința și Ingineria Alimentelor</i> .

2005-2008	<p>Şef lucrări doctor inginer Universitatea „Dunărea de Jos” din Galaţi, Str Domnească nr. 47, Galaţi 800008</p> <p>Activitate didactică: titular cursuri, proiect, seminar la disciplinele Tehnologia morăritului; Tehnologia panificaţiei; Politici şi strategii globale de securitate alimentară.</p> <p>Conducere lucrări de diplomă la specializările: <i>Ingineria Produselor Alimentare, Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare.</i></p> <p>Activitate de cercetare, dezvoltare şi inovare în domeniile: <i>Biotehnologii şi Mediu.</i></p>
2005, aprilie-iulie	<p>Visiting researcher, Bursa Marie Curie – ToK, ICTN, Varşovia, Dorodna 16/03-195</p> <p>Cercetare Proiect AMERAC - <i>Advanced Methods for Environment Research and Control</i>, FP6, MTKD-CT-2004-509226; raport final <i>Study of effectiveness of reverse osmosis for electrolytes concentration. Study on removal of selected metals from water solution with ultrafiltration combined with complexation and sorption</i>; susţinerea unui seminar cu tema <i>The General Characterization of Wastewater Resulted from Food Industry. Methods of Treatment.</i></p>
2001-2005	<p>Asistent universitar doctorand inginer</p> <p>Universitatea „Dunărea de Jos” din Galaţi, Str Domnească nr. 47, Galaţi 800008</p> <p>Activitate didactică: conducere lucrări practice la disciplinele Tehnologie şi utilaj în industria morăritului; Tehnologie şi utilaj în industria produselor zaharoase şi făinoase; Tehnologie şi utilaj în industria de panificaţie; Biochimia produselor alimentare.</p>
1999-2001	<p>Asistent universitar doctorand inginer asociat</p> <p>Universitatea „Dunărea de Jos” din Galaţi, Str Domnească nr. 47, Galaţi 800008</p> <p>Activitate didactică: conducere lucrări practice la disciplina Tehnologie şi utilaj în industria morăritului.</p>
1997-2000	<p>Inginer tehnolog</p> <p>S.C. Morărit Panificaţie Galaţi (S.C. Galmopan S.A. Galaţi), B-dul George Cosbuc nr.257, Galaţi 800157</p> <p>Organizarea şi conducerea proceselor de producţie din industriile de morărit şi de panificaţie.</p>
1993-1997	<p>Inginer tehnolog</p> <p>S.C. Panimon S.A. Oneşti, Str. Mărăşeşti nr. 19, Oneşti 601146</p> <p>Organizarea şi conducerea proceselor de producţie din industriile de morărit şi de panificaţie.</p>
<p><b>Proiecte de cercetare conduse</b></p>	<p>1. <b>Contract 18BG/29.09.2016</b>, PN-III-P2-2.1-BG-2016-0143, Programul 2 – Creşterea competitivităţii economiei româneşti prin CDI Subprogramul 2.1 – Competitivitate prin cercetare, dezvoltare şi inovare – Transfer de cunoaştere la agentul economic Bridge Grant, domeniul Bioeconomie, <i>Soluţii pentru măcinuşul multicerealier</i>, MULTICEREALE, 2016-2018, valoarea totală a contractului 460.000 lei. <a href="http://www.multicereale.ugal.ro/">http://www.multicereale.ugal.ro/</a></p> <p><b>Principalele publicaţii:</b></p> <p>Aprodu Iuliana, Horincar Georgiana, Andronoiu Doina, <u>Banu Iuliana</u>. Technological performance of various flours obtained through multigrain milling, <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i>, 55, 27-34, 2019.</p>

Aprodu Iuliana, Blaga Giorgiana, Banu Iuliana. Comparative analyses of technological performance of multigrain milling with two experimental roller mills, *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 11(2), 117-125, 2019.

Aprodu Iuliana, Banu Iuliana. Milling, functional and thermo-mechanical properties of wheat, rye, triticale, barley and oat, *Journal of Cereal Science*, 77, 42-48, 2017.

2. **Contract 1046/2009 (cod 500)**, PN II-PCE-IDEI, Programul IDEI – Proiecte de cercetare exploratorie, *Cercetări chimice, biochimice și tehnologice pentru valorificarea potențialului nutritiv al searei*, NutriRye, 2009-2011, valoarea totală a contractului 295.406 lei. <http://www.nutrirye.ugal.ro/>

**Principalele publicații:**

Banu Iuliana, Aprodu Iuliana, Studies concerning the use of *Lactobacillus helveticus* and *Kluyveromyces marxianus* for rye sourdough fermentation, *European Food Research Technology*, 234(5), 769-777, 2012.

Banu Iuliana, Vasilean Ina, Aprodu Iuliana, Effect of some parameters of the sourdough rye fermentation on the activity of some mixed starter culture, *Food Biotechnology*, 25(4), 275-291, 2011.

Banu Iuliana (coordonator), Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela, Barbu Vasilica, Neagu Corina, Vasilean Ina, *Bacteriile lactice – Aplicații în panificație*, Galati University Press, ISBN 978-606-8008-74-5, 2010.

**Brevete:**

Banu Iuliana, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Barbu Vasilica, Procedeu biotehologic de obținere a aluatului acid uscat din făină integrală de seară, Patent Number RO126627-A0, Derwent Primary Accession Number: 2012-C71337 [17].

3. **Contract 52-132/01.10.2008**, Programul 4 – Parteneriate în domeniile prioritare, Direcția 5 – Agricultură, siguranță și securitate alimentară, *Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație, cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum*, FIBRESIG, 2008-2011, valoarea totală a contractului 800.996 lei (15.000 lei cofinanțare), valoarea totală a UDJG 460.999,51 lei. <http://www.fibresig.ugal.ro/>

**Principalele publicații:**

Banu Iuliana, Drăgoi Larisa, Aprodu Iuliana, From wheat to sourdough bread – a laboratory scale study on the fate of deoxynivalenol content, *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 6(1), 53-60, 2014.

Aprodu Iuliana, Banu Iuliana, Antioxidant properties of wheat mill streams, *Journal of Cereal Science*, 56(2), 189-195, 2012.

Banu Iuliana, Stoenescu Georgeta, Ionescu Violeta, Aprodu Iuliana, Physico-Chemical and Rheological Analysis of Flour Mill Streams, *Cereal Chemistry*, 87(2), 112-117, 2010.

**Brevete:**

Banu Iuliana, Aprodu Iuliana, Vasilean Ina, Drăgoi Larisa, *Procedeu de reducere a conținutului de micotoxine din produsele de panificație*, Patent Number RO126739-A0, Derwent Primary Accession Number: 2012-C23967 [14].

4. **Contract nr. 51-052/14.09.2007**, Programul 4 – Parteneriate în domeniile prioritare, Direcția de cercetare 5 – Agricultură, siguranță și securitate alimentară, *Cercetări privind dezvoltarea unui sistem informatizat pentru controlul ambalajelor utilizate în industria alimentară, în vederea creșterii siguranței alimentare a consumatorului*, SISCAM, 2007-2010, valoarea totală a contractului 895.281 lei, valoarea totală a UDJG (subcontractor) 80.912 lei. <https://incdmtm.ro/proiecte.php?proiectID=49>

**Principalele publicații:**

Logofătu Cristian, Stanciu Danuț, Găgeanu Paul, Ionescu Mariana, Banu Iuliana, Filip Viviana, *Computerized system for controlling package encasing in the food industry*, 3<sup>rd</sup> International Symposium *New Researches in Biotechnology*, SimpBTH2010, University of Agronomical Sciences and Veterinary Medicine Bucharest, ISSN 1224-7774.

**Proiecte de cercetare  
- membru în echipă**

1. **Contract nr. 12/01.10.2015**, PNII-RU-TE-2014-4-0618, Programul Resurse umane, Proiecte de cercetare pentru stimularea constituirii de tinere echipe de cercetare independente, *Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesării alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor*, 2015-2017, valoarea proiectului 550.000 lei, contractor UDJG, director proiect Prof.dr.ing. Iuliana Aprodu. <http://www.allergenfree.ugal.ro/>

2. **Contract nr. 140/02.07.2012**, PN-II-PT-PCCA-2011-3.1-1538, Parteneriate în domeniile prioritare, *Developing new graphene-polymer composites biomaterials for scaffold fabrication with applicability in bone repair by coupling multiscale molecular modelling and experiments*, 2012-2014, valoarea proiectului 2.000.000 lei, contractor Universitatea Politehnică București, valoarea totală a UDJG 125.000 lei, responsabil proiect Conf. dr. ing. Iuliana Aprodu. <http://www.tsocm.pub.ro/cercetare/POLYGRAPH/>

3. **Contract nr. 166/01.10.2007**, PN-II-PCE-IDEI, Programul IDEI – Proiecte de cercetare exploratorie, *Cercetări privind realizarea unei instalații pentru măsurarea rezistenței la mărunțire, a cerealelor și a fracțiunilor intermediare, obținute în procesul de măcinare*, 2007-2010 valoarea proiectului 778.000 lei, contractor Universitatea Lucian Blaga din Sibiu, director proiect Prof. dr. ing. Ioan Danciu. <http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/2007IDEI166.html>

4. **Contract nr. 103/01.08.2006**, Programul Cercetare de Excelență, Modulul I, BIOTECH, *Alimente funcționale: cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea unor produse sinbiotice noi*, CALISIN, 2006-2008, valoarea proiectului 1.700.000 RON, valoarea contractului 1.500.000 lei, contractor UDJG, valoare totală a UDJG 940.000 lei, director Prof. dr. ing. Petru Alexe. <http://calisin.geneze.ro/>

5. **Contract nr. 717/24.07.2006**, Programul Cercetare de Excelență, Modulul I, P-CD, MENER, *Îmbunătățirea indicatorilor calitativi la tratarea biologică a apelor reziduale din industria alimentară pe baza unor sisteme de conducere avansată*, APEPUR, 2006-2008, valoarea proiectului 1.450.000 lei, contractor UDJG, valoarea totală a UDJG 1.285.000 lei, director proiect Prof. dr. ing. Sergiu Caraman. <http://www.aepur.ugal.ro/>

**Contracte de formare  
a resurselor umane  
- membru în echipă**

1. Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, Axa prioritară 1 – DMI 1.5. Programe doctorale și post-doctorale în sprijinul cercetării, **POSDRU/89/1.5/S/52432**, Școala postdoctorală de interes național „*Biotehnologii aplicate*” cu impact în bioeconomia românească (SPD-BIOTECH), 2010-2013, beneficiar (coordonator) Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, parteneri – Universitatea Politehnică București (P1), Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (P2), director proiect Prof.Dr. Doru Pamfil, responsabil P2 Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim, funcția în proiect – expert program de studiu (ETS tip A) – coordonator disciplină (curs de specialitate). <https://www.spd-biotech.ugal.ro/>
2. Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, Axa prioritară 2 – DMI 2.3. Acces și participare la FPC, **POSDRU/80/2.3/S/57115**, *Promovarea accesului angajaților din industria de morărit, panificație, patiserie, cofetărie la programe de FPC inovatoare, moderne, de calitate europeană*, 2010-2013, beneficiar Asociația Națională a Industriilor de Morărit și Panificație – ANAMOB, director proiect Viorel Marin, funcția în proiect – expert român (ER2), expert în elaborarea curriculum-ului (EEC2), formator. <http://www.anamob-cmfp.ro/>
3. Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, Axa prioritară 3 – DMI 3.2. Formare și sprijin pentru întreprinderi și angajați pentru promovarea adaptabilității, **POSDRU/81/3.2/S/58102**, *Perfecționarea angajaților și managerilor în domeniul noilor tehnologii de fabricație în vederea creșterii adaptabilității lucrătorilor și întreprinderilor de morărit și panificație*, 2011-2013, beneficiar Patronatul Roman din Industria de Morărit, Panificație și Produse Făinoase – ROMPAN, director proiect Aurel Popescu, funcția în proiect – expert pe termen lung, elaborare suport curs și lector. <http://www.rompan.ro/formare-profesionala/>

**Contracte de îmbunătățire  
a infrastructurii  
- membru în echipă**

1. Programul Operațional Regional 2007-2013, Axa prioritară 3 – Îmbunătățirea infrastructurii sociale, DMI 3.4 – Reabilitarea, modernizarea, dezvoltarea și echiparea infrastructurii educaționale preuniversitare, universitare și a infrastructurii pentru formare profesională continuă, *Reabilitarea, modernizarea, retehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării la Galați a unui pol de educație și cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor*, RE-SPIA, 2009-2014, bugetul proiectului 14.119.491 lei, proiect înregistrat la Agenția de Dezvoltare Regională Sud-Est, cu **SE/22/3/3.4/199/19.06.2009**, director proiect Prof.dr.ing. Daniela Borda. <http://www.sia.ugal.ro/respia/index.html>
2. Programul Cercetare de Excelență, Modulul IV, **contract nr. 3793/2006**, *Dezvoltarea infrastructurii de laborator în domeniul evaluării și certificării siguranței și calității alimentelor*, 2006-2008, valoarea totală a contractului 700.000 lei, contractor UDJG, director proiect Prof. dr. ing. Anca Ioana Nicolau. <http://www.biaa.ugal.ro/romana/PROIECT/echipa.htm>
3. Platforme/laboratoare de formare și cercetare interdisciplinară, cod CNCSIS 62, **contract nr. 19/15.09.2006**, *Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară*, BIOALIMENT, 2006-2008, contractor UDJG, valoarea contractului 4.570.000 lei, director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim. <http://www.bioaliment.ugal.ro/>

**Premii**

Premiul *Dumitru Moțoc* (2008) al Academiei de Științe Agricole și Silvicultură *Gheorghe Ionescu-Sisești* pentru lucrarea *Alimente ecologice*, editor G.M. Costin, Editura Academica, Galați, ISBN 978-973-8937-39-0, 2008 (Banu Iuliana, Cerealele, produsele de măcinș și de panificație, pg. 358-377; Segal Rodica și Banu Iuliana, Caracteristici nutriționale ale alimentelor ecologice vs. alimente convenționale, pg. 141-159).

Medalii de argint la *Salonul Internațional de Inventii* (Geneva, 2-6 Aprilie 2014) și la *Inventika 2014* (București, 15-18 Octombrie 2014) – Patent nr. RO126627-A0.

Medalie de bronz la *Salonului Inovării și Cercetării UGAL INVENT* (Galați, 16-18 Octombrie 2019) – Patent nr. RO132800-A2.

Premierea rezultatelor cercetării – articole (UEFISCDI): *Antioxidant properties of wheat mill streams* (PN-II-RU-PRECISI-2012-6-1097); *Studies concerning the use of Lactobacillus helveticus and Kluyveromyces marxianus for rye sourdough fermentation* (PN-II-RU-PRECISI-2012-6-0180); *Probing thermal behaviour of microbial transglutaminase with fluorescence and in silico methods* (PN-II-RU-PRECISI-2013-7-3081); *Association of physicochemical with technological properties of wheat* (PN-II-RU-PRECISI-2015-9-7522); *Rheological, thermo-mechanical, and baking properties of wheat-millet flour blends* (PN-II-RU-PRECISI-2015-9-7544); *pH and heat induced structural changes of chicken ovalbumin in relation with antigenic properties* (PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-18134); *Effect of gluten, egg and soy proteins on the rheological and thermo-mechanical properties of wholegrain rice flour* (PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-18137); *Advances on the impact of thermal processing on structure and antigenicity of chicken ovomucoid* (PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-23576); *Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins* (PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-26929); *Technological performance of various flours obtained through multigrain milling* (PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-34614); *Assessing the Performance of Different Grains in Gluten-Free Bread Applications* (PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55044); *Impact of brown foxtail millet (Setaria italica) flour on thermo mechanical properties of flours from different rice varieties* (PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54949); *Influence of Rice Variety and Freezing on Flour Properties* (PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55002); *Heat inactivation of thermolabile polygalacturonase down to single molecule level. Systematic investigation and molecular modeling* (PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55879); *Impact of Germination and Fermentation on Rheological and Thermo-Mechanical Properties of Wheat and Triticale Flours* (PN-III-P1-1.1- PRECISI 2021-5725).

**Membru în asociații/  
societăți științifice sau  
profesionale**

A.S.M.P. – Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație (din 1997)  
A.S.B.A. – Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (din 2008)

**Informații suplimentare**

Alte activități	<p>Membru în Consiliul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (2004-2015; 2019-prezent).</p> <p>Membru în Senatul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (2019-prezent).</p> <p>Prodecan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, responsabil cu activitatea didactică și probleme studentești (2012-2015).</p> <p>Coordonator al domeniilor de doctorat <i>Ingineria Produselor Alimentare și Biotehnologii</i> din cadrul IOSUD - Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (2021)</p> <p>Editor executiv pentru The Annals of University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI, Food Technology, ISSN 1221-4574, publicație indexată în Web of Science Core Collection și Scopus (2010-prezent).</p> <p>Recenzor pentru reviste cotate ISI: <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, <i>Journal of Food Process Engineering</i>, <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, <i>Journal of Cereal Science</i> etc.</p>
H index	12 (Web of Knowledge), 13 (Scopus), 17 (Google Academic)
ResearcherID C-7774-2012	<a href="https://publons.com/researcher/2743245/iuliana-banu/publications/">https://publons.com/researcher/2743245/iuliana-banu/publications/</a>