



## INFORMAȚII PERSONALE **MARC (VLAIC) Romina Alina**



 Calea Florești, 64, Cluj-Napoca, 400509, România

 +40 740 379 436

 romina.vlaic@usamvcluj.ro

 -

 romina.vlaic

Sexul Feminin | Data nașterii 09/09/1987 | Naționalitatea Română

LOCUL DE MUNCĂ / DOMENIUL  
OCUPAȚIONAL

Universitatea de Științe Agricole și Medicină-Veterinară Cluj-Napoca /  
Educație și cercetare

### EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Feb 2020 - prezent

#### Șef lucrări

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

▪ Activități didactice și de cercetare. **Curs:** Managementul siguranței alimentare; Reologia alimentelor, Quality Management applied in Gastronomy. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Reologia produselor alimentare Managementul siguranței alimentare, Managementul calității produselor alimentare, Quality Management applied in Gastronomy, Evaluarea senzorială a produselor agroalimentare

Feb 2017-Feb 2020

#### Asistent universitar

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

▪ Activități didactice și de cercetare. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Reologia produselor alimentare, Sisteme de management de siguranță în industria alimentară, Managementul calității produselor alimentare

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

2016-2017

#### Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

▪ Activități didactice. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Reologia produselor alimentare, Sisteme de management de siguranță în industria alimentară, Managementul calității produselor alimentare.

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

2013-2016

#### Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

▪ Activități didactice. **Lucrări practice:** Controlul calității produselor alimentare, Utilaje în industria alimentară.

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

### EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Oct. 2012-Oct. 2015

#### Diplomă de doctor

USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Nivelul 8 EQF

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Domeniul: Agricultură</li> <li>▪ Titlul tezei de doctorat: Cercetări privind evaluarea compușilor biochimici în timpul creșterii și dezvoltării fructelor la trei soiuri de prun</li> </ul>	
Oct. 2010-Iul. 2012	<b>Diplomă de master</b> Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România ▪ Specializarea: Siguranța Alimentelor și Protecția Consumatorului	Nivelul 7 EQF
Oct. 2006-Iul. 2010	<b>Diplomă de inginer</b> Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România ▪ Profilul: Tehnologia Produselor Alimentare ▪ Specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole	Nivelul 6 EQF
Oct. 2002-Iul. 2006	<b>Diplomă de bacalaureat</b> Liceul Teoretic Pavel Dan, localitatea Câmpia Turzii, județul Cluj, România ▪ Profilul: Chimie-biologie	Nivelul 3 EQF

## COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

## Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Certificat de competență lingvistică, Access Language Centre, 2020. Nivelul B2					
Limba spaniolă	B1	B1	B1	B1	A1
Limba franceză	A1	A1	A1	A1	A1

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat  
 Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

## Competențe de comunicare

- Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar și postuniversitar
- Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie ca participant la conferințe și mobilități de predare

## Competențe organizaționale/manageriale

- Responsabil a 7 proiecte câștigat prin competiție națională și membru în alte 7;
- Membru în comitetul organizator al simpozionului studentesc (2018)
- Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3<sup>rd</sup> Millennium Agriculture" (2018-2019)
- Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (2018-2019)
- Membru al comisiei de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca (2016-2019)
- Membru în comisii pentru examenul de licență (2018 Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole)
- Membru în comisii pentru examenul de licență (2019 Controlul și expertiza produselor alimentare)
- Membru în comisii pentru examenul de disertație master (2018-2019 Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare)

## Competențe dobândite la locul de muncă

- O bună comunicare și cunoaștere a tehnicilor de analiză a produselor alimentare. Managementul calității și siguranței alimentelor

## Competență digitală

- O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint) precum și a unor programe ca: EndNote, Minitab, Unscrambler

## Alte competențe

- Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de tutore sau coordonator științific (lucrări de licență, lucrări de master, comunicări științifice studențești, concursuri profesional-științifice)

## INFORMATII SUPLIMENTARE

## Domenii de interes

- Siguranța alimentelor, Biotehnologii, Chimia alimentelor, Analiză senzorială, Biologie moleculară, Alimente modificate genetice, Alimente ecologice, Prelucrarea alimentelor, Tehnologia alimentară, Aliment funcțional, Alimente inovative, Nutriție, Biotehnologie, Agricultură

## Publicații

- **45 publicații** din care **25** articole ISI/ISI Proceeding și **20** articole în reviste indexate BDI

## Conferințe

- **54** conferințe internaționale

## Onoruri și premii

- **11** premii internaționale

## Absolvenți coordonați

- **32** pentru lucrarea de diplomă: **1** (2013); **2** (2017); **11** (2018); **8** (2019), **10** (2020)

 Prezentări în cadrul  
mobilităților Erasmus

- *21-25 Mai 2018*, Spania, Universitatea Miguel Hernandez, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
- *27-31 Mai 2019*, Spania, Universitatea Miguel Hernandez, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
- *13-19 Iunie 2019*, Serbia, Higher Business School of Leskovac, Erasmus Programme Staff Mobility-Teaching Assignment

## Proiecte

**Coordonator de proiect**

- Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2019-1170, Contract de cercetare 237 CI/2019 (Noiembrie 2019), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2019
- Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2018-0285, Contract de cercetare 31 CI/2018 (Noiembrie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2018
- Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2017-0990, Contract de cercetare 181 CI/2017 (Martie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2018
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1352, Contract de cercetare 232 CI/2018 (Iulie – Decembrie 2018): Meniuri inovative pentru prescolari
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428, Contract de cercetare 245 CI/2018 (Septembrie – Decembrie 2018): Produse de patiserie inovative
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-0722, Contract de cercetare 141 CI/2017 (Septembrie 2017 – Decembrie 2018): Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331, Contract de cercetare 57 CI/2017 (Iulie – Decembrie 2017): Valorificarea superioară a făinurilor de linte în vederea obținerii de preparate din carne inovative prin fortifierea acestora

**Membru**

- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0786, Contract de cercetare nr. 133CI (Septembrie 2017 - Martie 2018): Bioconversia fructelor rezultate din căderile fiziologice în compoziții bogate în principii biologice active
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0766, Contract de cercetare nr. 138CI (Septembrie 2017 - Martie 2018): Abordarea inovativă a tehnologiei de fabricare a produselor zaharoase aerate prin optimizarea legăturilor compoziție – parametrii de proces – textură – stabilitate
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0960, Contract de cercetare nr. 161CI (Iulie – Decembrie 2018): Ingrediente inovative utilizate pentru obținerea branzeturilor
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-1367, Contract de cercetare nr. 236CI/2018 (Iulie – Decembrie 2018): Concept culinar inovativ pentru reformularea de meniuri personalizate cu valoare nutrițională ridicată
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-1047, Contract de cercetare nr. 181CI/2018 (Iulie – Decembrie 2018): Compoziții de batoane nutriționale pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amarantaceae
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0343, Contract de cercetare nr. nr. 58CI/2017 (Iulie – Decembrie 2017): Preparare din carne inovative fortificate
- Proiect PN-II-IN-CI -2013 -1- 0048, Contract de cercetare nr 186CI/2013 (Octombrie 2013 – Aprilie 2014): Tehnologia de obținere a unui sortiment de muștar funcțional cu extract din plante medicinale

Capitole în cărți de specialitate internaționale

- **Marc R.A.**, Implications of Mycotoxins in Food Safety, 2022, IntechOpen Publishing, DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.102495>
- **Marc R.A.**, Introductory Chapter: A Global Presentation on Trends in Food Processing, 2020, IntechOpen Publishing, DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.91947>
- **Vlaic R.A.**, C.C. Mureșan, S. Muste, A. Mureșan, V. Muresan, R. Suharoschi, G. Petruț, M. Mihai, Food Fortification through Innovative Technologies, 2019, Editura IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.82249
- Suharoschi R., O.L. Pop, **R.A. Vlaic**, C.I. Muresan, C.C. Muresan, A. Cozma, A. V. Sitar-Taut, R. Vulturar, S. Codruta Heghes, A. Fodor, C.A. Iuga, Dietary Fiber and Metabolism, 2019, Editura Academic Press is an imprint of Elsevier, ISBN 978-0-12-816495-2

Cărți de specialitate naționale

- Muresan C.C., **Marc R.A.**, 2021, Siguranța alimentară - trecut și prezent, Risoprint Cluj-Napoca Publishing, ISBN 978-973-53-2732-3
- **Vlaic RA**, Trasabilitatea compușilor biochimici din fructele de prun, 2019, Editura MEGA, Cluj-Napoca. ISBN: 978-606-020-105-2

Carti publicate la edituri internationale - Editor (Coordonator)

- **Marc R.A. Mureșan C.C.**, New Discoveries in the Ripening Processes, 2023, Editura IntechOpen, ISBN 978-0-85014-126-9
- **Marc R.A.**, Implications of Mycotoxins in Food Safety, 2022, IntechOpen Publishing, <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.102495> ISBN 978-1-83962-904-4
- **Marc R.A.**, Introductory Chapter: A Global Presentation on Trends in Food Processing, 2020, IntechOpen Publishing, DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.91947> ISBN 978-1-78985-894-5

Manuale didactice

- **Marc R.A.**, Mureșan C.C., Managementul sigurantei alimentelor, manual didactic ID 2024, AcademicPres Publishing, eISBN 978-630-309-089-4
- **Marc R.A.**, Mureșan C.C., Managementul sigurantei alimentelor, 2023, AcademicPres Publishing, ISBN 978-630-309-055-9
- Mureșan C.C., **Marc R.A.**, Controlul calitatii produselor vegetale, manual didactic id, 2022, AcademicPres, USAMV CLUJ, eISBN 978-973-744-963-4

Îndrumător de lucrări practice

- **Vlaic R.A.**, C.C. Mureșan, Controlul calitatii produselor de origine non-animala, 2019, Editura Mega, ISBN 978-606-020-067-3

Brevete/Cereri de brevet

- Brevet de invenție Nr. 133596 din 30.03.2023: "Sortiment de pâine". Inventatori: Vlaic Romina Alina, Muste Sevastița, Mureșan Vlad, Păucean Adriana, Man Simona Maria, Mureșan Crina, Pinteș Aurelia
- Brevet de invenție Nr. 133598 din 30.01.2023: "Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional". Inventatori: Mureșan Vlad, Rotar Adriana Reghina, Racolța Emil, Mureșan Elena Andruța, Coman Cristina, Pop Oana Lelia, Vlaic Romina Alina, Muste Sevastița
- Brevet de invenție Nr. 134168 din 30.01.2023: "Compoziții de baton nutrițional pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile Cucurbitaceae, Asteraceae și Amaranthaceae". Inventatori: Mureșan Elena Andruța, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Racolța Emil, Stan Laura, Niculae Mihaela, Galchiș Ghiță Florin, Vlaic Romina Alina, Petruț Georgiana
- Cerere de brevet nr. A00899/16.11.2018 pentru cererea de brevet cu titlul "Brioșe cu apă de trandafiri și fistic" Inventatori: Vlaic Romina, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Man Simona, Mureșan Andruța, Socaci Sonia, Mureșan Crina, Pop Ioan (2018)
- Cerere de brevet nr. A00900/16.11.2018 pentru cererea de brevet cu titlul " Crackers din făină de secară cu linte; crackers din făină de ovăz cu mix de semințe; crackers aglutenci cu ciuperci și semințe de urzici" Inventatori: Vlaic Romina, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Man Simona, Mureșan Andruța, Socaci Sonia, Mureșan Crina, Pop Ioan (2018)
- Cerere de brevet nr. A00901/16.11.2018 pentru cererea de brevet cu titlul " Brânză maturată cu tescovină și fructe de soc " Inventatori: Mureșan Crina, Suharoschi Ramona, Rotar Ancuța, Vlaic Romina, Semeniuc Cristina, Jimborean Mirela, Petruț Georgiana Smaranda, Cozma Angela (2018)
- Cerere de brevet nr. A01105/13.12.2017 pentru cererea de brevet cu titlul "Preparate din carne în membrană cu adaos proteic din linte roșie sau linte verde" Inventatori: Vlaic Romina, Mureșan Vlad, Muste Sevastița, Țibulcă Dorin, Semeniuc Cristina, Pop Carmen, Mureșan Crina, Gavriluț Doina (2017)
- Cerere de brevet de invenție A00215/ 22.03.2018, Sucuri de fructe fortificate cu extracte din materii prime alternative. Inventatori: Mureșan V, Onigaș A, Páll E, Niculae M, Mureșan AE, Vlaic RA, Mureșan CC, Coman C (2018).

## Membru în asociații profesionale

- Slow Food International
- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), din învățământ, cercetare și producție
- Asociația Specialistilor din Morărit și Panificație din Romania

## Certificări

- Certificat de competențe profesionale (2013) - Manager proiect
- Certificat de absolvire (2016) – Curs Formarea de specialiști pentru sistemul de management al siguranței produselor alimentare conform principiilor HACCP, GMP, GLP, GHP
- Certificat de competențe profesionale (2018) – Formator
- Certificat de absolvire (2018) - Curs IFS 6.1
- Certificat de absolvire (2019) - Curs Auditor intern pentru sisteme de management al siguranței alimentelor conform standardului internațional ISO 22000:2018 și SR EN ISO 19011:2018
- Certificat de absolvire (2023) – Curs Auditor IFS Food V8

## Recenzor

- International Journal of Molecular Sciences MDPI;
- Nutrients MDPI;
- International journal of environmental research and public health MDPI;
- Plants MDPI;
- Agronomy MDPI;
- Foods MDPI;
- Agriculture MDPI;
- Coating MDPI;
- Applied Sciences MDPI
- Beverages MDPI;
- Polymers MDPI;
- Dairy MDPI;
- Forests MDPI;
- Conservation MDPI;
- Sustainability MDPI;
- Horticulturae MDPI;
- Energies MDPI;
- Processes MDPI;
- AgriEngineering MDPI;
- Toxics MDPI;
- Land MDPI;
- Turkish Journal of Agriculture and Forestry;
- Journal of Dairy Science;
- International Journal of Dairy Technology;
- Journal of Natural Fibers;
- Dose-Response;
- Food Science & Nutrition;
- Arab Gulf Journal of Scientific Research;
- American Journal of Biomedical Science & Research ;
- Current Investigations in Agriculture and Current Research ;
- Current Research in Nutrition and Food Science Journal;
- EC Agriculture ;
- EC Nutrition ;
- Food Therapy and Health ;
- Care International Journal of New Innovations in Engineering and Technology;
- International Journal of Research-GRANTHAALAYAH (IJRG);
- Journal of Crop Technology and Agricultural Science ;
- Journal of Food and Nutrition Sciences ;
- Journal of Food Science and Nutrition Therapy ;
- Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics (JNDPS) ;
- Journal of Nutritional Science and Health Diet;
- MOJ Food Processing & Technology ;
- Acta Scientific Nutritional Health CPQ Nutrition.

- Bord editorial**
- Turkish Journal of Agriculture and Forestry
  - Plant Foods for Human Nutrition Journal
  - Acta Scientific Nutritional Health
  - American Research Journal of Agriculture
  - Nutrition & Food Science International
  - American Journal of Biomedical Science & Research
  - Current Investigations in Agriculture and Current Research
  - Current Research in Nutrition and Food Science Journal
  - EC Agriculture
  - EC Nutrition
  - MC Agriculture & Environmental Sciences
  - Food Therapy and Health Care
  - International Journal of New Innovations in Engineering and Technology
  - International Journal of Research-GRANTHAALAYAH (IJRG)
  - Journal of Crop Technology and Agricultural Science
  - Journal of Food and Nutrition Sciences
  - Journal of Food Science and Nutrition Therapy
  - Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics (JNDPS)
  - Journal of Nutritional Science and Health Diet
  - Journal of Nutrition Food Science and Technology
  - Journal of Clinical Review & Case Reports (JCRC)
  - MOJ Food Processing & Technology
  - CPQ Nutrition

- Guest editor**
- Guest Editor, Journal: Plants Basel MDPI, Special Issues:Spicy and Aromatic Plants
  - Guest Editor, Jurnal: Frontiers in Pharmacology, Special Issues:Natural products, Medicinal foods and Complementary and Alternative Medicine as Cancer-Preventive Agents

- Distincții și premii**
1. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59526 (Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-Off Small-Scale Yogurt Processing Plant, Journal Sustainability) (zona roșie)
  2. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57408 ( Red Oak (Quercus rubra L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, Journal Forests) (zona roșie)
  3. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57558 (The Physicochemical and Antioxidant Properties of Sambucus nigra L. and Sambucus nigra Haschberg during Growth Phases: From Buds to Ripening, Journal Antioxidants) (zona roșie)
  4. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-58011 (Advanced Characterization of Hemp Flour (Cannabis sativa L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour, Journal Plants-Basel) (zona roșie)
  5. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021- 58327 (Hemp (Cannabis sativa L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product, Journal Plants-Basel) (zona roșie)
  6. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59457 (Changes in Physicochemical and Microbiological Properties, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles of Apuseni Cheese during Ripening, Journal Foods) (zona galbenă)
  7. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2019, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019- 30552 (Quantitative Analysis by HPLC and FT-MIR Prediction of Individual Sugars from the Plum Fruit Harvested during Growth and Fruit Development, Journal Agronomy-Basel) (zona galbenă)
  8. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI2018-21647 (Bioactive Compounds and Volatile Profile Dynamics During Fruit Growth of Several Plums Cultivars, Journal of Agricultural Science and Technology) (zona galbenă)
  9. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023- 78810 (Spicy and Aromatic Plants for Meat and Meat Analogues Applications - Plants)
  10. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-71202 (Cytotoxicity Evaluation and Antioxidant Activity of a Novel Drink Based on Roasted Avocado Seed Powder - Plants)
  11. Premiul pentru cel mai bun poster: Romina Alina Vlaic, Crina Mureșan, Sevastița Muste, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan, „The higher utilization of flour from nettle seeds in order to obtain innovative bakery products by their fortification”, Obesity and Diet Imbalance Conference, ISSN 2165-7904, November 29-30, 2018 Bali, Indonesia

12. Diploma of excellence and gold medal XXIII-th International Exhibition of Inventions. Inventica 2019. Iasi, Romania for "Brioche with rose water and pistachio"
13. Diploma of excellence and gold medal XXIII-th International Exhibition of Inventions. Inventica 2019. Iasi, Romania for "Flour rye flour crackers; Oatmeal crackers with seed mix; Crackers clinging to mushrooms and nettle seeds"
14. Diploma of excellence and gold medal XXIII-th International Exhibition of Inventions. Inventica 2019. Iasi, Romania for "Matured cheese fortified with grape pomace and elderberries"
15. Diploma of excellence and gold medal at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Functional bar based on watermelon seed germs, dried fruits, oilseeds and cereal flakes"
16. Diploma of excellence and gold medal at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Fruit juices fortified with extracts from alternative raw materials"
17. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Rye flour crackers enriched with red lentils"
18. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Pistachio Paste and Rose Water Muffins"
19. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Gluten-free snacks with the addition of mushroom flour"
20. Diploma of Excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Salty biscuits enriched with fatty acids and essential amino acids from nettle seeds"
21. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Mature cheeses with dehydrated elderberries"
22. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Oat cookie products enriched with a mix of oleaginous seeds"
23. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Superior valorization of nettle seed and mushroom flours in order to obtain assortments of innovative bakery by fortifying them"
24. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Valorization of cranberries in matured cheese products with semitar paste"
25. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Kale Chips"
26. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Psylliumnutrivar-digestive bar with psyllium bran"
27. Diploma of Excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Sugar Beet Chips"
28. Diploma of Excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Compositions for nutritionally optimized sugar products"
29. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Dressing based on parsley and volatile oils"
30. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Romanian Hummus"
31. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Gelled laboratory products obtained from lavender extract"
32. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Powder from forest fruit residue"
33. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIIth Edition, 2019, Cluj-Napoca, Romania for "Food supplement based on medicinal plants and agave syrup"
34. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Superior valorization of wheat flour mushrooms in order to obtain innovative bakery assortments by fortifying them"
35. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Bread with nettle seed flour"

36. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Meat preparations in membranes with added protein from red lentils and green lentils"
37. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Vegetable preparation in membranes with soy and lentils"
38. Diploma of excellence at the "Pro Invent" International Exhibition of Research, Innovation and Invention, XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Meat preparations fortified with gooseberries and elderberries"
39. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Food supplement based on bee products and volatile oils from medicinal plants"
40. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Apple residue powder"
41. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Gelled laboratory products obtained from extract of immature fir fruits"
42. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Food supplement based on bee products and volatile oils from medicinal plants"
43. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Chicken meat product fortified with mushrooms and cherry powder, rich in biologically active principles"
44. Diploma of excellence at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVIth Edition, 2018, Cluj-Napoca, Romania for "Functional Watermelon Bar"
45. Gold medal diploma at the National Institute of Invention Iasi, 2018, for "Higher utilization of nettle and mushroom seed flour in order to obtain innovative bakery assortments by fortifying them"
46. Gold medal diploma at the Iasi National Institute of Invention, 2018, for "Meat prepared in membrane of protein additives red lines or green lines"
47. Gold medal diploma at the Iasi National Institute of Invention, 2018, for "Canned meat fortified with grape pomace and elderberries"
48. Gold medal diploma at the National Institute of Invention Iasi, 2018, for "Fruits juices fortified with extracts from alternative raw materials"
49. Gold medal diploma at the National Institute of Invention Iasi, 2018, for "Compositions for nutritionally optimized confectionery products"
50. Diploma of excellence and gold medal at the International Exhibition of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVth Edition, 2017, Cluj-Napoca, Romania for "Innovative functional acorn drink - alternative to coffee"
51. Diploma of excellence at the International Salon of Research, Innovation and Invention "Pro Invent", XVth Edition, 2017, Cluj-Napoca, Romania for "Elixir of 32 Romanian fruits"

#### Publicații relevante

1. Nistor D.I., **Marc R.A.\***, Mureșan C.C., Phytochemistry, nutritional composition, health benefits and future prospects of *Mespilus germanica* L. (Medlar): A review, Food Chemistry: X, 2024, 22, 101334. **IF 6.1**, <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101334>
2. Buzgau G., **Marc R.A.\***, Mureșan C.C., Fărcaș A., Socaci S.A., Mureșan A., Muste S., The study of the quality parameters of the tortilla chips products formulated from mixtures of corn flour and legumes, Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 2023, 47: 772-786. **IF 2.9**, <https://doi.10.55730/1300-011X.3126>
3. Pușcaș A., Tanislav A.E., **Marc R.A.**, Mureșan V., Mureșan A., Valorisation of mango peel and seed wastes in a biologically enriched biscuit assortment, Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 2023, 47: 1174-1181. **IF 2.9**. <https://doi.org/10.55730/1300-011X.3156>
4. **Marc R.A.**, Mureșan V., Mureșan A.E., Mureșan C.C., Tanislav A.E., Pușcaș A., Marțiș G.S., Ungur R.A., Spicy and Aromatic Plants for Meat and Meat Analogues Applications, Plants, 2022, 11, 960. **IF 4.658** <https://doi.org/10.3390/plants11070960>
5. Pușcaș A., Tanislav A.E., **Marc R.A.**, Mureșan V., Mureșan A., A.E., Pall E., Cerbu C., Cytotoxicity Evaluation and Antioxidant Activity of a Novel Drink Based on Roasted Avocado Seed Powder. Plants 2022, 11, 1083. **IF 4.658**, <https://doi.org/10.3390/plants11081083> WOS:000785043000001
6. Mureșan A.E., Sestraș A.F., Militaru M., Păucean A., Tanislav A.E., Pușcaș A., Mateescu M., Mureșan V., **Marc (Vlaic) R. A.**, Sestraș R.E., Chemometric Comparison and Classification of 22 Apple Genotypes Based on Texture Analysis and Physico-Chemical Quality Attributes. Horticulturae 2022, 8, 64, **IF 2.331**. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8010064>. WOS:000747725700001
7. **Marc (Vlaic) R.A.**, Niculae M., Páll E., Mureșan V.\*, Mureșan A.\*, Tanislav A., Pușcaș A., Mureșan C.C., Cerbu C., Red Oak (*Quercus rubra* L.) Fruits as Potential Alternative for



- Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties; *Forests*, 2021, 12 (1088), 1-13. **IF 2.633**, <https://doi.org/10.3390/f12081088>
8. Mureșan C.C., **Marc (Vlaic) R.A.\***, Semeniuc C.A., Socaci S.A., Fărcaș A., Fracisc D., Pop C.R., Rotar A., Dodan A., Mureșan V., Mureșan A.E. Changes in Physicochemical and Microbiological Properties, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles of Apuseni Cheese during Ripening, *Foods*, 2021, 10, 258. **IF 4.350**. <https://doi.org/10.3390/foods10020258>
  9. Rusu I.E., **Marc (Vlaic) R.A.\***, Mureșan C.C.\*, Mureșan A.E., Filip M.R., Onica B.M., Csaba K.B., Alexa E., Szanto L., Muste S., , Advanced Characterization of Hemp Flour (*Cannabis sativa* L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour; *Plants*, 2021, 10 (1237), 1-14, **IF 3.935** <https://doi.org/10.3390/plants10061237>
  10. Rusu I.E., **Marc (Vlaic) R.A.\***, Mureșan C.C.\*, Mureșan A.E., Mureșan V., Pop C.R., Chiș M.S., Man S.M., Filip M.R., Onica B.M., Alexa E., Vișan V.G., Muste S., Hemp (*Cannabis sativa* L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product; *Plants*, 2021, 10 (1237), 1-14, **IF 3.935 Q1**, <https://doi.org/10.3390/plants10081558>
  11. Mureșan C.C., **Marc (Vlaic) R.A.\***, Mureșan V., Mureșan A., Marțiș G., Socaci S., Fărcaș A., Filip M.R., Muste S., Bioactive compounds, volatile, and texture profile of muffins after partial substitution of butter and milk; *International Food Research Journal*, 2021, 28(3), 489 – 502, **IF 1.014**. <https://doi.org/10.47836/ifrj.28.3.08>
  12. Marțiș, (Petruț) G.S., Mureșan V.\*, Marc (Vlaic) R., Mureșan C.C., Pop C.R., Buzgău G., Mureșan A.E., Ungur R.A.\*, Muste S., The Physicochemical and Antioxidant Properties of *Sambucus nigra* L. and *Sambucus nigra* Haschberg during Growth Phases: From Buds to Ripening, *Antioxidants*, 2021, 10 (1093), 1-26, **IF 6.312** <https://doi.org/10.3390/antiox10071093>
  13. Mureșan C.C., **Marc (Vlaic) R. A.\***, Jimborean M., Rusu I., Mureșan A., Nistor A., Cozma A., Suharoschi R., Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-Off Small-Scale Yogurt Processing Plant, *Sustainability*, 2020, 12, 9472, **IF 2.576**. <https://doi.org/10.3390/su12229472>
  14. **Vlaic R.A.**, Mureșan C.C., Muste S., Mureșan V., Pop A., Petruț G., Mureșan A., *Boletus Edulis* Mushroom Flour-Based Wheat Bread as Innovative Fortified Bakery Product, *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science and Technology*, 2019, 76(1): 46-56, **IF 0.00**. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:2018.0022>

## ANEXE

- Lista de publicații și conferințe

### Informații suplimentare

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6409-6019>

Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=qldC1xQAAAAJ&hl=ro&oi=ao>

Web of Science ResearcherID: AAG-4438-2020

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/138679>

Scopus: Author ID: 57225922869

**Declar pe propria răspundere că datele prezentate sunt în conformitate cu realitatea**

Mai, 2024

Șef lucr. dr. Romina Alina Marc

