

INFORMAȚII PERSONALE

	Nume / Prenume	DABIJA ADRIANA		
	Adresă	Str. Stațiunii, nr.198, Loc. Bulai (com. Moara), jud. Suceava		
	Telefon / E-mail	0748 845567 / adriana.dabija@fia.usv.ro		
	Website			
	Profil Google Scholar	www.scholar.google.com/citations?user=Dkz3eakAAAAJ&hl		
	Data nașterii	04.11.1962	Naționalitate	Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

ACTIVITATEA DIDACTICĂ ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR

Perioada	2008-2009 2009 - 2020 2020 - prezent		
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar asociat Conferențiar universitar în cadrul Departamentului de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului Profesor universitar în cadrul Departamentului de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului		
Numele și adresa angajatorului	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava Facultatea de Inginerie Alimentară Str. Universității, nr. 13, 720229 Suceava, România		
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ superior		
Activități și responsabilități principale	Cursuri susținute:	Biotehnologii alimentare, Ambalaje și design, Tehnologia și controlul calității în industria laptelui și a produselor lactate, Tehnologia și controlul calității în industria de morărit și panificație, Proiectarea produselor noi, Sisteme de asigurare a calității, Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității, Management și marketing, Managementul serviciilor, Managementul unităților de alimentație publică, Managementul unităților de nutriție specială, Managementul proiectelor, Managementul calității totale, Controlul și expertiza produselor de alimentație publică, Tehnologia produselor de alimentație publică, Sisteme de certificare în turism, Didactica în domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi, Calitatea și siguranța alimentelor, Tehnologia de obținere a produselor culinare, Biotehnologii speciale	
	Seminarii și laboratoare	Biotehnologii alimentare, Ambalaje și design, Proiectarea produselor noi, Sisteme de asigurare a calității, Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității, Management și marketing, Managementul serviciilor, Managementul unităților de alimentație publică, Managementul unităților de nutriție specială, Managementul proiectelor, Managementul calității totale, Controlul și expertiza produselor de alimentație publică, Sisteme de certificare în turism, Didactica în domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi, Calitatea și siguranța alimentelor, Biotehnologii speciale	
	Responsabilități	Prodecan al Facultății de Inginerie Alimentară în perioada 2012 ÷ 2016 Membru în Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară în perioada 2012 ÷ 2016 Membru în Comisia pentru probleme studențești din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava prin decizia nr.59/07.06.2012, 2012÷2016 Coordonator Centru de Formare Continuă, din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, Universitatea Ștefan cel	

		Mare din Suceava, 2012÷2016 Responsabil FIA cu activitatea de perfecționare a cadrelor didactice din învățământul preuniversitar, 2012÷2016 Îndrumare elaborare lucrări metodico-științifice pentru acordarea gradului I și membru în comisiile de acordare grad didactic I din anul 2012, peste 20 de lucrări Elaborare documentație autorizare master didactic în domeniul Ingineria Produselor Alimentare (2012) Membru în comisiile de licență și de disertație din anul 2009 Proiecte de diplomă coordonate: peste 100 Lucrări de disertație coordonate: peste 100 Doctoranzi coordonați: 8, 2 teze de doctorat finalizate Alte responsabilități conform fișei postului
	Alte activități	Expert evaluator proiecte de cercetare, inovare, dezvoltare din 2003, http://www.experti-cdi.ro/ Expert evaluator ARACIS în domeniul Ingineria Produselor Alimentare din 2011, www.aracis.ro/organizare/registru-national-de-evaluatori/ Expert – înregistrat în Registrul Național al Experților pentru certificarea activității de cercetare-dezvoltare — REXCD, https://www.mcid.gov.ro/wp-content/uploads/2023/02/1-Componenta-Corpului-de-experti.pdf Evaluator al procesului educațional la nivel de universitate Recenzor reviste BDI, ISI Membru în comisii susținere teze de doctorat și de abilitare la nivel național Membru în comisie de licență la Universitatea Sapienția Miercurea Ciuc, Universitatea “Valahia” din Târgoviște Membru în comisie admitere doctorat / examen în universitate Membru în comisiile de concurs pentru ocuparea posturilor didactice – membru în universitate și în țară Coordonare echipe studențești participante la competiția Ecotrophelia Europe – total 7 premii: - Faza națională – 5 premii: 2 premii I (2014, 2016), 2 premii II (2012, 2019), 1 premiu III (2018) și un premiu special (2015) ; - Faza internațională - Ecotrophelia de Argint (2014). Coordonare echipe studențești participante la conferințe naționale și internaționale studențești Organizator și co-organizator evenimente derulate în cadrul universității: - Masa rotundă "Orientări și tendințe în implementarea sistemului de management al calității", edițiile 2011 (5 martie), 2015 (4 aprilie), 2016 (2 aprilie) - Ecotrophelia – faza locală edițiile 2013, 2014, 2018, faza națională edițiile 2013, 2017 - Workshop "Profilul inginerului de industrie alimentară - între percepție și cerințe", 2015, 2016, 2017, 2018 Organizator excursii de studii pentru studenți: GASTROPAN (2012, 2013, 2014, 2015, 2016), INDAGRA (2013), firme de profil din țară (2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2018) Responsabil FIA în derularea proiectului “PIEȚE URBANE SUSTENABILE”, proiect cofinanțat de UE prin Fondul European de Dezvoltare Regională în cadrul Programului de cooperare interregională URBACT II în parteneriat cu primăria municipiului SUCEAVA Distincție "Profesor Bologna" acordată de Alianța Națională a Organizațiilor Studențești din România, 22.05. 2015, Timișoara

Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar asociat	
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Sapiientia Miercurea Ciuc, Facultatea de Științe Economice, Socio- Umane și Inginerești Piața Libertății 1, Miercurea Ciuc 530104, România	
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ superior	
Activități și responsabilități principale	Cursuri susținute:	Tehnologii fermentative
Perioada	1997-1999 2001 – 2003 2003 – 2009	
Funcția sau postul ocupat	Șef lucrări asociat Șef lucrări Conferențiar universitar	
Numele și adresa angajatorului	Universitatea din Bacău Facultatea de Inginerie Catedra de Chimia și Ingineria Siguranței Alimentare și Protecției Mediului Calea Mărășești, nr. 157, Bacău, 600115, România	
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ superior	
Activități și responsabilități principale	Cursuri susținute:	Tehnologie și utilaj în industria alimentară fermentativă, Tehnologii generale în industria alimentară, Igiena întreprinderilor de industrie alimentară, Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologie și utilaj în industria laptelui și produselor lactate, Tehnologii și utilaj în industria de morărit și panificație, Enzimologie industrială, Biochimie, Valorificarea resurselor de natură vegetală în industria alimentară, cosmetică și farmaceutică, Procesarea materiilor prime de origine animală, Legislație și practică contabilă, Analiză economico-financiară, Marketing industrial
	Seminarii și laboratoare:	Tehnologie și utilaj în industria alimentară fermentativă, Tehnologii generale în industria alimentară, Igiena întreprinderilor de industrie alimentară, Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologie și utilaj în industria laptelui și produselor lactate, Tehnologii și utilaj în industria de morărit și panificație, Enzimologie industrială, Biochimie, Valorificarea resurselor de natură vegetală în industria alimentară, cosmetică și farmaceutică, Procesarea materiilor prime de origine animală, Legislație și practică contabilă, Analiză economico-financiară, Marketing industrial
	Alte activități	Membru în comisiile de licență pentru specializările „Ingineria Produselor Alimentare” și „Inginerie Biochimică”, între anii 2001+2009 Membru în comisiile de acordare a gradelor didactice pentru învățământul preuniversitar și îndrumare elaborare lucrări metodico-științifice pentru acordarea gradului didactic I, între anii 2005+2009, peste 10 lucrări îndrumate Responsabil CALITATE in cadrul catedrei de Chimia si Ingineria Siguranței Alimentare si a Protecției Mediului Director economic al Centrului de Cercetare „Chimie aplicată și Inginerie de Proces”, Universitatea din Bacău

ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

Perioada	1987-1988, 1989-1990, 2007-2010
Funcția sau postul ocupat	Profesor asociat
Numele și adresa angajatorului	Liceul Economic Bacău Str. 9 Mai nr. 104, Bacău, România Liceul „Vasile Alecsandri” Bacău Strada Vasile Alecsandri 37, Bacău, România Colegiul Economic „Ion Ghica” din Bacău Str. 9 Mai nr. 104, Bacău, România
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ preuniversitar
Activități și responsabilități principale	Predare discipline de specialitate: Tehnologii fermentative, Particularitățile cateringului, Organizarea producției culinare, Sisteme Europene de Asigurarea Calității în Alimentație, Amenajarea Spațiilor de Producție Culinară și de Patiserie-Cofetărie, Consumuri specifice și rețete, Conservarea și pregătirea cerealelor pentru măcinș

Perioada	2007-2010
Funcția sau postul ocupat	Sales manager, Group manager
Numele și adresa angajatorului	Marketing Beratung International, Cluj-Napoca
Tipul sau sectorul de activitate	Asigurări
Activități și responsabilități principale	Planificare, coordonare, antrenare și motivare echipă vânzări

Perioada	2004-2010
Funcția sau postul ocupat	Contabil evidență primară
Numele și adresa angajatorului	S.C. Eselcom Impex SRL Bacău Str. 22 Decembrie 29A Bacău.
Tipul sau sectorul de activitate	Comerț
Activități și responsabilități principale	Evidență primară, control de gestiune

Perioada	2006-2007
Funcția sau postul ocupat	Director Departament Cercetare, Proiectare Produse Noi
Numele și adresa angajatorului	S.C. PAMBAC S.A. BACĂU Calea Moinești 14, Bacău
Tipul sau sectorul de activitate	Industrie alimentară
Activități și responsabilități principale	Coordonarea activității de cercetare-proiectare produse noi din cadrul organizației Elaborare studii și proiecte privind produsele noi, modernizarea celor existente, introducerea noilor tehnologii, etc. Avizare dosare de omologare pentru produsele noi Urmărirea realizării prototipurilor, verificarea și încercarea acestora, participarea la omologare Elaborare fișe tehnice pentru produsele noi omologate Coordonarea activității de asistență tehnică – servicii la clienți și pentru realizarea seriei zero și pentru efectuarea încercărilor de tip ale produselor, în scopul verificării performanțelor și al determinării condițiilor tehnice impuse de piață Elaborarea, verificarea și actualizarea procedurilor specifice domeniului de activitate al departamentului condus Participare împreună cu personalul din subordine la simpozioane, conferințe, mese rotunde cu lucrări de cercetare, noutăți, elaborate de personalul Departamentului de Cercetare-Proiectare Produse Noi Organizare cursuri de instruire cu beneficiarii pentru stabilirea parametrilor optimi de lucru, stabilirea procesului tehnologic în funcție de calitatea materiilor prime

Perioada	1992-2001
Funcția sau postul ocupat	Șef secție SPIRT-DROJDIE DE PANIFICAȚIE-AMELIORATORI

Numele și adresa angajatorului	S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău Calea Moinesti 26 C , Bacău, România
Tipul sau sectorul de activitate	Industrie alimentară
Activități și responsabilități principale	Îmbunătățirea rețetelor de fabricație la obținerea drojdiei de panificație și a alcoolului Experimentări de introducere în tehnologia de fabricație a drojdiei de panificație și a amelioratorilor pentru panificație de noi rețete, aditivi alimentari și testare de ambalaje noi pentru produsele finite Izolarea și selecționarea de culturi performante de drojdii utilizate în procesul de fabricare a alcoolului și a drojdiei de panificație Experimentări privind adaosul de plastifianți la obținerea drojdiei de panificație și determinare consumuri specifice Cercetări în scopul îmbunătățirii calităților biotehnologice ale drojdiei comprimate (contract de cercetare nr. 86/1996) Implementarea procesului tehnologic de fabricare a alcoolului din melasă prin procedeul continuu de fermentare, în urma renunțării la procedeul de obținere concomitentă a alcoolului rafinat și a drojdiei furajere (1996) Introducerea de metode noi de control pe faze de fabricație a drojdiei de panificație și a alcoolului Lector cursuri de perfecționare a personalului în domeniul ”Igienă în Industria Alimentară”(1999) Identificare și implementare soluții practice de urmărire operativă a activității de producție prin proiectarea pe calculator a unui sistem de evidență eficient Participare la manifestări științifice în țară, cu lucrări științifice pe specificul organizației

Perioada	1990-1992
Funcția sau postul ocupat	Șef formație MALT
Numele și adresa angajatorului	S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău Calea Moinesti 26 C , Bacău, România
Tipul sau sectorul de activitate	Industrie alimentară
Activități și responsabilități principale	Lector cursuri de perfecționare a personalului în domeniul „Operator fabricare malț - bere” (1990) Elaborare de studii și cercetări privind obținerea malțului cu activitate enzimatică superioară Cercetări de sistematizare a metodelor de control pe faze de fabricație a malțului Stabilirea de diagrame optime la fabricarea malțului pe faze de fabricație: înmuiere, germinare și uscare

Perioada	1986-1990, Repartiție guvernamentală la „Institutul de Chimie Alimentară București” cu stagiul la „Întreprinderea de Bere, Spirt, Drojdie Mărgineni” Bacău
Funcția sau postul ocupat	Inginer tehnolog
Numele și adresa angajatorului	Întreprinderea de Bere, Spirt, Drojdie Mărgineni” Bacău Calea Moinesti 26 C , Bacău, România
Tipul sau sectorul de activitate	Industrie alimentară
Activități și responsabilități principale	1987 – 1990, membru al Comisiei tehnice de omologare produse noi; participare la realizarea unor variante sortimentale și la întocmirea documentației necesare pentru omologare produse noi; experimentări de calibrare a aparaturii de laborator (aparat pentru determinarea azotului prin metoda Kjeldhal la materia primă pentru fabricarea berii, fermentograf Alfa Laval pentru determinarea capacității de fermentare a drojdiei de panificație, etc.); responsabil cu biblioteca tehnică a societății: organizare, achiziții de carte tehnică, recenzii la noile apariții editoriale

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

STUDII POSTUNIVERSITARE: ABILITARE

Perioada	2018
Calificarea / diploma obținută	titlul științific de DOCTOR ABILITAT în domeniul INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, Ordin MEN nr. 3049/15.01.2019
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava Facultatea de Inginerie Alimentară

	Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
--	---

STUDII POSTUNIVERSITARE: DOCTORAT

Perioada	2000
Calificarea / diploma obținută	titlul științific de DOCTOR în domeniul INGINERIE INDUSTRIALĂ, diploma nr. 283 eliberată de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, la data de 01.05.2001
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit Strada Domnească 47, Galați, România

STUDII UNIVERSITARE

Perioada	1994-1999
Calificarea / diploma obținută	Economist, diploma nr. 66610, eliberată la data de 17.02.2000 de ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI Facultatea de Management Piața Romană nr. 6, sector 1, București, cod 010374, România

Perioada	1981-1986
Calificarea / diploma obținută	Inginer, Diploma nr.3116, eliberată la data de 28.09.1987 de UNIVERSITATEA DIN GALAȚI
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	UNIVERSITATEA DIN GALAȚI Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă Strada Domnească 47, Galați, România

STUDII PREUNIVERSITARE

Perioada	1977-1981
Calificarea / diploma obținută	Tehnician în industria alimentară
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Liceul de Industrie Alimentară Galați Strada Domnească 169, Galați 800189, România

ALTE STUDII / STAGII DE PREGĂTIRE

Perioada Instituția Denumirea programului de studii Calificarea obținută	Octombrie – decembrie 2019 – Curs de perfecționare profesională specializată pentru personalul didactic - Metode moderne de formare în didactica specialității în disciplinele tehnice, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava Septembrie - noiembrie 2019 - Program de specializare pentru ocupația de inspector în domeniul securității și sănătății în muncă, SC PLUS EXPERT SSO RL Februarie – mai 2016 - Curs limba germană, organizat de Centrul de Limbi și Culturi Străine Synergia Linguarum, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava Martie – noiembrie 2015 – UNIVERSITARIA – școală de didactică universitară și cercetare științifică avansată, Modulul I – Modul de didactică și psihopedagogie universitară, Modulul II – Modul de cercetare științifică avansată, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu Februarie – mai 2015 – Curs limba engleză, organizat de Centrul de Limbi și Culturi Străine Synergia Linguarum, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava 05.02 – 08.02.2015 – Curs „Creativitate și inovație”, organizat de Camera de Comerț și Industrie Suceava în parteneriat cu „Asociația de Dezvoltare Economică și Regională – A.D.E.R.” 16.06 – 18.09.2014 – Curs Manager proiect, organizat de S.C. Consulting Group S.R.L. Suceava, certificat nr. 30997/18.12.2014 03.04.2014 – 12.05.2014 – Curs de formator, organizat de Asociația de dezvoltare Economică și Regională A.D.E.R. Suceava, certificat nr.30549 27.01 – 31.01.2014 – Curs de instruire și formare în învățământul superior, organizat de Universitatea „Spiru Haret”, în cadrul proiectului POSDRU/86/1.2/S/62249 "Calitate europeană în învățământul superior", programul de perfecționare "Manager al sistemelor de management a calității" 09.12 – 13.12.2013 - Curs de instruire și formare în calitate în învățământul superior organizat în perioada 9-13.12.2013 de Universitatea Spiru Haret, în cadrul proiectului POSDRU/86/1.2/S/62249 "Calitate europeană în învățământul superior", programul de perfecționare "Manager îmbunătățire procese" 21.11 – 25.11.2013 - Curs "Utilizarea platformei eLearning Ael si a portalului ePortal" desfășurat la Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava 2013 - Curs în cadrul proiectului POSDRU/07/13/S/60891 "Școala universitară de formare inițială și continuă a personalului didactic și a trainerilor din domeniul specializărilor tehnice și ingineresti - Dida Tec Mai 2013 – Curs "Qualifications for the European Bakery Industry - Calificari pentru
---	---

	Industria Europeana de Panificație (QBake)", IBA București 11.02. – 17.02.2013 – Curs de formator în Didactica specialității predării disciplinelor tehnice, organizat prin proiectul „Calitate, inovare, comunicare în sistemul de formare continuă a didacticienilor din învățământul superior” Mai 2012 – „Cerințe pentru auditarea și certificarea sistemelor de management a siguranței alimentelor, SR EN ISO 22000:2005 și SR ISO/TS 22003:2007”, TUV THURINGEN București, (Zertifikat, Qualitat Management fur die Ingenieure in der Lebensmittelindustrie) 2010 – Expert tehnic judiciar – domeniul „Industria alimentară” 09.05. – 18.07.2009 – Curs de Expert tehnic extrajudiciar și consultant în specialitățile „Tehnologia și chimia produselor alimentare și Agro-alimentare” – certificat eliberat de SETEC – AGIR, nr.135/18.07.2009 30.03. - 01.04.2007 – Curs de Auditor de mediu – certificat eliberat de S.C.EXPERT CONSULTING MANAGEMENT S.R.L. Onești, seria D, nr. 0037023 05-07.12.2006 – Curs „Cerințe pentru funcționarea laboratoarelor de încercare și etalonare conform SR EN ISO/CEI 17025:2005” – certificat eliberat de S.C. COMETAM S.R.L. București, seria 0600 nr.014
--	---

Limbi străine cunoscute Engleză	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	B1	B1	B1	B1	B2

Limbi străine cunoscute Rusă	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	A2	B1	A1	A1	B1

Limbi străine cunoscute Franceză	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	A1	A2	A1	A1	A2

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar; B1/2: Utilizator independent; C1/2: Utilizator experimentat

INFORMATII SUPLIMENTARE

ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

Publicații	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri internaționale	1
	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale	20
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	60
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate în baze de date internaționale (altele decât ISI)	178
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	89
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	1
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	4
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	3
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	32
Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție internațională	-
	Câștigate prin competiție națională	6

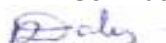
APARTENENȚA LA ORGANIZAȚII ȘI ASOCIAȚII PROFESIONALE

1. Membru în Consiliul de Conducere al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România din anul 2014
2. Membru în Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație – România din anul 2002
3. Membru în Platforma tehnologică „FOOD FOR LIFE” din anul 2007
4. Membru în SETEC –AGIR din anul 2009
5. Membru în Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România, din învățământ, cercetare și producție (ASIAR) din anul 2009

Data:

24.10.2024

Semnătura



Anexe

I. Brevete de invenții**1.1 Naționale**

1. **Dabija, A.**, Covașă, M., Lobiuc, A., Iațcu, C.O., Avătămăniței, S.A. ***laurt funcțional cu indice glicemic redus și procedeu de obținere al acestuia***, Brevet de invenție nr. 134358/28.01.2022
2. **Dabija, A.**, Covașă, M., Lobiuc, A., Iațcu, C.O., Avătămăniței, S.A. ***laurt hipocaloric și hipoglicemic și procedeu de obținere al acestuia***, Brevet de invenție nr. 134359/28.01.2022
3. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Gâtlan, A.M., ***Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip înghețată***, Brevet de invenție nr. 132799/30.06.2023
4. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., **Dabija, A.**, Iuga, M., ***Făină compozit pentru produse de panificație, cu indice glicemic redus***, Brevet de invenție nr. 133116/29.09.2023

1.2. European Patent

1. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Șestac, P.M. (2020). ***Functional ice cream with low fat content and process for obtaining it***, EP3944768/15.02.2023

2. Cărți publicate

1. **Dabija, A.** (2001). ***Drojdia de panificație. Utilizări – perspective***, Editura Tehnica-INFO, Chișinău, ISBN 9975-63-058-8, 130 pag.
2. **Dabija, A.** (2002). ***Tehnologii și utilaje în industria alimentară fermentativă – industria berii, industria alcoolului și a drojdiei, industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate***, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 973-8392-52-7, 344 pag.
3. Ciobanu, D., **Dabija, A.**, Grosu, E.M., Pavel, E.G. (2002). ***Aditivi și ingrediente alimentare. Investigații analitice***, Editura Tehnica-INFO, Chișinău, ISBN 9975-63-155, 408 pag.
4. Ciobanu, D., Leonte, M., **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2006). ***Procese enzimatică cu aplicabilitate în industria alimentară, farmaceutică și medicină***, Editura Ecozone, Iași, ISBN (10) 973-7645-22-7, ISBN (13) 978-973-7645-22-7, 305 pag.
5. **Dabija, A.**, Rusu, L., Alexa, I.C. (2007). ***Enzimologie industrială***, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 978-973-1833-32-3, 192 pag.
6. Nistor, I.D., Azzouz, A., Leonte, M., **Dabija, A.** (2008). ***Ingineria proceselor biotehnologice și alimentare. Vol. I***, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 978-606-527-010-7, 547 pag.
7. **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2010). ***Valorificarea produselor secundare din industria berii***, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-734-9, 201 pag.
8. **Dabija, A.**, Sion, I., Malache, L.G., Casian, M.V. (2010). ***Biotehnologii în industria alimentară fermentativă. Studii și lucrări practice***, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-736-3, 389 pag.
9. **Dabija, A.** (2010). ***Biotehnologii în industria alimentară fermentativă***, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-735-6, 442 pag.
10. **Dabija, A.**, Simeria, M. (2014). ***Produse culinare tradiționale din Bucovina. Auxiliar curricular***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-182-4, 202 pag.
11. **Dabija, A.**, Pandelea, L. (2015). ***Procesarea alimentelor în industria de catering. Aplicații didactice***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-310-1, 237 pag.
12. **Dabija, A.**, Aolăriței, G.M. (2016). ***Valoarea nutritivă a produselor de panificație. Aplicații didactice***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-450-4, 250 pag.
13. **Dabija, A.** (2018). ***Biotehnologia produselor lactate fermentate***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-599-0, 250 pag.
14. **Dabija, A.** (2019). ***Biotehnologii în industria alimentară. Vol.1***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-639-3, 252 pag.
15. **Dabija, A.** (2019). ***Biotehnologii în industria alimentară. Vol.2***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-692-8, 346 pag.

16. **Dabija, A.** (2020) ***Materii prime neconvenționale pentru industria de panificație***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-731-4, 252 pag.
17. Cioraru, A., **Dabija, A.** (2020) ***Abordări creative în tehnologia de obținere a produselor de panificație. Aplicații didactice***, Editura Performantica, Iași, 978-606-685-761-1, 260 pag.
18. Moloci, L.C., **Dabija, A.** (2022) ***Tehnologia laptelui de consum. Aplicații didactice***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-960-8, 252 pag.
19. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Rusu, L. (2023) ***Unconventional Raw Materials for Food Products***, Basel, Switzerland, 978-3-0365-8554-3, 248 pag.
20. Hordilă, L., **Dabija, A.** (2023) ***Tehnologia produselor făinoase. Aplicații didactice***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-630-328-065-3, 262 pag.
21. **Dabija, A.** (2023) ***Materii prime neconvenționale pentru industria berii***, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-630-328-066-0, 250 pag.

3. Articole în reviste cotate ISI Thomson Reuters și în volume indexate ISI Proceedings

1. Dabija, D., Nastase, C. E., Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2024). **Multi-Criteria Analysis in Circular Economy Principles: Using AHP Model for Risk Assessment in Sustainable Whisky Production.** *Computation*, 12(10), 206.
2. Popescu, M. V., **Dabija, A.**, & Chetrariu, A. (2024). **Alternative natural sweeteners as sugar substitutes used in making ice cream,** *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 25 (3), pp. 287-299
3. Gheorghita, R.E., Lupaescu, A. V., Gâtlan, A. M., Dabija, D., Lobiuc, A., Iatcu, O. C., ... & **Dabija, A.** (2024). **Biopolymers-Based Macrogels with Applications in the Food Industry: Capsules with Berry Juice for Functional Food Products.** *Gels*, 10(1), 71.
4. **Dabija, A.**, Ciocan, M. E., Chetrariu, A., & Dabija, D. (2023). **Research on the use of the AHP method in the sensory analysis of buckwheat and sorghum beer.** *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 24(4), 291-300.
5. Gheorghita, R.E., Iatcu, O.C., Petcu, L., & **Dabija, A.** (2023). **Development and characterization of a novel food product: yogurt with grapefruit essential oil capsules.** *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 24(4), 329-336.
6. **Dabija, A.**, Rusu, L., & Codină, G. G. (2023). **Studies on the Manufacturing of Food Products Using Unconventional Raw Materials.** *Applied Sciences*, 13(13), 7990.
7. Ciocan, M.E., Salamon, R.V., Ambrus, Á., Codină, G. G., Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2023). **Brewing with buckwheat and sorghum: impact on beer quality.** *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 24(3), 219-232.
8. Ciocan, M. E., Salamon, R. V., Ambrus, Á., Codină, G. G., Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2023). **Brewing with Unmalted and Malted Sorghum: Influence on Beer Quality.** *Fermentation*, 9(5), 490.
9. Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2023). **Spent Grain: A Functional Ingredient for Food Applications.** *Foods*, 12(7), 1533.
10. Ciocan, M. E., Salamon, R. V., Ambrus, Á., Codină, G. G., Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2023). **Use of Unmalted and Malted Buckwheat in Brewing.** *Applied Sciences*, 13(4), 2199.
11. Chetrariu, A., Ursachi, V. F., & **Dabija, A.** (2022). **Evaluation of the fatty acids and amino acids profiles in spent grain from brewing and malt whisky.** *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 23(2), 167-177.
12. Tița, O., Constantinescu, M. A., Tița, M. A., Opruța, T. I., **Dabija, A.**, & Georgescu, C. (2022). **Valorization on the Antioxidant Potential of Volatile Oils of Lavandula angustifolia Mill., Mentha piperita L. and Foeniculum vulgare L. in the Production of Kefir.** *Applied Sciences*, 12(20), 10287.
13. Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2022). **Study of the Utilization of Spent Grain from Malt Whisky on the Quality of Wafers.** *Applied Sciences*, 12(14), 7163.
14. Albert, C., Codină, G. G., Héjja, M., András, C. D., Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2022). **Study of Antioxidant Activity of Garden Blackberries (Rubus fruticosus L.) Extracts Obtained with Different Extraction Solvents.** *Applied Sciences*, 12(8), 4004.
15. Salamon, R. V., **Dabija, A.**, Ferencz, Á., Tankó, G., Ciocan, M. E., & Codină, G. G. (2022). **The Effect of**

Dry Hopping Efficiency on β -Myrcene Dissolution into Beer. *Plants*, 11(8), 1043.

16. **Dabija, A.**, Ciocan, M. E., Chetrariu, A., & Codină, G. G. (2022). **Buckwheat and Amaranth as Raw Materials for Brewing**, a Review. *Plants*, 11(6), 756.
17. Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2022). **Valorisation of Spent Grain from Malt Whisky in the Spelt Pasta Formulation: Modelling and Optimization Study.** *Applied Sciences*, 12(3), 1441.
18. Voinea, A., Stroe, S. G., Ropciuc, S., **Dabija, A.**, & Codină, G. G. (2022). **The Effect of Sea Salt with Low Sodium Content on Dough Rheological Properties and Bread Quality.** *Applied Sciences*, 12(9), 4344.
19. Oroian, M., Codină, G. G., & **Dabija, A.** (2022). **Quality Characteristics of Yogurt with Different Levels of Cranberries Powder Addition of Different Particle Sizes.** *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-13.
20. **Dabija, A.**, Ciocan, M.E., Chetrariu, A., & Codină, G.G. (2021). **Maize and sorghum as raw materials for brewing, a review.** *Applied Sciences-Basel*, 11(7), 3139
21. Sarion, C., Codină, G.G., **Dabija, A.** (2021). **Acrylamide in bakery products: A review on health risks, legal regulations and strategies to reduce its formation.** *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8), 4332
22. Codină, G.G., Voinea, A., **Dabija, A.** (2021). **Strategies for reducing sodium intake in bakery products, a review,** *Applied Sciences-Basel*, 11(7), 3093
23. Chetrariu, A., **Dabija, A.** (2021) **Spent Grain from Malt Whisky: Assessment of the Phenolic Compounds,** *Molecules* 26, 3236
24. Chetrariu, A., **Dabija, A.** (2021). **Quality characteristics of spelt pasta enriched with spent grain,** *Agronomy*, 11(9), 1824
25. Codină G.G., Sarion C, **Dabija A.** (2021). **Effects of Dry Sourdough on Bread-Making Quality and Acrylamide Content,** *Agronomy-Basel*, 11 (10), 1977, factor de impact 3,417, WOS:000755416600001
26. Istrate, A.M., **Dabija, A.**, Codină, G. G., Rusu L. (2021). **Influence of hemp flour on dough rheology and bread quality,** *Scientific Study and Research-Chemistry and Chemical Engineering Biotechnology Food Industry*, 22(4), 521-531
27. **Dabija, A.**, Oroian, M., Codină, G.G., Rusu, L. (2020). **Assessment the influence of the main technological factors on yogurt quality,** *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 21 (1), 83-94
28. Chetrariu, A., **Dabija, A.** (2020). **Brewer's spent grains: Possibilities of valorization, a review.** *Applied Sciences (Switzerland)*, 10(16), 1–17
29. Ciocan, M., **Dabija, A.**, Codină, G. G. (2020). **Effect of some unconventional ingredients on the production of black beer,** *Ukrainian Food Journal*, 9(2), 322-331
30. Sarion, C., **Dabija, A.**, Oroian, M., Negoită, M., Codină, G. G. (2020). **Evaluation of acrylamide levels in cereal products from the Romanian market during the 2017 and 2018 period,** *The EuroBiotech Journal*, 4(3), 127-133
31. **Dabija, A.**, Ardelean, M., Poroc-Serițan, M., Oroian, M., Buculei, A., Rebenciuc, I., Marti, D.T., Lobiuc, A. (2019). **Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout,** *Farmacia*, 67(5), 794-800
32. Codină, G.G., Ropciuc, S., **Dabija, A.** (2019). **Optimization of calcium–magnesium–inulin formulation on wheat flour dough rheological properties,** *Journal of Food Process Engineering*, p.e13219
33. Codină, G.G., **Dabija, A.**, Stroe, S.G., Ropciuc, S. (2019). **Optimization of iron–oligofructose formulation on wheat flour dough rheological properties,** *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), p.e13857
34. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Ropciuc, S., Stroe, S.G. (2019). **Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials,** *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), p.e13826
35. Codină, G.G. , Ropciuc, S., Voinea, A., **Dabija, A.** (2019). **Evaluation of rheological parameters of dough with ferrous lactate and ferrous gluconate,** *Foods and Raw Materials*, 7(1), 185-192

36. Codină, G.G., **Dabija, A.**, Oroian, M. (2019). **Prediction of pasting properties of dough from mixolab measurements using artificial neuronal networks**, *Foods*, 8(10), 447
37. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Ropciuc, S., Gâtlan, A.M., Rusu, L. (2018). **Assessment of the antioxidant activity and quality attributes of yogurt enhanced with wild herbs extracts**, *Journal of Food Quality*, Article ID 5329386
38. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Gâtlan, A.M., Todosi Sănduleac, E., Rusu, L. (2018). **Effects of some vegetable proteins addition on yogurt quality**, *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 19 (2), 181-192
39. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Gâtlan, A.M., Rusu, L. (2018). **Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers**, *Cyta – Journal of Food*, 16(1), 859-867
40. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Sidor, A.M. (2018). **Plant proteins supplementation effects on the quality characteristics of yogurt**, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress*, 26-28.04.2018, Atena, Grecia, și publicată în *Journal of Biotechnology*, 280, S57
41. Codina, G.G., Zaharia, D., Stroe, S.G., **Dabija, A.** (2018). **Impact of magnesium fortification on bread quality from refined wheat flour**, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress*, 26-28.04.2018, Atena, Grecia, și publicată în *Journal of Biotechnology*, 280, S57
42. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Fradinho, P. (2017). **Effect of yellow pea flour addition on wheat flour dough and bread quality**, *Romanian Biotechnological Letters*, 22(5), 12888-12897
43. Oroian, M., Leahu, A. Dutuc, A., **Dabija, A.** (2017). **Optimization of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) extractions from red cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*): Response surface methodology versus artificial neural network**, *International Journal of Food Engineering*, 20160093, ISSN (Online) 1556-3758, ISSN (Print) 2194-5764
44. Codină, G.G., Zaharia, D., Ropciuc, S., **Dabija, A.** (2017). **Influence of magnesium gluconate salt addition on mixing, pasting and fermentation properties of dough**, *The EuroBiotech Journal*, 3(1), 222-225
45. **Dabija, A.**, Gâtlan, A.M., Codină, G.G. (2017). **Study concerning the influence of different fibres addition in yogurt on its rheological, physicochemical and sensory characteristics**, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress 2017*, 25-27 mai, Dubrovnik, Croația și publicată în *Journal of Biotechnology*, 256, S72
46. Codină, G.G., Zaharia, D., Ropciuc, S., **Dabija A.** (2017). **Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties**, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress*, 25-27 mai, Dubrovnik, Croatia și publicată în *Journal of Biotechnology*, 256, S71
47. Rusu, L., Harja, M., Suteu, D., **Dabija, A.**, Favier, L. (2016). **Pesticide residues contamination of milk and dairy products. A case study: Bacau district area Romania**, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 3(17), 1229-1241
48. **Dabija, A.**, Ropciuc, S. (2016). **Aspects concerning obtaining innovative fermented dairy products**, lucrare prezentată la *SGEM International Conferences Vienna Green*, 2th November – 5th November, 2016, Vienna, Austria, publicată în the *Conference Proceedings (Book 6 Nano, Bio and Green-Technologies for a Sustainable Future*, 3, 185-193
49. Ropciuc, S., **Dabija, A.** (2016). **Monitoring the fermentation process and the quality improvement of yogurt with added starch**, lucrare prezentată la *SGEM International Conferences Vienna Green*, 2th November – 5th November, 2016, Vienna, Austria, publicată în the *Conference Proceedings (Book 6 Nano, Bio and Green-Technologies for a Sustainable Future*, 3, 293-301
50. **Dabija, A.**, Sion, I, Tita, M.A., Constantinescu, G. (2013). **Experimental studies on quality of raw milk from Suceava county**, *Proceedings of the 13th International Multidisciplinary Scientific Geoconference SGEM on Nano, Bio and Green – Technologies for a Sustainable Future*, June 2013, Albena, Bulgaria, ISBN 978-619-7105-06-3, ISSN 1314-2704, 147-153
51. Tita, M.A., Iancu, R., Tita, O., Ketney, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2013). **The technical characterization of cheese curd obtained through different coagulation methods**, *Proceedings of the 13th International Multidisciplinary Scientific Geoconference SGEM on Nano, Bio and Green – Technologies for a Sustainable Future*, June 2013, Albena, Bulgaria, ISBN 978-619-7105-06-3, ISSN 1314-2704, 347-352

52. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M.A., Tita, O. (2007). **Milk – raw material in the context of European integration**, Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry, 8(4), 405-410
53. **Dabija, A.**, Sion, I., Tița, M., Tița, O. (2007). **Aspects of mycotoxicologic contamination of barley – raw material in brewing**, Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry, 8(4), 411-416
54. Andronic Ciocan, D., Bulancea, M., **Dabija, A.**, Miron, A. (2007). **Optimisation of frozen prebaked bread's manufacture**, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology, 71-75, ISSN 1843-5157
55. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). **Evaluation of the sensorial properties of sorts of melted cheeses**, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 7(3), 667-670
56. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). **Use of 5-agglocompact yeasts for performing second fermentation in the preparation of sparkling wines, Applications of buffering capacity for the acidification or deacidification of wines**, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 7(3), 671-674
57. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). **Applications of buffering capacity for the acidification or deacidification of wines**, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 7(4), 815-820
58. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). **Applications of wine refrigeration in assuring tartaric stability**, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 7(4), 821-826
59. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). **Capitalization possibilities of by-products from beer industry**, lucrare prezentată la 3rd International Symposium Prospects for 3rd Millenium Agriculture, 20-23 October, publicată în *Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca*, 60, 472, Academic Press, Cluj Napoca, Romania, ISSN 1454-2382
60. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). **Corelations between raw milk quality and some dairy products parameters**, lucrare prezentată la 3rd International Symposium Prospects for 3rd Millenium Agriculture, 20-23 October, publicată în *Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca*, 60, 473, Academic Press, Cluj Napoca, Romania, ISSN 1454-2382

4. Proiecte de cercetare câștigate prin competiție

Director de proiect

1. 2024-2026 – Contract PN-IV-P8-8.3-ROMD-2023-0121, **Cercetări privind valorificarea drojdiilor – produs secundar din industria fermentativă în nutriția animalelor de fermă**, finanțat de UEFISCDI
2. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089, **Diversificarea gamei sortimentale si îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L.Suceava**, finanțat de UEFISCDI
3. 2017 – Contract PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097, **Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărire a termenului de valabilitate al produselor din păstrăv**, finanțat de UEFISCDI
4. 2004-2006 – **Cercetări privind identificarea, monitorizarea și valorificarea optimă a produselor secundare din industria berii**, finanțat de CNCSIS -1006
5. 2002-2004 – **Cercetări privind optimizarea calităților biotehnologice ale drojdiei *Saccharomyces cerevisiae***, finanțat de CNCSIS – 858 (101)
6. 2001 – **Cercetări privind stabilirea diagramei optime de malțificare în scopul obținerii unui malț cu calități biotehnologice superioare**, Contract nr.3557, Beneficiar S.C. MARTENS S.A. Galați

Data:

24.10.2024

Semnătura

