

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

UNIVERSITATEA “DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI

Facultatea *Transfrontalieră*

Departamentul *Științele Vieții*

Concurs pentru ocuparea postului de *Conferențiar*, poz. *16*

Disciplinele postului: *Inocuitatea produselor alimentare; Tehnologia și controlul calității în industria cărnii; Reologia produselor alimentare*

Domeniul postului: Ingineria resurselor vegetale și animale

Publicat în Monitorul Oficial nr. *395* din data de *28.11.2024*

**FIȘA DE VERIFICARE
A ÎNDEPLINIRII STANDARDELOR MINIMALE
pentru ocuparea postului de CONFERENȚIAR**

Conform OM6129/2016 (ANEXA nr.14 – COMISIA DE INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE)

I. DATE DESPRE CANDIDAT

NUME **PATRAȘCU** PRENUME **Livia**

Postul pentru care candidează **Conferențiar**

Departamentul *Științele Vieții* Poziția în Statul de funcțiuni **16**

Facultatea *Tranfrontalieră*

II. DATE PRIVIND ÎNDEPLINIREA CONDIȚIILOR DE CONCURS

1. Studiile de doctorat

Nr. crt.	Instituția organizatoare de doctorat	Domeniul	Confirmat prin O.M.
1	Universitatea Dunărea de Jos din Galați	Inginerie Industrială	5581MD din 03.12.2013

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

2. Îndeplinirea standardelor minimale naționale de ocupare a posturilor didactice, specifice funcției de conferențiar universitar, stabilite de CNATDCU prin Ordin al Ministrului nr. 6129/20.12.2006, comisia 14 Ingineria Resurselor Vegetale Și Animale

Verificare îndeplinire criteriilor și standarde minimale pentru obținerea titlului didactic de CONFERENȚIAR UNIVERSITAR comisia 14 Ingineria Resurselor Vegetale Și Animale	Nr. minimal	Nr. îndeplinit
1. Activitatea didactică/profesională (A1)		
1.1. Cărți și capitole în cărți de specialitate		
<i>minimum 1 carte/capitol în calitate de prim autor</i>	1	2
<i>Punctaj minimal capitol 1</i>	50	54,65
2. Activitatea de Cercetare (A2)		
2.1. Articole în extenso în reviste cotate Thomson Reuters, în volumele proceedings indexate Thomson Reuters și brevete de invenție indexate Web of Science – Derwent		
<i>Minimum 5 articole</i>	5	23
<i>din care minim 3 in reviste ISI cotate</i>	3	23
<i>La 3 dintre lucrari - autor principal/corespondent</i>	3	10
<i>din care minim 1 ISI</i>	1	10
<i>Cel puțin 2 in ultimii 5 ani</i>	2	8
2.2. Articole în revistele și în volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale recunoscute (BDI)		
<i>Minimum 10 articole</i>	10	11
2.4. Granturi/proiecte câștigate prin competiție, inclusiv proiecte de cercetare/ consultanță (valoare de minimum 10 000 euro echivalenți)		
<i>Director sau responsabil partener proiect. Minimum 1</i>	1	2
<i>Punctaj minimal capitol 2</i>	130	682,67
3. Recunoașterea și impactul activității		
<i>Punctaj minimal capitol 3</i>	40	850

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

Verificare îndeplinire criteriilor și standarde minimale pentru obținerea titlului didactic de CONFERENȚIAR UNIVERSITAR comisia 14 Ingineria Resurselor Vegetale Și Animale

Domeniul activității	Punctaj realizat pe indicatori k_{pi}	
	Parțial	Pe criteriu
1.0. Activitate didactică / profesională (A1)		
1.1. Cărți și capitole în cărți de specialitate		
1.1.1. Cărți cu ISBN/capitole ca autor		
1.1.1.1. Cărți cu ISBN/capitole ca autor internaționale - <i>nr.pag/(2*nr.autori)</i>		
Ucak, I., Afreen, M., Benova, E., Marinova, P., Bogdanov, T., Turtoi, M., Patrașcu, L. , & Aprodu, I. 2022. Electro–Technologies. In Nonthermal Processing in Agri-Food-Bio Sciences (pp. 93-176). Springer, Cham. 84 pagini https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-92415-7_4	5,25	10,25
Patrașcu, L. , Aprodu, I. 2017. Processing of low value fish, co-products and by-catch. In Trends in Fish Processing Technologies, CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC, editori Daniela BORDA, Peter RASPOR și Anca Ioana NICOLAU, ISBN 9781498729178. 20 pagini https://www.crcpress.com/Trends-in-Fish-Processing-Technologies/Borda-Nicolau-Raspor/p/book/9781498729178 https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781315120461-4/processing-low-value-fish-coproducts-catch-livia-patra%C5%9Fcu-iuliana-aprodu	5	
1.1.1.2. Cărți cu ISBN/capitole ca autor naționale - <i>nr.pag/(5*nr.autori)</i>		
Patrașcu L. 2021. Reologia produselor alimentare, Galați University Press, ISBN 978-606-696-213-1 Press. 222 pagini <i>Link biblioteca națională:</i> https://aleph.bibnat.ro/F/V5I7H696YHX4XRUTMHJ5PS3XBDHLA8HH66D524T3QV3NT8HXBY-25217?func=full-set-set&set_number=000501&set_entry=000002&format=999	44,4	44,4
Total Criteriu 1		54,65

Resticții capitol 1

- | | |
|---|---------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 1 carte / capitol în calitate de prim autor | Cerință îndeplinită |
| <ul style="list-style-type: none"> • Punctaj minim A 1 – 50 puncte | Cerință îndeplinită |

2. Activitatea de cercetare (A2)			
2.1. Articole în extenso în reviste cotate Thomson Reuters, în volumele proceedings indexate Thomson Reuters și brevete de invenție indexate Web of Science – Derwent			
https://www.webofscience.com/wos/author/record/1243543			
(35+20*FI)/nr autori (FI=factorul de impact) pentru autoru principal punctajul se multiplică cu coeficientul 2.			
1	Dumitrașcu, L., Banu, I., Patrașcu, L. , Vasilean, I., & Aprodu, I. (2024). The Influence of Processing on the Bioactive Compounds of Small Berries. <i>Applied Sciences</i> , 14(19), 8713. Revista Q2, FI(2023)= 2.5 WOS:001332187800001 DOI 10.3390/app14198713	17,0	588
2	Ianițchi, D., Pătrașcu, L. , Cercel, F., Dragomir, N., Vlad, I., & Maței, M. (2023). The Effect of Protein Derivatives and Starch Addition on Some Quality Characteristics of Beef Emulsions and Gels. <i>Agriculture-BASEL</i> , 13(4), 772. Revista Q2 FI(2023)=3.3 WOS:000979456500001	16,8	
3	Banu, I., Patrașcu, L. , Vasilean, I., Dumitrașcu, L., & Aprodu, I. (2023). Influence of the Protein-Based Emulsions on the Rheological, Thermo-Mechanical and Baking Performance of Muffin Formulations. <i>Applied Sciences</i> , 13(5), 3316. Revista Q2, FI (2023)= 2.5 WOS:000947987000001	17,0	
4	Bleoanca, I., Lanciu, A., Patrașcu, L. , Ceoromila, A., & Borda, D. (2022). Efficacy of Two Stabilizers in Nanoemulsions with Whey Proteins and Thyme Essential Oil as Edible Coatings for Zucchini. <i>Membranes</i> , 12(3), 326. Revista Q3 WOS:000774079300001 FI(2022)=4.2	23,8	
5	Vasilean, I., Aprodu, I., Garnai, M., Munteanu, V., & Patrașcu, L. (2021). Preliminary Investigations into the use of amylases and lactic acid bacteria to obtain fermented vegetable products. <i>Foods</i> , 10(7), 1530. Autor principal - corespondent. Revista Q2. FI (2021)= 5.561 WOS:000676274600001	58,5	
6	Bleoanca, I., Patrașcu, L. , & Borda, D. (2021). Quality and Stability Equivalence of High Pressure and/or Thermal Treatments in Peach–Strawberry Puree. A Multicriteria Study. <i>Foods</i> , 10(11), 2580. Revista Q2, FI (2021) = 5.561 WOS:000758245500002	48,7	
7	Banu, I.*, Patrașcu, L.* , Vasilean, I., Horincar, G., & Aprodu, I. (2020). Impact of Germination and Fermentation on Rheological and Thermo-Mechanical Properties of Wheat and Triticale Flours. <i>Applied Science-Basel</i> , 10(21), 7635. * - autori principali Revista Q2. FI (2020)=2.679 WOS:000589125900001 DOI 10.3390/app10217635 Autor principal împreună cu prim autorul	17,7	
8	Mocanu, G. D., Nistor, O. V., Andronoiu, D. G., Ceclu, L., Gheonea, I. D., Mihalcea, L., Barbu, V.V., Constantin, O.E., Patrașcu, L. (2020). Effects of drying methods on quality parameters of potato and red beetroot purée with Lactobacillus delbrueckii. <i>Journal of Food & Nutrition Research</i> , 59(1), 23-34. FI(2020)=1.333, WOS:000541970300004	6,9	
9	Aprodu, I., Vasilean, I., Muntenită, C., & Patrascu, L. (2019). Impact of broad beans addition on rheological and thermal properties of wheat flour based sourdoughs. <i>Food chemistry</i> , 293, 520-528. Autor principal - corespondent. Revista Q1. FI (2019)=6.306 WOS:000469331900062	80,6	

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

10	Patrascu, L. , Vasilean, I., Turtoi, M., Garnai, M., & Aprodu, I. (2019). Pulse germination as tool for modulating their functionality in wheat flour sourdoughs. <i>Quality Assurance and Safety of Crops & Foods</i> , 11(3), 269-282. FI(2019)=0.670, Autor Principal , Q4, WOS:000469388900007	28,6	
11	Mihalcea, L., Turturică, M., Barbu, V., Ioniță, E., Pătrașcu, L. , Cotârleț, M., Dumitrascu, L., Aprodu, I., Râpeanu G., Stănciuc, N. (2018). Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO2 extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products. <i>Food chemistry</i> , 262, 30-38. Revista Q1, FI(2018)=5.399 WOS:000432652700005	14,3	
12	Stănciuc, N., Banu, I., Bolea, C., Patrascu, L. , Aprodu, I. (2017). Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. <i>Food Chemistry</i> . 267, 43-51. Revista Q1, FI(2018)=5.399 WOS:000436897900007	25,1	
13	Vasilean, I., Aprodu, I., Vasilean, I., & Patrascu, L. (2018). Pulse flour based emulsions-the effect of oil type on technological and functional characteristics. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia</i> , 63(1), 199-214. FI(2018)=0.275 WOS:000439024100015 Autor principal - corespondent	20,3	
14	Patrascu, L. , Vasilean, I., Banu, I., Aprodu, I. (2017). Functional properties of pulse flours and their opportunities in spreadable food products. <i>Quality Assurance and Safety of Crops & Foods</i> , 9(1), 67 – 78. FI(2017)= 0.558, WOS:000391047400008 Autor principal	23,1	
15	Patrascu L. , Banu I., Vasilean I., Aprodu I. (2017). Effect of gluten, egg and soy proteins on the rheological and thermo-mechanical properties of wholegrain rice flour. <i>Food Science and Technology International</i> . 23(2), 142-155. FI(2017) = 1.081 WOS:000394841500005 Autor principal	28,3	
16	Dima, C., Patrascu, L. , Cantaragiu, A., Alexe, P., Dima, S. (2016). The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of <i>Coriandrum sativum</i> L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules. <i>Food Chemistry</i> , 195, 39-48. Revista Q1, FI(2016)=4.529 WOS:000366067100006	25,1	
17	Vasilean, I., Aprodu, I., & Patrascu, L. (2015). Fat content in yoghurts versus non-fat fortifying-a rheological and sensorial approach. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia</i> , 60. Autor principal - corespondent . FI(2015)= 0.148. WOS:000369161800025	25,3	
18	Patrascu, L. , Gambuteanu, C., Alexe P. (2014). Rheological and physical characteristics of minced biceps femoris muscle in different brining systems. <i>STUDIA UBB CHEMIA</i> , LIX, 1, 13-21. FI(2014)=0.191. WOS:000342867800002 Autor principal	25,9	
19	Gambuteanu, C., Patrascu, L. , Alexe, P. (2014). Effect of freezing-thawing process on some quality aspects of pork <i>Longissimus dorsi</i> muscle. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 19(1), 1738-1746. FI(2014)=0.404; WOS:000332382200003	14,4	
20	Tudose, C., Patrascu, L. , Alexe, P. (2014). Rheological characteristics of beef filling mixture with vegetable oils. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia</i> , 59(2). FI(2014)=0.191. WOS:000342868000008	12,9	
21	Marinescu, G., Stoicescu, A., Patrascu, L. (2011). The preparation of mayonnaise containing spent brewer's yeast β -glucan as a fat replacer. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 16(2), 6017-6025. FI(2011) = 0.349. WOS:000290235700006	14	

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

22	Patrascu, L., Dobre, I., & Alexe, P. (2010). K-carrageenan effects on texture characteristics of meat emulsified systems. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai Chemia</i> , 55(3), 75-82. FI(2010) = 0.231. WOS:000288172600009 Autor principal	26,4	
23	Patrașcu L., Banu I., Vasilean I., Aprodu I. (2016). Rheological and thermo-mechanical characterization of starch–protein mixtures. <i>Agriculture and Agricultural Science Procedia</i> , 10, 280-288. Autor principal . WOS:000387504900040 http://dx.doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.09.065	17,5	
2.2. Articole în reviste și volumele unor manifestări științifice indexate în baze de date naționale (BDI) 15/nr.autori https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6503895927			
1	Brumă, M., Dumitrașcu, L., Vasilean, I., Banu, I., Patrașcu, L., & Aprodu, I. (2023). Effect of enzymolysis on the antioxidant activity and functional properties of the soluble soy proteins. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 47(2), 44-63.	2,5	
2	Patrascu L., Vasilean I., Garnai M., Aprodu I. (2020). Physical pre-treatments as a tool for enhancing nutritional functionality of germinated legumes. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology</i> , 44(2), 127-136. Autor principal DOI 10.35219/foodtechnology.2020.2.08	3,8	
3	Vasilean I., Circiumaru A, Garnai M, Patrașcu L. (2018). The influence of light wavelength on the germination performance of legumes. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology</i> , 42(2), 108-121. ISSN 1843-5157. Autor principal	3,8	
4	Patrașcu, L., Banu, I., Bejan, M., & Aprodu, I. (2018). Quality parameters of fruit beers available on romanian market. <i>Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry</i> , 19 (3), 323 – 335. ISSN 1582-540X Autor principal	3,8	
5	Vasilean I., Aprodu I., Neculau M., Patrașcu L. (2018). Effect of pulsed light treatment on germination efficiency of pulses. <i>Scientific Papers-Series D-Animal Science</i> , LXI(1), 266-274. ISSN 2285-5750 Autor principal	3,8	41,75
6	Pătrașcu, L., Aprodu, I., Vasilean, I., & Banu, I. (2017). Effect of transglutaminase and Neutrased on the properties of protein enriched rice flour. <i>Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science</i> , 60. Autor principal	3,8	
7	Patrașcu, L., Banu I., Vasilean I., Aprodu I. (2016). Effects of germination and fermentation on the functionality of whole soy flour. <i>Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies</i> , 73(2), 126-134. DOI:10.15835/buasvmcn-asb: 12150	3,8	
8	Pătrașcu, L., Vasilean, I., & Alexe, P. (2014). Rheological behavior of pork Biceps femoris muscle influenced by injection-tumbling process and brine type. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 38(2), 32-42. Autor principal	5,0	
9	Patrașcu, L., Dobre, I., & Alexe, P. (2013). Effect of tumbling time, injection rate and k-carrageenan addition on processing, textural and color characteristics of pork Biceps femoris muscle. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology</i> , 37 (1) Autor principal	5,0	

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

10	Patrașcu, L., Ianitchi, D., Dobre, I., & Alexe, P. (2011). Effect of tumbling time and injection rate on the processing characteristics, tenderness and color of pork biceps femoris muscle. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI: Food Technology</i> , 35 (1), 9-18. Autor principal	3,8	
11	Dobre, I., Gâdei, G., Patrașcu, L., Elisei, A. M., Segal R. (2010). The antioxidant activity of selected Romanian honeys. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology</i> , 34(2), 67-73.	3,0	
2.3. Proprietate intelectuală: Brevete de intentie nationale (15/nr. Autori Pentru autorul principal punctajul se dublează)			
1	Patrascu, L., Aprodu, I., Vasilean, I., Neculau, M. (2018). Produs vegetal tartinabil și procedeu de obținere a acestuia. RO131180(B1). Derwent Primary Accession Number: 2016-393347 [43].	7,5	17,5
2	Patrascu L., Vasilean I., Aprodu I. (2024). <i>Procedeu de obtinere a unui produs vegetal fermentat tip iaurt din leguminoase germinate si produsul astfel obtinut.</i> Patent Number RO133694(B1)	10	
2.4. Granturi/ proiecte de cercetare câștigate prin competiție inclusiv proiecte de cercetare/consultanță (valoare minim 10 000 euro echivalenți) Nationale 10*ani de desfasurare			
2.4.1. Director/respunsabil partener proiect (Minim 1)			
2.4.1.2. Director/respunsabil partener proiecte naționale (<i>nationale 10×ani desfășurare</i>)			
1	2017-2018 Programul Creșterea competitivității economiei românești prin cercetare, dezvoltare și inovare. Tip Proiect Experimental Demonstrativ (PED); Domeniul Științele vietii aplicate si biotehnologii; cod proiect PED/2017 PN-III-P2-2.1-PED-2016-0155, PNCDI III. Titlul proiectului: <i>Dezvoltarea de noi produse funcționale pe bază de leguminoase germinate; Acronim – PROPULSE.</i> Valoare proiect incasat UDJG = 475 000 RON, 17 luni.	15,83	25,83
2	2021-2022 Proiect de Cercetare „Dezvoltarea și îmbunătățirea gamei de produse din portofoliul SC. SanoVita SRL” Contract de cercetare științifică cu mediul economic. Cod proiect CT 774/2021 Valoare proiect incasat UDJG – 150 000 RON, echivalent 30 000 Euro SC. SanoVita SRL	10	
2.4.2 Membru în echipă			
2.4.2.1. Internaționale (<i>4×ani desfasurare</i>)			
1	CNCS/CCCDI-UEFISCDI, PNCDI IV. „ <i>Nanogeluri inteligente pe bază de compuși antimicrobieni pentru a preveni infecțiile tractului urinar prin întreruperea comunicării inter- și intra-specii a ageșilor patogeni</i> ” Ho ERANET-M-3-SMARTGEL, 68/2024. Director proiect Iuliana Aprodu. Poziția - Cercetător. 08.08.2024-31.07.2025	0,84	9,44
2.4.2.2. Naționale (<i>2×ani desfasurare</i>)			
1	Proiect de Cercetare <i>Dezvoltarea unei game de produse cu conținut ridicat de proteine.</i> Contract de cercetare științifică cu mediul privat. Director proiect Ina VASILEAN. Poziția – cercetător 12 luni 30.01.2020-30.01.2022; Valoare proiect 60.000 lei; Laboratoarele Remedia SRL	2	

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

2	Dezvoltarea și consolidarea Nodului național METROFOOD-RI (Metrofood-RO) Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București; Cod SMIS 2014+: 136213; Cod apel: POC/78/1/2/Crearea de sinergii cu acțiunile de CDI ale programului-cadru ORIZONT 2020 al Uniunii Europene și alte programe CDI internaționale; Tip proiect: RO - ESFRI-ERIC Coordonator proiect Maria TURTOI Pozitia – Expert UDJG 02.2021-06.2022	2,6	
3	PNII-RU-TE-2014-4-0618/01.10.2015; Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesarii alimentelor asupra potentialului alergen al proteinelor; Director Proiect Iuliana Aprodu. Poziția - Cercetător 10.2015-09.2017	4	
Total Criteriu 2			682,67

Resticții capitol 2	
<ul style="list-style-type: none"> • Articole în extenso în reviste cotate Thomson Reuters, în volumele proceedings indexate Thomson Reuters și brevete de invenție indezate Web of Science - Derwent Minimum 5 articole <ul style="list-style-type: none"> ○ din care minim 3 in reviste ISI cotate, ○ la 3 dintre lucrari - autor principal/corespondent, <ul style="list-style-type: none"> ▪ din care minim 1 ISI ○ cel puțin 2 in ultimii 5 ani 	Cerință îndeplinită
<ul style="list-style-type: none"> • Articole în revistele și în volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale recunoscute (BDI) Minimum 10 articole 	Cerință îndeplinită
<ul style="list-style-type: none"> • Granturi/ proiecte de cercetare câștigate prin competiție inclusiv proiecte de cercetare/consultanță (valoare minim 10 000 euro echivalenți) <ul style="list-style-type: none"> ○ Minimum 1 pentru conferențiar 	Cerință îndeplinită
<ul style="list-style-type: none"> • Punctaj minim A 2 – 130 puncte 	Cerință îndeplinită

3. Recunoașterea impactului activității					
3.1. Număr de citări în reviste ISI și volumele conferințelor indexate Web of Science (WOS), din care se exclud autocitățile (10/nr. autori ai articolului citat) x nr. Citări		Nr. citari	Nr. autori	Punctaj parțial	Punctaj pe criteriu
1	Dima, C., Patrașcu, L. , Cantaragiu, A., Alexe, P., Dima, S. (2016). The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of <i>Coriandrum sativum</i> L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules. <i>Food Chemistry</i> , 195, 39-48. Revista Q1, FI(2016)=4.529 WOS:000366067100006	182	5	364	800
2	Stănciuc, N., Banu, I., Bolea, C., Patrașcu, L. , Aprodu, I. (2018). Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. <i>Food Chemistry</i> . 267, 43-51. Revista Q1, FI(2018)=5.399 WOS:000436897900007	45	5	90	
3	Mihalcea, L., Turturică, M., Barbu, V., Ioniță, E., Pătrașcu, L. , Cotârleț, M., Dumitrascu, L., Aprodu, I., Râpeanu G., Stănciuc, N. (2018). Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO2 extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products. <i>Food chemistry</i> , 262, 30-38. Revista Q1, FI(2018)=5.399 WOS:000432652700005	20	10	20	
4	Dobre, I., Gâdei, G., Patrașcu, L. , Elisei, A. M., Segal R. (2010). The antioxidant activity of selected Romanian honeys. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology</i> , 34(2), 67-73. WOS:000218996700012	15	5	30	
5	Patrașcu, L. , Banu, I., Bejan, M., & Aprodu, I. (2018). Quality parameters of fruit beers available on romanian market. <i>Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry</i> , 19 (3), 323 – 335. ISSN 1582-540X WOS:000444839800008	14	4	35	
6	Patrașcu L. , Banu I., Vasilean I., Aprodu I. (2017). Effect of gluten, egg and soy proteins on the rheological and thermo-mechanical properties of wholegrain rice flour. <i>Food Science and Technology International</i> . 23(2), 142-155. FI(2017) = 1.081 WOS:000394841500005	13	4	33	
7	Marinescu, G., Stoicescu, A., Patrascu, L. (2011). The preparation of mayonnaise containing spent brewer's yeast β -glucan as a fat replacer. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 16(2), 6017-6025. FI(2011) = 0.349. WOS:000290235700006	13	3	43	
8	Aprodu, I., Vasilean, I., Muntenită, C., & Patrascu, L. (2019). Impact of broad beans addition on rheological and thermal properties of wheat flour based sourdoughs. <i>Food chemistry</i> , 293, 520-528. Autor principal - corespondent. Revista Q1. FI (2019)=6.306 WOS:000469331900062	11	4	28	

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

9	Patrascu, L. , Vasilean, I., Banu, I., Aprodu, I. (2017). Functional properties of pulse flours and their opportunities in spreadable food products. <i>Quality Assurance and Safety of Crops & Foods</i> , 9(1), 67 – 78. FI(2017)= 0.558, WOS:000391047400008	7	4	18
10	Patrașcu L., Banu I., Vasilean I., Aprodu I. (2016). Rheological and thermo-mechanical characterization of starch–protein mixtures. <i>Agriculture and Agricultural Science Procedia</i> , 10, 280-288. WOS:000387504900040 http://dx.doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.09.065	7	4	18
11	Bleoanca, I., Lanciu, A., Patrașcu, L., Ceoromila, A., & Borda, D. (2022). Efficacy of Two Stabilizers in Nanoemulsions with Whey Proteins and Thyme Essential Oil as Edible Coatings for Zucchini. <i>Membranes</i> , 12(3), 326. Revista Q3 WOS:000774079300001 FI(2022)=4.2	8	5	16
12	Banu, I.*, Patrașcu, L* , Vasilean, I., Horincar, G., & Aprodu, I. (2020). Impact of Germination and Fermentation on Rheological and Thermo-Mechanical Properties of Wheat and Triticale Flours. <i>Applied Science-Basel</i> , 10(21), 7635. * - autori principali Revista Q2. FI (2020)=2.679 WOS:000589125900001	7	5	14
13	Vasilean, I., Aprodu, I., Garnai, M., Munteanu, V., & Patrașcu, L. (2021). Preliminary Investigations into the Use of Amylases and Lactic Acid Bacteria to Obtain Fermented Vegetable Products. <i>Foods</i> , 10(7), 1530. Autor principal - corespondent. Revista Q2. FI (2021)= 5.561 WOS:000676274600001	6	5	12
14	Patrascu, L. , Vasilean, I., Turtoi, M., Garnai, M., & Aprodu, I. (2019). Pulse germination as tool for modulating their functionality in wheat flour sourdoughs. <i>Quality Assurance and Safety of Crops & Foods</i> , 11(3), 269-282. FI(2019)=0.670, Autor Principal, Q4 WOS:000469388900007	3	5	6
15	Banu, I., Patrașcu, L. , Vasilean, I., Dumitrașcu, L., & Aprodu, I. (2023). Influence of the Protein-Based Emulsions on the Rheological, Thermo-Mechanical and Baking Performance of Muffin Formulations. <i>Applied Sciences</i> , 13(5), 3316. Revista Q2, FI = 2.5 WOS:000947987000001	5	5	10
16	Vasilean I., Circiumaru A, Garnai M, Patrașcu L. (2018). The influence of light wavelength on the germination performance of legumes. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology</i> , 42(2), 108-121. ISSN 1843-5157. WOS:000465317800007	4	4	10
17	Patrașcu, L. , Dobre, I., & Alexe, P. (2013). Effect of tumbling time, injection rate and k-carrageenan addition on processing, textural and color characteristics of pork <i>Biceps femoris</i> muscle. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology</i> , 37 (1). WOS:000218999700006	3	3	10

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

18	Patrașcu, L. , Ianitchi, D., Dobre, I., & Alexe, P. (2011). Effect of tumbling time and injection rate on the processing characteristics, tenderness and color of pork <i>biceps femoris</i> muscle. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI: Food Technology</i> , 35 (1), 9-18. WOS:000218998100001	1	4	3
19	Bleoanca, I., Patrașcu, L. , & Borda, D. (2021). Quality and Stability Equivalence of High Pressure and/or Thermal Treatments in Peach–Strawberry Puree. A Multicriteria Study. <i>Foods</i> , 10(11), 2580. Revista Q2, FI (2021) = 5.561 WOS:000758245500002	2	3	7
20	Mocanu, G. D., Nistor, O. V., Andronoiu, D. G., Ceclu, L., Gheonea, I. D., Mihalcea, L., Barbu, V.V., Constantin, O.E., Patrașcu, L. (2020). Effects of drying methods on quality parameters of potato and red beetroot purée with <i>Lactobacillus delbrueckii</i> . <i>Journal of Food & Nutrition Research</i> , 59(1), 23-34. FI(2020)=1.333, WOS:000541970300004	2	9	2
21	Vasilean, I., Aprodu, I., Vasilean, I., & Patrașcu, L. (2018). Pulse flour based emulsions-the effect of oil type on technological and functional characteristics. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia</i> , 63(1), 199-214. FI=0.275 WOS:000439024100015	2	4	5
22	Ianițchi, D., Patrașcu, L., Cercel, F., Dragomir, N., Vlad, I., & Maftai, M. (2023). The Effect of Protein Derivatives and Starch Addition on Some Quality Characteristics of Beef Emulsions and Gels. <i>Agriculture</i> , 13(4), 772. FI(2023)=3.3 WOS:000979456500001	4	6	7
23	Tudose, C., Patrascu, L. , Alexe, P. (2014). Rheological characteristics of beef filling mixture with vegetable oils. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia</i> , 59(2). FI(2014)=0.191. WOS:000342868000008	2	3	7
24	Patrascu, L. , Gambuteanu, C., Alexe P. (2014). Rheological and physical characteristics of minced biceps femoris muscle in different brining systems. <i>STUDIA UBB CHEMIA</i> , LIX, 1, 13-21. FI(2014)=0.191. WOS:000342867800002	2	3	7
25	Patrascu, L. , Dobre, I., & Alexe, P. (2010). K-carrageenan effects on texture characteristics of meat emulsified systems. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai Chemia</i> , 55(3), 75-82. FI(2010) = 0.231. WOS:000288172600009	1	3	3
26	Brumă, M., Dumitrașcu, L., Vasilean, I., Banu, I., Patrașcu, L. , & Aprodu, I. (2023). Effect of enzymolysis on the antioxidant activity and functional properties of the soluble soy proteins. <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology</i> , 47(2), 44-63. WOS:001163409700003	1	6	2
27	Vasilean, I., Aprodu, I., & Patrascu, L. (2015). Fat content in yoghurts versus non-fat fortifying-a rheological and sensorial approach. <i>Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia</i> , 60. <i>Autor principal - corespondent</i> . FI(2015)= 0.148. WOS:000369161800025	1	3	3
3.4. Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor și manifestărilor științifice . Organizator de manifestări științifice.				

Verificare îndeplinire standarde minimale - Livia PATRAȘCU

3.4.2. Membru în colective de redacție ale revistelor BDI (10 puncte pe activitate)			
1.	Editor Executiv The Annals of the University Dunarea de Jos of Gala ti, Fascicle VI Food Technology Indexata Thomson Rheuters	10	25,00
3.5. Recenzor pentru reviste și manifestări științifice naționale și internaționale			
3.5.1. ISI			
1.	Recenzor reviste ISI <i>Foods, Fermentation, Molecules, Processes, Applied Sciences</i>	10	
3.5.2. BDI			
1.	Recenzor pentru <i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI- Food Technology</i>	5	
3.6. Premii			
1.	2019 Premiu ASAS ACADEMIA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI SILVICE (ASAS) „Gheorge Ionescu Șișești” Premiul TEODOR BUȘNIȚĂ pentru lucrarea <i>Trends in fish processing technologies</i> .	15	25,00
2.	2017 Medalie de aur. Salonul internațional de invenții, Ediția 45, Geneva, pentru invenția Produs vegetal tartinabil și procedeu de obținere a acestuia, brevetată la OSIM cu nr. RO131180B1.	10	
Total capitol 3			850

Resticții capitol 3	
Punctaj minim A3 – 40 puncte	Condiție îndeplinită

Condiții minimale pe domeniu de activitate pentru funcția de Conferențiar

Nr. crt.	Domeniul de activitate	Punctaj impus	Punctaj realizat	Criteriu îndeplinit(DA/NU)
A1	Activitate didactică / profesională (A1)	50	54,65	DA
A2	Activitatea de cercetare (A2)	130	682,67	DA
A3	Recunoașterea impactului activității (A3)	40	850	DA
Total (A)		220	1587,37	DA

Semnătura _____

