

INFORMAȚII PERSONALE

	Nume / Prenume	Gâtlan Anca-Mihaela		
	Adresă	Municipiul Suceava, strada Luceafărului, nr. 1, bl. E54, sc. A, ap. 3, cod poștal 720242, Județul Suceava		
	Telefon / E-mail	+40 747 532 695 ancagatlan@gmail.com, anca.gatlan@fia.usv.ro		
	Website			
	Profil Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=7p2ieD8AAAAJ&hl=ro		
	Data nașterii	22 septembrie 1988	Naționalitate	Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	<i>Iunie 2024 – prezent</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Prodecan cu activitatea didactică și studentescă, managementul calității</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Administrație, Educație, Cercetare
Activități și responsabilități principale	- Coordonează activitatea de adaptare și îmbunătățire a fișelor disciplinelor în consens cu cerințele angajatorilor, prin accentuarea caracterului practic și aplicativ al proiectelor și laboratoarelor; - Coordonează activitatea de evaluare anuală a domeniilor de studiu din cadrul facultății; - Coordonează evaluarea internă a programelor de studii; - Coordonează activitatea de evaluare a planurilor de învățământ; - Urmărește procesul de acreditare a programelor de studii de către ARACIS; - Coordonează efectuarea practicii de specialitate și de domeniu; - Coordonează organizarea activității de cazare, activității de acordare de burse, premii și alte forme de sprijin și ajutor pentru studenți; - Responsabil pentru întocmirea orarului facultății; - Suplinește decanul, cu avizul acestuia, rezolvând problemele curente ale facultății; - Alte atribuții stabilite de decan.

Perioada	<i>Octombrie 2022 – prezent</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Șef de lucrări, titular</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație, Cercetare
Activități și responsabilități principale	Managementul orelor de curs și seminar la disciplinele Igiena societăților din industria alimentară, Organizarea unităților de alimentație publică și turism, Asocierea produselor culinare cu vinuri și alte băuturi, a orelor de seminar la disciplina Managementul resurselor umane din alimentația publică și a orelor de laborator la disciplinele Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Merceologia produselor alimentare, Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate. Activități de organizare de manifestări științifice, coordonare studenți pentru întocmirea lucrărilor de licență și disertație și pentru participare la competiții din domeniul de studiu. Activități de cercetare și publicare lucrări științifice.

Perioada	<i>2020 – prezent</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Consilier local în cadrul consiliului local al mun. Suceava</i>
Numele și adresa angajatorului	Municipiul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Administrație publică locală

Activități și responsabilități principale	Reprezentarea intereselor și a preocupărilor cetățenilor în cadrul consiliului local, formularea de inițiative legislative sau de proiecte locale, exprimarea votului asupra propunerilor legislative și contribuție la luarea deciziilor, participare la procesul de elaborare a bugetului local, monitorizarea eficienței și transparenței administrației locale, evaluarea implementării deciziilor luate și propunerea de măsuri de ajustare, promovarea integrității în administrația locală, etc.
---	---

Perioada	<i>Februarie 2023 – Decembrie 2023</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Cercetător operaționalizare</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Proiect „Laborator de cercetare interdisciplinară pentru analiza calității, siguranței și identificarea falsificării alimentelor în cadrul clusterului regional inovativ de bioeconomie Suceava-Botoșani”, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Cercetare
Activități și responsabilități principale	Operaționalizarea laboratorului de cercetare, cu stabilirea protocoalelor de utilizare a infrastructurii achiziționate prin proiect și a parametrilor urmăriți în testările de laborator; organizarea de manifestări științifice în vederea promovării clusterului; participarea la activități de animare a clusterului, etc.

Perioada	<i>Februarie 2021 – Decembrie 2022</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Mentor de practică antreprenorială (S) / Specialist în activitatea de coaching</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Proiect „DECIDE - Dezvoltare prin educație antreprenorială și cercetare inovativă doctorală și postdoctorală”, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Îndrumarea participanților bursieri stagieri pe plan profesional

Perioada	<i>Iunie 2018 – prezent</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Director departament alimentație</i>
Numele și adresa angajatorului	S.C. NATUR LOGISTICS S.R.L., Municipiul Suceava, strada Luceafărului, nr. 1, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Industria alimentară, Fabricarea sucurilor de fructe și legume
Activități și responsabilități principale	Elaborarea planului de vânzări și marketing, stabilirea obiectivelor activității de vânzări și marketing, recrutarea, instruirea și coordonarea resurselor umane, colaborare cu organele de control.

Perioada	<i>Octombrie 2021 – Septembrie 2022</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Asistent universitar, titular</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație, Cercetare
Activități și responsabilități principale	Managementul orelor de laborator de la disciplinele Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate, Merceologia produselor alimentare, Biotehnologii speciale, Tehnologia malțului și a berii, Tehnologii în industria laptelui și a seminariilor la disciplina Bazele gastronomiei și gastrotehniei; Îndrumător de an, specializarea Științe gastronomice; Coordonare proiecte de diplomă; Activități de cercetare și publicare lucrări științifice, etc.

Perioada	<i>Octombrie 2014 – Septembrie 2021</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Asistent universitar, perioadă determinată</i>

Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație, Cercetare
Activități și responsabilități principale	Managementul orelor de laborator de la disciplinele Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice, Controlul și expertiza băuturilor alcoolice și nealcoolice, Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Inocuitatea produselor alimentare, Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate, Merceologia produselor alimentare și a seminariilor la disciplinele Siguranță și securitate alimentară în protecția consumatorului, Autentificarea alimentelor și decelarea falsurilor. Activități de cercetare și publicare lucrări științifice.

Perioada	<i>Ianuarie 2017 – Septembrie 2019</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Municipiul Suceava, strada Universității, nr. 13, cod poștal 720229, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Cercetare
Activități și responsabilități principale	Efectuarea analizelor fizico-chimice aferente proiectului de cercetare "Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L. Suceava"

Perioada	<i>Iunie 2015 – Iunie 2018</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Director comercial</i>
Numele și adresa angajatorului	SC NATUR FOOD SRL-D, Municipiul Suceava, str. Tipografiei, nr. 4A, cod poștal 720043, județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Alimentație publică
Activități și responsabilități principale	Dezvoltarea și implementarea strategiilor de vânzare; Identificarea și exploatarea oportunităților de afaceri; Gestionarea echipei de vânzări; Dezvoltarea relațiilor cu clienții și partenerii; Monitorizarea performanței și raportarea rezultatelor; Planificarea și implementarea campaniilor de marketing și promovare; Gestionarea bugetului departamentului comercial; Monitorizarea și adaptarea la schimbările de pe piață; Negocierea contractelor și a acordurilor comerciale; Rezolvarea problemelor și gestionarea conflictelor, etc.

Perioada	<i>Noiembrie 2013 – Mai 2016</i>
Funcția sau postul ocupat	<i>Manager general</i>
Numele și adresa angajatorului	S.C. VASIANA S.R.L., Municipiul Suceava, Bld. 1 Decembrie 1918, nr. 5, cod poștal 720262, Județul Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Alimentație publică
Activități și responsabilități principale	Supervizarea operațiunilor zilnice; Recrutarea și gestionarea personalului; Gestionarea bugetului și a costurilor; Dezvoltarea și implementarea strategiilor de marketing și promovare; Asigurarea calității și a satisfacției clienților; Menținerea standardelor de igienă și siguranță alimentară; Dezvoltarea relațiilor cu clienții și partenerii de afaceri; Monitorizarea performanței și raportarea rezultatelor; etc.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	<i>2020 – 2024</i>
Calificarea / diploma obținută	<i>Licențiat în Științe juridice</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Drept și Științe Administrative, specializarea: Drept
Perioada	<i>2016 – 2020</i>
Calificarea / diploma obținută	<i>Doctor</i>
Denumirea și adresa organizației	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava,

de educație / formare	<i>Domeniul de doctorat:</i> Ingineria produselor alimentare, <i>Titlul tezei:</i> "Cercetări privind valorificarea prin fermentație alcoolică a tescovinei de cătină", Diploma de doctor Seria J Nr. 0047763, în baza Ordinului Ministrului Educației și Cercetării nr. 6245 din 21.12.2020
Perioada	2011 – 2013
Calificarea / diploma obținută	<i>Masterat</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Perioada	2011 – 2013
Calificarea / diploma obținută	<i>Studii postuniversitare</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Program de formare psihopedagogică în vederea certificării competențelor pentru profesia didactică (de aprofundare) - Nivelul II
Perioada	2007 – 2011
Calificarea / diploma obținută	<i>Inginer</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, specializarea: Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism
Perioada	2007 – 2011
Calificarea / diploma obținută	<i>Profesor, nivel gimnazial și liceal</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Program de formare psihopedagogică în vederea certificării competențelor pentru profesia didactică - Nivelul I
Perioada	2003 – 2007
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de bacalaureat</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Colegiul Național „Mihai Eminescu”, Botoșani, specializarea: Științe ale naturii

COMPETENTE PERSONALE

[Specificați contextul în care au fost dobândite].

Competențe de comunicare	Exprimare clară și adaptată audienței în contexte diverse (profesionale, academice, interinstituționale). Capacitatea de a transmite informații complexe într-un mod accesibil și logic, atât oral, cât și în scris. Negociere eficientă și diplomație în colaborarea cu părți externe (ex. furnizori, instituții partenere). Dezvoltarea relațiilor interpersonale bazate pe încredere, respect și comunicare constructivă.
Competențe organizaționale / manageriale	Experiență relevantă în coordonarea și motivarea echipelor pentru atingerea obiectivelor comune. Dezvoltate abilități de leadership, analiză și sinteză a informațiilor complexe. Capacitate de alocare eficientă a sarcinilor, evaluare a competențelor colaboratorilor și coordonare a echipelor. Flexibilitate în stabilirea priorităților și reorganizarea sarcinilor în funcție de dinamica proiectelor. Competență în elaborarea de planuri și strategii orientate spre rezultate. Gestionarea eficientă a proiectelor și organizarea de evenimente profesionale, de la concept la finalizare. Punctualitate, capacitate decizională sub presiune și respectarea termenelor-limită. Deținerea certificărilor profesionale: Manager resurse umane (cert. M00231846), Specialist managementul calității ISO 9001, Auditor intern HACCP / ISO 22000.

Competențe și aptitudini sociale	Adaptabilitate ridicată în interacțiuni sociale variate și deschidere spre colaborare în contexte noi. Gestionarea echilibrată a conflictelor prin abordări constructive, orientate spre soluții echitabile. Implicare voluntară în proiecte cu impact social și comunitar. Atitudine responsabilă față de provocările sociale actuale și implicare activă în susținerea valorilor etice. Respect profund pentru normele morale fundamentale și valorile culturale naționale. Manifestarea spiritului civic și a atașamentului față de valorile identitare și religioase.
Competențe digitale	Utilizare avansată a pachetului MS Office, inclusiv formule complexe Excel, macro-uri și prezentări interactive în PowerPoint. Utilizarea programelor de analiză statistică pentru interpretarea datelor experimentale. Gestionarea proiectelor prin platforme digitale (ex. Trello, Asana, Microsoft Teams) și instrumente de colaborare online (Google Workspace, Zoom). Căutare avansată de informații relevante și evaluarea credibilității surselor online. Deschidere către învățarea rapidă a unor aplicații digitale noi (ex. AI tools, platforme de e-learning).
Alte competențe personale	Proactivitate și creativitate în identificarea soluțiilor inovatoare pentru problemele apărute. Capacitate de menținere a concentrării și a calității muncii în condiții solicitante. Autodisciplină și învățare continuă prin resurse proprii și formare profesională. Deținător al permisului de conducere categoria B.

Limbi străine cunoscute En	Înțelegere				Vorbire				Sciere	
	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Nivelul	C2	Utilizator experimentat	C2	Utilizator experimentat	C2	Utilizator experimentat	C2	Utilizator experimentat	C2	Utilizator experimentat

Limbi străine cunoscute Fr	Înțelegere				Vorbire				Sciere	
	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Nivelul	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar

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

INFORMATII SUPLIMENTARE

[Specificați numărul și anexați lista de lucrări, invenții, contracte și distincții (integral sau selecție)].

Publicații	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri internaționale	
	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale	
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	6
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate ISI (ne-cotate ISI)	12
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate în baze de date internaționale (altele decât ISI)	8
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	16
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	1
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	2

Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție internațională	3 (membru)
	Câștigate prin competiție națională	
	Cu terți	
Granturi didactice	Câștigate prin competiție internațională	
	Câștigate prin competiție națională	
	Cu terți	
Publicații și brevete premiate	Premii acordate de organizații internaționale	
	Premii acordate de organizații naționale	1
	Premii acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți	
Alte distincții	Distincții acordate de organizații internaționale	
	Distincții acordate de organizații naționale	
	Distincții acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți	

Lista celor mai relevante lucrări științifice publicate

- Gheorghita, R.E., Lupaescu, A.V., **Gătlan, A.M.***, Dabija, D., Lobiuc, A., Iatcu, O.C., Buculei, A., Andriesi, A., Dabija, A. (2024), Biopolymers-Based Macrogels with Applications in the Food Industry: Capsules with Berry Juice for Functional Food Products, *Gels*, 10(1): 71, DOI: <https://doi.org/10.3390/gels10010071>, **FI 4,6**, <https://www.mdpi.com/2310-2861/10/1/71>
- Golea, C.M., Stroe, S.G., **Gătlan, A.M.**, Codină, G.G. (2023), Physicochemical Characteristics and Microstructure of Ancient and Common Wheat Grains Cultivated in Romania, *Plants*, 12(11): 2138, DOI: 10.3390/plants12112138, **FI 4,5**, <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/11/2138>.
- Brevet de invenție - RO132799 (B1) - Dabija, A., Mironeasa, S., **Gătlan, A.M.**, (2023), Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip înghețată - Înghețată cu mere și cătină și procedeu de obținere a acesteia.
- Gătlan, A.M.**, Gutt, G., (2021), Sea Buckthorn in Plant Based Diets. An Analytical Approach of Sea Buckthorn Fruits Composition: Nutritional Value, Applications, and Health Benefits, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(17): 8986, DOI: 10.3390/ijerph18178986, **FI 3,390**, <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/17/8986/htm>.
- Gătlan, A.M.**, Gutt, G., Naghiu, A., (2020), Capitalization of sea buckthorn waste by fermentation: Optimization of industrial process of obtaining a novel refreshing drink, *Journal Of Food Processing And Preservation*, 1-14, **FI 1,405**.
- Gătlan, A.M.**, Gutt, G., (2019), Optimization for alcohol fermentation conditions of sea buckthorn press residues using response surface methodology, *Food and Environment Safety Journal*, XVIII (4): 266 – 271.
- Dabija, A., Codină, G.G., Ropciuc, S., **Gătlan, 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, **FI 1,360**.
- Dabija, A., Codină, G.G., **Gătlan, A.M.**, Rusu, L., (2018), Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers, *Cyta – Journal of Food*, 16(1): 859-867, **FI 1,605**.
- Sidor, A.M.**, Buculei, A., Gutt, G., Dabija, A., Ursachi, F., (2017), Study regarding the influence of different packaging types on sea buckthorn juice quality parameters, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, Albena, Bulgaria, 17(61): 1059-1064.
- Sidor, A.M.**, (2015), Study regarding the heavy metal contamination of certain natural mineral waters in an ore exploitation zone in Romania, *Analele Universității din Craiova, Seria: Biologie, Horticultură, Tehnologie Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, XX(LVI): 5-12.

Anexe: Liste de lucrări, invenții, proiecte și distincții (*integral sau selecție*)

Data:
01.07.2025

Semnătura:

Digitally signed by
Anca-Mihaela Gatlan
Date: 2025.07.03
10:50:33 +03'00'

LISTĂ DE LUCRĂRI

I. Lista celor mai relevante lucrări științifice publicate

1. Gheorghita, R.E., Lupaescu, A.V., **Gâtlan, A.M.***, Dabija, D., Lobiuc, A., Iatcu, O.C., Buculei, A., Andriesi, A., Dabija, A. (2024), Biopolymers-Based Macrogels with Applications in the Food Industry: Capsules with Berry Juice for Functional Food Products, *Gels*, 10(1): 71, DOI: <https://doi.org/10.3390/gels10010071>, **FI 4,6**, <https://www.mdpi.com/2310-2861/10/1/71>
2. Golea, C.M., Stroe, S.G., **Gâtlan, A.M.**, Codină, G.G. (2023), Physicochemical Characteristics and Microstructure of Ancient and Common Wheat Grains Cultivated in Romania, *Plants*, 12(11): 2138, DOI: 10.3390/plants12112138, **FI 4,5**, <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/11/2138>.
3. Brevet de invenție - RO132799 (B1) - Dabija, A., Mironeasa, S., **Gâtlan, A.M.**, (2023), Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip înghețată - Înghețată cu mere și cătină și procedeu de obținere a acesteia.
4. **Gâtlan, A.M.**, Gutt, G., (2021), Sea Buckthorn in Plant Based Diets. An Analytical Approach of Sea Buckthorn Fruits Composition: Nutritional Value, Applications, and Health Benefits, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(17): 8986, DOI: 10.3390/ijerph18178986, **FI 3,390**, <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/17/8986/htm>.
5. **Gâtlan, A.M.**, Gutt, G., Naghiu, A., (2020), Capitalization of sea buckthorn waste by fermentation: Optimization of industrial process of obtaining a novel refreshing drink, *Journal Of Food Processing And Preservation*, 1-14, **FI 1,405**.
6. **Gâtlan, A.M.**, Gutt, G., (2019), Optimization for alcohol fermentation conditions of sea buckthorn press residues using response surface methodology, *Food and Environment Safety Journal*, XVIII (4): 266 – 271.
7. 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, **FI 1,360**.
8. 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, **FI 1,605**.
9. **Sidor, A.M.**, Buculei, A., Gutt, G., Dabija, A., Ursachi, F., (2017), Study regarding the influence of different packaging types on sea buckthorn juice quality parameters, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, Albena, Bulgaria, 17(61): 1059-1064.
10. **Sidor, A.M.**, (2015), Study regarding the heavy metal contamination of certain natural mineral waters in an ore exploitation zone in Romania, *Analele Universității din Craiova, Seria: Biologie, Horticultură, Tehnologie Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, XX(LVI): 5-12.

II. Teza de doctorat

Titlul tezei: *Cercetări privind valorificarea prin fermentație alcoolică a tescovinei de cătină*

Domeniul: *Ingineria Produselor Alimentare*

Conducător de doctorat: *prof. univ. dr. ing. Gheorghe GUTT*

Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava

Diploma de doctor Seria J Nr. 0047763, în baza Ordinului Ministrului Educației și Cercetării nr. 6245 din 21.12.2020

http://exlibris.usv.ro:8991/F/4LGY4KAJSM4CEGTTIYR9AS92YPD3J3U4G8SINISCV83AYB7XD4-44217?func=full-set-set&set_number=003901&set_entry=000001&format=999

III. Brevete de invenție

1. RO132799 (B1) - Dabija, A., Mironeasa, S., **Gâtlan, A.M.**, (2023), Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip înghețată - Înghețată cu mere și cătină și procedeu de obținere a acesteia.

Cereri înregistrate la OSIM

1. Dabija, A., Mironeasa, S., **Sidor, A.M.**, (2018), Iaurt cu cătină și extract din semințe de struguri, *A/00746*, Clasificare internațională: A23C 9/12.
2. Dabija, A., **Sidor, A.M.**, (2018), Iaurt cu cătină și fibre de morcov, *RO133921 (A2)*, Clasificare internațională: A23C 9/12.

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

1. Gheorghita, R.E., Lupaescu, A.V., **Gâtlan, A.M.***, Dabija, D., Lobiuc, A., Iatcu, O.C., Buculei, A., Andriesi, A., Dabija, A. (2024), Biopolymers-Based Macrogels with Applications in the Food Industry: Capsules with Berry Juice for Functional Food Products, *Gels*, 10(1): 71, DOI: <https://doi.org/10.3390/gels10010071>, **FI** 4,6, <https://www.mdpi.com/2310-2861/10/1/71>
2. Gâtlan, A. M., Buculei, A., Oroian, M. A., Ropciuc, S., Ursachi, V. F. (2024), Water Resource Efficiency and Quality Monitoring: A Case Study of Suceava County's Drinking Water System, International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM, 3(2), 155-163, DOI:10.5593/sgem2024v/3.2/s11.22, <https://www.proquest.com/docview/3192391027?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&sourcetype=Conference%20Papers%20&%20Proceedings>.
3. Buculei, A., Gâtlan, A. M., Oroian, M., Butnaru, M., Chetrariu, A. (2024), Evaluating Freezing Techniques and Quality Indicators for Frozen Cakes: Effects on Shelf Life, Texture, and Sensory Properties, International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM, 6(2), 69-76, DOI:10.5593/sgem2024v/6.2/s24.09,

- <https://www.proquest.com/docview/3192392193?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&sourcetype=Conference%20Papers%20&%20Proceedings>
4. Golea, C.M., Stroe, S.G., **Gâtlan, A.M.**, Codină, G.G. (2023), Physicochemical Characteristics and Microstructure of Ancient and Common Wheat Grains Cultivated in Romania, *Plants*, 12(11): 2138, DOI: 10.3390/plants12112138, FI 4,5, <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/11/2138>.
 5. **Gâtlan, A.M.**, Gutt, G., (2021), Sea Buckthorn in Plant Based Diets. An Analytical Approach of Sea Buckthorn Fruits Composition: Nutritional Value, Applications, and Health Benefits, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(17): 8986, DOI: 10.3390/ijerph18178986, FI 3,390, <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/17/8986/htm>.
 6. **Gâtlan, A.M.**, Gutt, G., Naghiu, A., (2020), Capitalization of sea buckthorn waste by fermentation: Optimization of industrial process of obtaining a novel refreshing drink, *Journal Of Food Processing And Preservation*, 1-14, FI 1,405.
 5. 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, FI 1,360.
 6. 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, FI 1,605.
 7. 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.
 8. 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.
 9. Dabija, A., Oroian, M.A., Mironeasa, S., **Sidor, A.M.**, (2018), Physicochemical and sensory properties of yogurt with seabuckthorn powder, rosehip powder and grape seed extract during storage, *18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management SGEM*, 18(6.2): 429-436.
 10. **Sidor, A. M.**, Sidor, V., Gutt, G., Dabija, A., Todosi Sănduleac, E., (2017), Contributions on enhancing pulp stability in sea buckthorn juice using ultrasonic field and the effect on its physico-chemical parameters, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future*, Section: Advances in Biotechnology, Albena, Bulgaria, 17(61): 617-624.
 11. **Sidor, A.M.**, Buculei, A., Gutt, G., Dabija, A., Ursachi, F., (2017), Study regarding the influence of different packaging types on sea buckthorn juice quality parameters, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, Albena, Bulgaria, 17(61): 1059-1064.
 12. **Sidor, A.M.**, Dabija, A., Gutt, G., Todosi Sănduleac, E., Sidor, V., (2017), The effect of yogurt enrichment with seabuckthorn powder on its sensory acceptance, rheological, textural and physicochemical properties, lucrare prezentată la *17th International*

- Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, 17(61): 1117-1128.
13. Dabija, A., Codină, G.G., **Sidor, A.M.**, (2017), Effect of different fibre addition on the yogurt's quality, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, 17(61): 655-663.
 14. Dabija, A., Codină, G.G., **Sidor, A.M.**, (2017), Studies regarding the effect of defatted rapeseed flour addition on wheat flour dough microstructure, rheological properties and bread quality, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, 17(61): 991-997.
 15. Dabija, A., **Gâtlan, A.M.**, Rusu, L., Mironeasa, S., (2017), Use of experimental design for quality optimization of yogurt with rosehip powder and grape seed extracts, *17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology*, 17(63): 421-428.
 16. 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, 25-27.05.2017, Dubrovnik, Croația și publicată în *Journal of Biotechnology*, 256, S72.
 17. Albu, A., Constantinescu, G., **Sidor, A.M.**, (2016), The consumer attitude toward innovative confectionary products, *3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2016, Conference Proceedings: Political Sciences, Law, Finance, Economics and Tourism, Volume III, Section: Finance, Economics & Tourism*, 2(III): 1085-1092.
 18. **Sidor, A.M.**, (2015), Study regarding the heavy metal contamination of certain natural mineral waters in an ore exploitation zone in Romania, *Analele Universității din Craiova, Seria: Biologie, Horticultură, Tehnologie Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, XX(LVI): 5-12.

V. Articole / studii publicate în reviste de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (BDI):

1. Buculei, A., **Gâtlan, A.M.**, Cojocariu, A. (2022), Evaluation of the quality of wheat with added improvers, *Food and Environment Safety Journal*, XXI (3).
2. **Gâtlan, A.M.**, Gutt, G., (2019), Optimization for alcohol fermentation conditions of sea buckthorn press residues using response surface methodology, *Food and Environment Safety Journal*, XVIII (4): 266 – 271.
3. Dabija, A., Codină, G.G., **Gâtlan, A.M.**, (2018), Influence of different commercial starter cultures on quality of yogurt, *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 12(2): 17-24.
4. **Gâtlan, A.M.**, Mironeasa, C., Oroian, M.A., Sănduleac, E.T., Mironeasa, S., (2017), Optimization of seabuckthorn fruit powder yogurt formulation using rheological analysis, lucrare prezentată la *IBEREO*, 6.09-8.09.2017, Valencia, Spania și publicată în cartea

- editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, 104-107.
5. Dabija, A., Oroian, M.A., **Sidor, A.M.**, Codină, G.G., (2017), Rheological characterization of yogurt with different types of fibres, lucrare prezentată la *IBEREO*, 6.09-8.09.2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, 40-43.
 6. Ropciuc, S., Dabija, A., **Sidor, A.M.**, Oroian, M.A., (2017), Influence of fortification with vegetable and fruit powder on the rheological and physicochemical properties of yogurt, lucrare prezentată la *IBEREO*, 6-8.09.2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, 44-47.
 7. **Sidor, A.M.**, (2015), The intake of minerals in the diet brought by the consumption of sea buckthorn (*Hippophae Rhamnoides L.*) berries and juice, *Food and Environment Safety*, 14(3): 327 – 330.
 8. **Sidor, A.M.**, (2015), The nitrogen compound content of some natural mineral waters from Bukovina, Romania, versus their bottled form, *Food and Environment Safety*, 14(3): 306 – 309.

VI. Alte lucrări publicate în reviste și volume de conferințe cu referenți (neindexate)

1. Constantinescu, C.G., Buculei, A., **Gâtlan, A.M.** (2023), Trends in Obtaining Bakery Products, Frozen Pastries, lucrare prezentată la *9th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, Suceava, România, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 59, ISSN 2068 – 0819.
2. **Gâtlan, A.M.**, Oroian, M.A., Ursachi, F., Chetrariu, A. (2021), Stability assessment of sunflower oil enriched with bioactive compounds from sea buckthorn marc, lucrare prezentată la *8th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, Suceava, România, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 57, ISSN 2068 – 0819.
3. Dabija, A., Mironeasa, S., **Sidor, A.M.**, (2018), Influence of seabuckthorn and grape seed extract on sensory, physicochemical and rheological characteristics of yogurt, lucrare prezentată la *4th Edition of the International Conference "Modern Technology in the Food Industry 2018"*, 18-20 October 2018, Chișinău, Republica Moldova, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 227, ISBN 978-9975-87-428-1.
4. Dabija, A., Oroian, M.A., **Sidor, A.M.**, Mironeasa, S., (2018), Study on the influence of fermentation temperature and the amount of starter culture on yogurt quality, *3rd International Conference on Food Properties (ICFP2018)*, 22÷24.01.2018, Sharjah, Emiratele Arabe Unite, poster presentation, premiul “Best Paper Award On Food Properties Predictions, Modeling and Control Track”.
5. Dabija, A., **Gâtlan, A.M.**, Rebenciuc, I., Todosi-Sănduleac, E., (2017), Effect of

- vegetable proteins addition on yogurt quality, lucrare prezentată la *8th International Symposium EURO-ALIMENT*, 06-08.09.2017, Galați, România, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*.
6. Dabija, A., Oroian, M.A., Ropciuc, S., **Sidor, A.M.**, (2017), Production of a novel yogurt using some local vegetable raw materials, lucrare prezentată la *4th North and East European Congress on Food*, NEEFood 2017, 10.09-13.09.2017, Kaunas, Lituania, publicată în *volumul de rezumate al congresului*.
 7. Dabija, A., Boca, A.I., **Gâtlan, A.M.**, (2017), Study on the influence of different types of lactic cultures on the quality of yogurt, *16th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture*, 28.09÷30.09, 2017, Cluj-Napoca, Romania.
 8. Dabija, A., Mironeasa, S., Codină, G.G., **Gâtlan, A.M.**, (2017), Study regarding yogurts' shelf life extending by using some different herbs extracts, lucrare prezentată la *Total Food 2017, Exploitation of Agri-Food Chain Wastes Conference*, 31.10-02.11.2017, Norwich, Marea Britanie și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*.
 9. Dabija, A., Oroian, M.A., Codină, G.G., **Sidor, A.M.**, (2017), Effect of different vegetable proteins addition on the yogurt's quality, lucrare prezentată la *31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society*, 13.11-16.11.2017, Sitges, Spania și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*.
 10. Dabija, A., Oroian, M.A., Mironeasa, S., Codină, G.G., Ropciuc, S., **Gâtlan, A.M.**, (2017), The influence of herbs extract (milk thistle, hawthorn, sage and marjoram) on yogurt properties, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 39, ISSN 2068-0819.
 11. Codină, G.G., Dabija, A., Oroian, M.A., Mironeasa, S., Ropciuc, S., **Gâtlan, A.M.**, (2017), Influence of acorn flour addition on the quality of yogurt, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 38, ISSN 2068-0819.
 12. **Gâtlan, A.M.**, Dabija, A., Oroian, M.A., Mironeasa, S., Codină, G.G., Ropciuc, S., (2017), Effect of beetroot powder addition on rheological, physicochemical and sensorial properties of yogurt, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 40, ISSN 2068-0819.
 13. Oroian, M.A., Dabija, A., Mironeasa, S., Codină, G.G., Ropciuc, S., **Gâtlan, A.M.**, (2017), Rheological, physicochemical and sensorial properties of yogurt enriched with buckwheat flour, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 42, ISSN 2068-0819.
 14. Ropciuc, S., Dabija, A., Oroian, M.A., Mironeasa, S., **Gâtlan, A.M.**, Codină, G.G., (2017), Improvement of rheological and sensory properties of yogurt with Romanian autochthonous plant powder addition, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 50, ISSN 2068-0819.
 15. **Sidor, A.M.**, Sănduleac, E., (2016), Pasteurization Influence on Physico-Chemical

Parameters of SeaBuckthorn Juice, *7th International Conference for Students "Student in Bucovina"*, 10th – 11th of November 2016, Suceava, România, *Section A: Food-AgriScience, Ecology and Environment*.

16. Sânduleac, E., **Sidor, A.M.**, (2016), Physico-Chemical and Textural Parameters of Feta Cheese-Evolution During Storage, *7th International Conference for Students "Student in Bucovina"*, 10th – 11th of November 2016, Suceava, România, *Section A: Food-AgriScience, Ecology and Environment*.

VII. Proiecte câștigate prin competiție, inclusiv proiecte de cercetare și consultanță

A. Membru în echipa de cercetare

1. 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.
2. 02.2023-12.2023 - *Laborator de cercetare interdisciplinara pentru analiza calității, siguranței si identificarea falsificării alimentelor în cadrul clusterului regional inovativ de bioeconomie Suceava-Botoșani* – Membru al Proiectului - Proiect cofinanțat de Fondul European de Dezvoltare Regională prin Programul Operațional Competitivitate 2014-2020 - 4.379.531,57 lei.
<http://biocluster.usv.ro/biosafelab/index.html>
3. 02.2021-12.2022 - Proiect "*DECIDE - Dezvoltare prin educație antreprenorială și cercetare inovativă doctorală și postdoctorală*" – Mentor de practică antreprenorială (S) / Specialist în activitatea de coaching, - Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020, Axa Prioritară 6 "Educație și Competențe" - 6.147.760,77 lei - <http://decide.usv.ro/>.

Data,

01.07.2025

Semnătura,

Digitally signed by
Anca-Mihaela Gatlan
Date: 2025.07.03 10:53:55
+03'00'