

INFORMAȚII PERSONALE

	Nume / Prenume	MIRONEASA Silvia		
	Adresă	B-dul George Enescu, nr. 31, bl. T 49, sc. C, ap. 8, cod 720242, Suceava		
	Telefon / E-mail	0741985648 silviam@fia.usv.ro; silvia_2007_miro@yahoo.com		
	Website			
	Profil Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=hZIR314AAAAJ&hl=ro&oi=ao		
	Data nașterii	20.10.1964	Naționalitate	Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	Februarie 2020 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Profesor universitar dr. ing. – titular Conducător de doctorat în domeniul Ingineria produselor alimentare (abilitat în 2017), Director Școla Doctorală de Științe Aplicate și Inginerești
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare științifică – Ingineria produselor alimentare
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică: predare cursuri și îndrumare lucrări aplicative la disciplinele: Influența procesării asupra calității produselor alimentare; Operații unitare în industria alimentară; Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității; Elemente de inginerie mecanică; Elemente de inginerie electrică. Cercetare științifică, coordonare doctorat în domeniul Ingineria produselor alimentare

Perioada	Martie 2013 – Februarie 2020
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar dr. ing. - titular
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare științifică – Ingineria produselor alimentare
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică: predare cursuri și îndrumare lucrări aplicative la disciplinele: Operații unitare în industria alimentară; Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității; Utilaje în industria alimentară; Organizarea unităților de alimentație publică; Elemente de inginerie mecanică, Elemente de inginerie electrică. Cercetare științifică, coordonare proiecte de licență și lucrări de disertație în domeniul Ingineria produselor alimentare.

Perioada	Octombrie 2007 – Martie 2013
Funcția sau postul ocupat	Șef lucrări universitar dr. ing. - titular
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare științifică – Ingineria produselor alimentare
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică: predare cursuri și îndrumare lucrări aplicative la disciplinele: Operații unitare în industria alimentară; Elemente de inginerie mecanică; Elemente de inginerie electrică; Climatizări și instalații de frig; Elemente de inginerie; Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator. Cercetare științifică, coordonare proiecte de licență și lucrări de disertație în domeniul Ingineria produselor alimentare.

Perioada	Octombrie 1992 – Septembrie 2007
Funcția sau postul ocupat	Bibliotecar cu studii superioare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Biblioteconomie, Învățământ superior
Activități și responsabilități principale	Managementul colecțiilor tradiționale și digitale, Managementul informației, Responsabilități organizatorice

Perioada	Octombrie 1991 – Septembrie 1992
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar
Numele și adresa angajatorului	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Îndrumare lucrări de laborator la disciplina Scule așchietoare

Perioada	Octombrie 1988 – Septembrie 1991
Funcția sau postul ocupat	Inginer
Numele și adresa angajatorului	Fabrica de Asistență Tehnică și Service pentru Mașini - Unelte București, Filiala Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Asistență Tehnică și Service pentru Mașini - Unelte
Activități și responsabilități principale	Planificări reparații mașini-unelte, Planificarea asigurării pieselor de schimb, Organizare activități de deplasare în zonele de lucru

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	2017
Calificarea / diploma obținută	Abilitare în domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> la Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava, O.M. 5791/27.12.2017
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea “Ștefan cel Mare” din Suceava

Perioada	2015
Calificarea / diploma obținută	Certificat de atestare a competențelor profesionale în specializarea <i>Marketing strategic și educațional</i> în domeniul <i>Inginerie și management</i> , Seria CA, Nr. 0008486
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea POLITEHNICA din București

Perioada	2013
Calificarea / diploma obținută	Certificat de atestare a competențelor profesionale în specializarea <i>Calitate, inovare, comunicare în sistemul de formare continuă a didacticienilor din învățământul superior</i> , Seria B, Nr. 0005570
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea POLITEHNICA din București

Perioada	2013
Calificarea / diploma obținută	Atestat de absolvire în specializarea <i>Program de formare în Blended-Learning și Tehnologii Educaționale moderne pentru învățământul universitar</i> , Nr. 285 din 2013
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca

Perioada	2010
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire <i>Formator</i> , seria G, nr. 00105104 din 06.05.2010 (<i>Curs de Formator</i>)
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	S.C. QCERT S.R.L. Suceava Strada Gheorghe Doja 8, Suceava 727525

Perioada	2009
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire <i>Manager Proiect</i> , seria B, nr. 0043344 din 24.08.2009 (<i>Curs Manager Proiect</i>)
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	S.C. Regional Consulting S.R.L. Suceava Strada I.G. Sbiera, Suceava 720183

Perioada	2007-2008
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire în specializarea <i>Bibliologie, biblioteconomie și știința informării</i> , Seria G, Nr. 001330 din 2009
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea “Babeș-Bolyai” din Cluj-Napoca

de educație / formare	Strada Mihail Kogălniceanu 1, Cluj-Napoca, 400347
Perioada	2007-2008
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic, seria G, Nr. 0070493 din 2008 (Curs postuniversitar de pregătire didactică - Pedagogie și metodică)
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Perioada	Octombrie 1999 – Iulie 2004
Calificarea / diploma obținută	Doctor în domeniul <i>Știința și ingineria materialelor</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Perioada	Octombrie 2008 – Februarie 2010
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Master în domeniul <i>Managementul Calității Produselor Alimentare și a Mediului</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Perioada	Octombrie 2008 – Iunie 2010
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Master în domeniul <i>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Perioada	Octombrie 1996 – Iunie 1997
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Studii Aprofundate în profilul mecanic, specializarea <i>Ingineria Calității</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Mecanică, Str. Universității, nr. 13, cod 720229, Suceava
Perioada	Septembrie 1983 – Iunie 1988
Calificarea / diploma obținută	Diploma de inginer în specializarea <i>Tehnologia Construcțiilor de Mașini</i>
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Institutul Politehnic "Gheorghe Asachi" din Iași, Facultatea de Tehnologia Construcțiilor de Mașini din Suceava

COMPETENȚE PERSONALE

Competențe de comunicare	Eficiență în coordonarea activității de cercetare
Competențe organizaționale / manageriale	Experiență managerială în derularea proiectelor de cercetare câștigate prin competiție națională și a proiectelor de cercetare derulate cu diferiți agenți economici Organizator a concursurilor științifice și profesionale studentești
Competențe și aptitudini sociale	Antrenarea studenților în activitatea de cercetare și publicare a rezultatelor cercetării
Competențe digitale	Utilizare aplicații pentru tehnoredactare, prezentare, prelucrare statistică a datelor experimentale (Excel, Statistica, SPSS, Design-Expert etc.), modelare 3D (Autodesk Inventor).
Alte competențe personale	Evaluator ARACIS pentru domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> Expert evaluator ARACIS - Conducător de doctorat pentru domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> Director al Școlii Doctorale de Științe Aplicate și Inginerești Coordonator domeniu de masterat Ingineria Produselor alimentare Recenzor la peste 55 reviste WoS (indexate/cotate ISI) și 6 reviste BDI.

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

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

Limbi străine cunoscute En	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	A2	B2	A2	A2	B2

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

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri internaționale	3
	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale	5
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	73
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate ISI (ne-cotate ISI)	13
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate în baze de date internaționale (altele decât ISI)	82
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	1
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	14
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	4
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	
Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție internațională	
	Câștigate prin competiție națională	5
	Cu terți	21
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	33
	Premii acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți	
Alte distincții	Distincții acordate de organizații internaționale	9
	Distincții acordate de organizații naționale	8
	Distincții acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți	

Anexă: Lista de lucrări, invenții, proiecte și distincții (*integral* sau *selecție*)

15.05.2025



Lista de lucrări, invenții, proiecte și distincții

I. Articole publicate în reviste indexate/cotate WoS

1. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga M.*, Ursachi V.-F., Mironeasa C. (2024). Seedless grape pomace in expanded snacks for fiber improvement. *Ukrainian Food Journal*, 13(4), 681–695. ISSN: 2313-5891. Impact factor: 0,70. WOS: 001461484700001. <https://ufj.nuft.edu.ua/indexpreen.html?doi=10.24263/2304-974X-2024-13-4-3> (Q4).
2. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga, M.*, Mironeasa, C. (2024). Assessing of maize-based snacks formulated with whole and seedless white grape pomace. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 16(4), 5-14. ISSN: 2066-6845. Impact factor: 0,50. WOS: 001402831700001. https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/ (Q4).
3. Ungureanu-Iuga, M., **Mironeasa, S.***, Batariuc, A., Mironeasa, C., Oroian, M.-A. (2024). Extruded snacks from maize flour with red grape pomace. *Ukrainian Food Journal*, 13(3), 557–575. ISSN: 2313-5891. Impact factor: 0,70. WOS: 001410396200007. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2024-13-3-9> (Q4).
4. Dranca, F., & **Mironeasa, S.** (2024). Green Extraction of Pectin from Sugar Beet Flakes and Its Application in Hydrogels and Cryogels. *Gels*, 10(4), 228. Impact factor: 5,00. WOS: 001210079200001. <https://doi.org/10.3390/gels10040228> (Q1).
5. Dranca, F., & **Mironeasa, S.** (2024). Hot-air drying vs. lyophilization of sugar beet flakes for efficient pectin recovery and influence of extraction conditions on pectin physicochemical properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 265, 131063. Impact factor: 7,70. WOS: 001218343000001. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.131063> (Q1).
6. Batariuc, A. Ungureanu-Iuga, M., Becze, A. Senila, L. **Mironeasa, S.** (2024). Impact of heat treatment of sorghum grains on flour properties. *Ukrainian Food Journal*, 13(4). Impact factor: 0,70. WOS: 001461484700005. <https://ufj.nuft.edu.ua/indexpreen.html?doi=10.24263/2304-974X-2024-13-4-7> (Q4).
7. **Mironeasa, S.**, & Ungureanu-Iuga, M. (2024). Plants, Lichens, Fungi and Algae Ingredients for Nutrition and Health. *Applied Sciences*, 14(7), 2800. Impact factor: 2,50. WOS: 001201663300001. <https://doi.org/10.3390/app14072800> (Q2).
8. **Mironeasa, S.**, Coțovanu, I., Mironeasa, C., & Ungureanu-Iuga, M.* (2023). A Review of the Changes Produced by Extrusion Cooking on the Bioactive Compounds from Vegetal Sources. *Antioxidants*, 12(7), 1453. Impact factor: 6,0. WOS: 001037920700001. <https://www.mdpi.com/2076-3921/12/7/1453> (Q1).
9. Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2023). Changes induced by heat moisture treatment in wheat flour and pasta rheological, physical and starch digestibility properties. *Gels*, 9(6), 449. Impact factor: 6,0. WOS: 001017417700001. <https://doi.org/10.3390/gels9060449> (Q1).
10. Ejaz, A., Waliat, S., Arshad, M. S., Khalid, W., Khalid, M. Z., Rasul Suleria, H. A., ... & **Mironeasa, S.** (2023). A comprehensive review of summer savory (*Satureja hortensis* L.): promising ingredient for production of functional foods. *Frontiers in Pharmacology*, 14, 1198970. Impact factor: 4,4. WOS: 001044001100001. <https://doi.org/10.3389/fphar.2023.1198970> (Q1).
11. Batariuc, A., Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2023). Sorghum flour features related to dry heat treatment and milling. *Foods*, 12(11), 2248. Impact factor: 4,7. WOS: 001005024700001. <https://doi.org/10.3390/foods12112248> (Q1).
12. Coțovanu, I., Mironeasa, C., & **Mironeasa, S.** (2023). Incorporation of buckwheat flour at different particle sizes and distinctive doses in wheat flour to manufacture an improved wheat bread. *Foods*, 12(8), 1730. Impact factor: 4,7. WOS: 000979604600001. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/8/1730> (Q1).
13. Atudorei, D., **Mironeasa, S.**, & Codină, G. G. (2023). Dough Rheological Behavior and Bread Quality as Affected by Addition of Soybean Flour in a Germinated Form. *Foods*, 12(6), 1316. Impact factor: 4,7. WOS: 000958105700001. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/6/1316> (Q1).
14. Beglița, V., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2023). Assessing the Features of Tomato Pomace Powder in Suspensions. *Applied Sciences*, 13(4), 2235. Impact factor: 2,5. WOS: 000938709400001. <https://doi.org/10.3390/app13042235> (Q2).
15. Grigore, D. M., Mironeasa, S.*, Ciurescu, G., Ungureanu-Iuga, M., Batariuc, A., & Babeanu, N. E. (2023). Carcass yield and meat quality of broiler chicks supplemented with yeasts bioproducts. *Applied Sciences*, 13(3), 1607. Impact factor: 2,5. WOS: 000933784800001. <https://doi.org/10.3390/app13031607> (Q2).
16. Cotovanu, I., Mironeasa, C., & **Mironeasa, S.** (2023). Nutritionally Improved Wheat Bread Supplemented with Quinoa Flour of Large, Medium and Small Particle Sizes at Typical Doses. *Plants* 2023, 12, 698. Impact factor: 4,0 WOS: 000941651500001. <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/4/698> (Q1).
17. Khalil, E., Sultan, M. T., Khalid, W., Khalid, M. Z., Rahim, M. A., Saleem, S. R., ... & Mironeasa, S. (2023). Evaluation of different Terminalia chebula varieties and development of functional muffins. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1227851. Impact factor: 3,7. WOS: 001060863400001. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1227851> (Q1).

18. Coțovanu, I., Stroe, S. G., Ursachi, F., & **Mironeasa, S.** (2023). Addition of amaranth flour of different particle sizes at established doses in wheat flour to achieve a nutritional improved wheat bread. *Foods*, 12(1), 133. Impact factor: 4,7. WOS: 000909503700001. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/1/133> (Q1).
19. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). An Evaluation of the Dough Rheology and Bread Quality of Replacement Wheat Flour with Different Quinoa Particle Sizes. *Agronomy*, 12(10), 2271. Impact factor: 3,3. WOS: 000872083800001. <https://www.mdpi.com/2073-4395/12/10/2271> (Q1).
20. Atudorei, D., **Mironeasa, S.**, & Codină, G. G. (2022). Effects of Germinated Lentil Flour on Dough Rheological Behavior and Bread Quality. *Foods*, 11(19), 2982. Impact factor: 5,2. WOS: 000866785800001 <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/19/2982> (Q1).
21. Ghendov-Moșanu, A., Iuga, M., **Mironeasa, S.**, & Sturza, R. (2022). Aronia Extracts in the Production of Confectionery Masses. *Applied Sciences*, 15(12), 1-15. Impact factor: 2,7. WOS: 000839312200001 <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/15/7664> (Q2).
22. Luca, M. I., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2022). Carrot Pomace Characterization for Application in Cereal-Based Products. *Applied Sciences*, 12(16), 7989. Impact factor: 2,7. WOS: 000846256700001 <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/16/7989> (Q2).
23. Batariuc, A., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2022). Characterization of Sorghum Processed through Dry Heat Treatment and Milling. *Applied Sciences*, 12(15), 7630. Impact factor: 2,7. WOS: 000838917600001 <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/15/7630> (Q2).
24. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Effects of molecular characteristics and microstructure of amaranth particle sizes on dough rheology and wheat bread characteristics. *Scientific Reports*, 12(1), 1-14. Impact factor: 3,8. WOS: 000795163100098. <https://www.nature.com/articles/s41598-022-12017-7> (Q2).
25. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Rambu, D., Calcan, S. I., Cuculea, E. I., Costache, T., Ungureanu-Iuga, M., Oroian, M., **Mironeasa, S.**, Schröder, V., Ozon, E.-A., Lupuliasa, D., Caraiane, A., & Badea, V. (2022). Antioxidant, Cytotoxic, and Rheological Properties of Canola Oil Extract of *Usnea barbata* (L.) Weber ex FH Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Plants*, 11(7), 854. Impact factor: 4,5. WOS: 000781094600001. <https://www.mdpi.com/2223-7747/11/7/854> (Q1).
26. **Mironeasa, S.** (2022). Current Approaches in Using Plant Ingredients to Diversify Range of Bakery and Pasta Products. *Applied Sciences*, 12(6), 2794. Impact factor: 2,7. WOS: 000776142600001. <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/6/2794/htm> (Q2)
27. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Influence of Buckwheat Seed Fractions on Dough and Baking Performance of Wheat Bread. *Agronomy*, 12(1), 137. Impact factor: 3,7. WOS: 000747639200001. <https://www.mdpi.com/2073-4395/12/1/137> (Q1).
28. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Features of bread made from different amaranth flour fractions partially substituting wheat flour. *Applied Sciences*, 12(2), 897. Impact factor: 2,7. WOS: 000749828300001 <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/2/897> (Q2).
29. Coțovanu, I., Mironeasa, C., & **Mironeasa, S.** (2022). Insights into the Potential of Buckwheat Flour Fractions in Wheat Bread Dough. *Applied Sciences*, 12(5), 2302. Impact factor: 2,7. WOS: 000771289500001 <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/5/2302> (Q2).
30. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Calcan, S. I., Cuculea, E. I., Costache, T., Rambu, D., Ungureanu-Iuga, M., Oroian, M., **Mironeasa, S.**, Schröder, V., Ozon, E.-A., Caraiane, A., & Badea, V. (2022). Advances in the Characterization of *Usnea barbata* (L.) Weber ex FH Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Applied Sciences*, 12(9), 4234. Impact factor: 2,7. WOS: 000795381300001. <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/9/4234> (Q2).
31. Atudorei, D., Ungureanu-Iuga, M., Codină, G. G., & **Mironeasa, S.** (2021). Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking—Rheological Features. *Agronomy*, 11(12), 2588. Impact factor: 3,949. WOS: 000735685200001. <https://www.mdpi.com/2073-4395/11/12/2588> (Q1).
32. Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Advance on the Capitalization of Grape Peels By-Product in Common Wheat Pasta. *Applied Sciences*, 11(23), 11129. Impact factor: 2,838. WOS: 000735680000001 <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/23/11129> (Q2).
33. Ungureanu-Iuga, M., Atudorei, D., Codină, G. G., & **Mironeasa, S.** (2021). Rheological Approaches of Wheat Flour Dough Enriched with Germinated Soybean and Lentil. *Applied Sciences*, 11(24), 11706. Impact factor: 2,838. WOS: 000742694600001. <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/24/11706> (Q2).
34. Batariuc, A., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Effects of Dry Heat Treatment and Milling on Sorghum Chemical Composition, Functional and Molecular Characteristics. *Applied Sciences*, 11(24), 11881. Impact factor: 2,838. WOS: 000735849700001. <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/24/11881> (Q2).
35. Coțovanu, I., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production. *Plants*, 10(10), 2150. Impact factor: 4,658. WOS: 000715463600001. <https://doi.org/10.3390/plants10102150> (Q1).
36. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Simultaneous optimization of wheat heat moisture treatment and grape peels addition for pasta making. *LWT-Food Science and Technology*, 150, 112011. Impact factor: 6,0. WOS: 000684520900004. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112011> (Q1).
37. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Application of heat moisture treatment in wheat pasta production. *Food Control*, 128, 108176. Impact factor: 5,6. WOS: 000663760900012. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108176> (Q1).

38. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2021). Optimization of Bread Quality of Wheat Flour with Psyllium Addition by Using Response Surface Methodology. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-16. Impact factor: 1,20. WOS: 000670856500001. <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1948480> (Q4).
39. Saracila, M., Panaite, T. D., **Mironeasa, S.**, & Untea, A. E. (2021). Dietary Supplementation of Some Antioxidants as Attenuators of Heat Stress on Chicken Meat Characteristics. *Agriculture*, 11(7), 638. Impact factor: 3,408. WOS: 000675963300001. <https://doi.org/10.3390/agriculture11070638> (Q1).
40. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2021). Impact of Different Amaranth Particle Sizes Addition Level on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Features. *Foods*, 10(7), 1539. Impact factor: 5,561. WOS: 000677186400001. <https://doi.org/10.3390/foods10071539> (Q1).
41. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Use of Grape Peels By-Product for Wheat Pasta Manufacturing. *Plants*, 10(5), 926. Impact factor: 4,658. WOS: 000654467700001. <https://doi.org/10.3390/plants10050926> (Q1).
42. Turcu, R. P., Panaite, T. D., Untea, A. E., Vlaicu, P. A., Badea, I. A., & **Mironeasa, S.** (2021). Effects of Grape Seed Oil Supplementation to Broilers Diets on Growth Performance, Meat Fatty Acids, Health Lipid Indices and Lipid Oxidation Parameters. *Agriculture*, 11(5), 404. Impact factor: 3,408. WOS: 000653309800001. <https://doi.org/10.3390/agriculture11050404> (Q1).
43. Iuga, M., Batariuc, A., & **Mironeasa, S.** (2021). Synergistic Effects of Heat-Moisture Treatment Regime and Grape Peels Addition on Wheat Dough and Pasta Features. *Applied Sciences*, 11(12), 5403. Impact factor: 2,838. WOS: 000666319500001. <https://doi.org/10.3390/app11125403> (Q2).
44. Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2021). Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Applied Sciences*, 11(4), 1731. Impact factor: 2,838. WOS: 000632074100001. <https://doi.org/10.3390/app11041731> (Q2).
45. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Potential of grape byproducts as functional ingredients in baked goods and pasta. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(5), 2473-2505. Impact factor: 12,811. WOS: 000550409700001. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12597> (Q1).
46. Iuga, M., **Mironeasa, S.** (2020). A review of the hydrothermal treatments impact on starch based systems properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(22), 3890-3915. Impact factor: 11,176. WOS: 000487318400001. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1664978> (Q1).
47. Ungureanu-Iuga, M., Dimian, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Development and quality evaluation of gluten-free pasta with grape peels and whey powders. *LWT-Food Science and Technology*, 130, 109714. Impact factor: 4,952. WOS: 000552064900083. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109714> (Q1).
48. Turcu, R. P., Panaite, T. D., Untea, A. E., Șoica, C., Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Effects of Supplementing Grape Pomace to Broilers Fed Polyunsaturated Fatty Acids Enriched Diets on Meat Quality. *Animals*, 10(6), 947. Impact factor: 2,752. WOS: 000553997500001. <https://doi.org/10.3390/ani10060947> (Q1).
49. Iuga, M., Boestean, O., Ghendov-Mosan, A., **Mironeasa, S.** (2020). Impact of Dairy Ingredients on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Properties. *Foods*, 9, 828. Impact factor: 4,350. WOS: 000550037200001. <https://doi.org/10.3390/foods9060828> (Q1).
50. Coțovanu, I., Batariuc, A., & **Mironeasa, S.** (2020). Characterization of Quinoa Seeds Milling Fractions and Their Effect on the Rheological Properties of Wheat Flour Dough. *Applied Sciences*, 10(20), 7225. Impact factor: 2,679. WOS: 000585142500001. <https://doi.org/10.3390/app10207225> (Q2).
51. Cotovanu, I., Stoenescu, G., **Mironeasa, S.** (2020). Amaranth influence on wheat flour dough rheology: Optimal particle size and amount of flour replacement. *J. Microbiol. Biotechnol. Food Sci.* 10, 366-373. Impact factor: 0,12. WOS: 000600596600007. <https://www.jmbfs.org/archive/> (Q4).
52. Idriceanu, L., **Mironeasa, S.**, Gheorghe, A., Lefter, N. A., Iuga, M., Grigore, D. M., & Hăbeanu, M. (2020). Effects of the extruded linseed and walnut meal on some quality characteristics of Longissimus dorsi and Semitendinosus muscle of pigs. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 63(1), 128-134. <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&hl=en&cluster=17169392404122679145> (Indexată WoS)
53. Vlaicu, P. A., Turcu, R. P., **Mironeasa, S.**, & Panaite, T. D. (2020). Meat quality of breast from broilers fed a diet supplemented with orange and red grapefruit dried peel. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 63(1), 161-169. <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&hl=en&cluster=911755089458340931> (Indexată WOS).
54. **Mironeasa, S.**, & Codină, G.G. (2019). Dough rheological behavior and microstructure characterization of composite dough with wheat and tomato seed flours. *Foods*, 8(12), 626. Impact factor: 4,092. WOS: 000506638600033. <https://doi.org/10.3390/foods8120626> (Q2).
55. Iuga, M., Ávila Akerberg, V. D., González Martínez, T. M., & **Mironeasa, S.** (2019). Consumer preferences and sensory profile related to the physico-chemical properties and texture of different maize tortillas types. *Foods*, 8(11), 533. Impact factor: 4,092. WOS: 000502298100011. <https://doi.org/10.3390/foods8110533> (Q1).
56. Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2019). Grape seeds effect on refined wheat flour dough rheology: optimal amount and particle size. *Ukrainian Food Journal*, 8(4), 799-814 (Indexată WoS).
57. **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019). Rheological analysis of wheat flour dough as influenced by grape peels of different particle sizes and addition levels, *Food and Bioprocess Technology*, 12(2), 228-245. Impact factor: 3,356. WOS: 000454947600004. <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2202-6> (Q2).

58. **Mironeasa, S., & Mironeasa, C.** (2019). Dough bread from refined wheat flour partially replaced by grape peels: Optimizing the rheological properties. *Journal of Food Process Engineering*, e13207. Impact factor: 1,703. WOS: 00047894810000. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13207> (Q3).
59. Codină, G. G., Istrate, A. M., Gontariu, I., & **Mironeasa, S.**, 2019. Rheological Properties of Wheat–Flaxseed Composite Flours Assessed by Mixolab and Their Relation to Quality Features. *Foods*, 8(8), 333. Impact factor: 4,092. WOS: 000482954400075. <https://doi.org/10.3390/foods8080333> (Q1).
60. Panaite, T.D., **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Vlaicu, P.A., 2019. Liquid egg products characterization during storage as a response of novel phyto-additives added in hens diet, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 31(4), 304-314. Impact factor: 1,008. WOS: 000470914400009. <https://www.ejfa.me/index.php/journal/article/view/1937> (Q3)
61. **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C., 2019. Optimization of white wheat flour dough rheological properties with different levels of grape peels flour addition, *Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 76(1), 27-36. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/13282/pdf> (Indexată WoS).
62. Iuga, M., Mironeasa, C., **Mironeasa, S.**, 2019. Oscillatory rheology and creep-recovery behaviour of grape seed-wheat flour dough: Effect of grape seed particle size, variety and addition level, *Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 76(1), 37-45. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/13283/pdf> (Indexată WoS)
63. **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C., 2019. Optimization of grape peels particle size and flour substitution in white wheat flour dough, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 20(1), 29-42, ISSN 1582-540X. <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201901&vol=1&aid=4837> (Indexată WoS).
64. **Mironeasa, S.**, Zaharia, D., Codină, G., Ropciuc, S. and Iuga, M., 2018. Effects of Grape Peels Addition on Mixing, Pasting and Fermentation Characteristics of Dough from 480 Wheat Flour Type. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 75(1), 27-35. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12983> (Indexata WoS).
65. Codină, G., Zaharia, D., **Mironeasa, S.**, & Ropciuc, S. (2018). Evaluation of wheat flour dough rheological properties by magnesium lactate salt addition. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 75(1), 21-26. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst-0019> (Indexată WoS).
66. **Mironeasa, S.** and Codină, G.G., 2017. The Mixolab Rheological Properties and Dough Microstructure of Defatted Mustard Seed–Wheat Composite Flours. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(5). e13130. Impact factor: 1,94. WOS: 000412658000027. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13130>
67. **Mironeasa S.**, Codină G.G., Stroe S., 2016. A new simple method for the evaluation of mineral elements in different oilseeds. *Communications in Soil Science and Plant Analysis*, 47(15),1731-1737. Impact factor: 0,81. WOS: 000384653400002. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00103624.2016.1206914>
68. **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Codină G.G., 2016. Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior. *International Journal of Food Properties*, 19 (4), 859-872. Impact factor: 1,427. WOS: 000367442900004. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2015.1045516>
69. Codină G.G., **Mironeasa S.**, 2016. Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties. *Journal of Food Science and Tehnology- Mysori*, 53(12), 4149–4158. Impact factor: 1,241. WOS: 000391382900005. <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-016-2387-5>
70. **Mironeasa S.**, Codina G.G., Oroian M.A., 2016. Bread quality characteristics as influenced by the addition of tomato seed flour. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science and Technology*. 73 (2), 77-84. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12149> (Indexată WoS).
71. Arghire C., **Mironeasa S.**, Codină G.G., 2016. Optimization of bread quality of 650 wheat flour type with native inulin by response surface methodology. *The Annals of the Univeristy Dunărea de Jos Galați, Fascicule VI-Food Tehnology*, 40 (1), 32-42. <http://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/1338> (Indexat WoS).
72. Codina G.G., **Mironeasa S.**, Todosi-Sanduleac E., 2016. Studies regarding the influence of brown flaxseed flour addition in wheat flour of a very good quality for bread making on bread quality. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca-Food Science and Technology*, 73 (2), 70-76. <https://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12148> (Indexat WoS).
73. Codină G.G., Franciuc Simona, **Mironeasa S.**, 2016. Rheological characteristics and microstructure of milk yogurt as influenced by quinoa flour addition. *Journal of Food Quality*, 39(5), 559–566. IF = 1,69. Impact factor: 0,921. WOS: 000388951000015. <https://doi.org/10.1111/jfq.12210>
74. **Mironeasa S.**, Codina G.G., 2016. Evaluation the effects of pumpkin seed flour addition in wheat flour of a strong quality for bread making on bread quality. *Nano, Bio And Green - Technologies for a Sustainable Future Conference Proceedings*, SGEM 2016, Vol. III, 261-268. https://apps-webofknowledge-com.am.e-information.ro/Search.do?product=WOS&SID=F244Wj2LuT75oEUBoYj&search_mode=GeneralSearch&prID=1fe5d5f2-6565-4d48-8152-69900c489d87 (Indexată WoS).
75. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C., 2016. The alveograph rheological properties and bread quality of composite defatted mustard - wheat flour, *Nano, Bio And Green - Technologies for a Sustainable Future Conference Proceedings*, SGEM 2016, Vol. III, 355-361. <https://apps-webofknowledge-com.am.e->

information.ro/Search.do?product=WOS&SID=F244Wj2LuT75oEUboYj&search_mode=GeneralSearch&prID=f09dc0ef-e40c-461a-91e2-40e094024e06 (Indexată WoS).

76. Codină G.G., **S. Mironeasa**, 2013. Influence of mixing speed on dough microstructure and rheology, *Food Technology and Biotechnology*, 51 (4), 509-519. Impact factor: 0,977. WOS: 000329768300009 <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20143027246>
77. Codină G. G., **S. Mironeasa**, D.V. Voica, C. Mironeasa, 2013. Multivariate analysis of wheat flour dough sugars, gas production, and dough development at different fermentation times. *Czech J. Food Sci*, 31 (3), 222-229, ISSN 1212-1800. Impact factor: 0,685. WOS: 000319527700004. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20133245804>
78. Codină G. G.[†], **Mironeasa S.**[†], Mironeasa C.[†], 2012. Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition. *Journal of the Food Science and Agriculture*, 92 (10), 2162-2170. Impact factor: 1,759. WOS: 000305067100021. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.5603>
79. Codină G. G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Popa C.N., Tamba-Berehoiu R., 2012. Wheat Flour Dough Alveograph Characteristics Predicted by Mixolab Regression Models. *Journal of the Food Science and Agriculture*, 92 (3), 638-644. Impact factor: 1,759. WOS: 000298798000025. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.4623>
80. **Mironeasa S.**, G. G. Codină, C. Mironeasa, 2012. The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assessed by Mixolab. *Journal of Texture Studies*, 43 (1): 40-48. Impact factor: 1,051. WOS: 000299729500004. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1745-4603.2011.00315.x>
81. Codină G. G., **Mironeasa S.**, Bordei D., Leahu A., 2010, Mixolab Versus Alveograph and Falling Number. *Czech J. Food Sci*, 28 (3): 185-191, ISSN 1212-1800, Impact factor: 0,413. WOS: 000280143500004 https://www.agriculturejournals.cz/web/cjfs.htm?type=article&id=169_2008-CJFS
82. Mironeasa C., **Mironeasa S.**, 2009. The process approach and the generated value at the process level. *Metalurgia International*, 61(5), 94-99. ISSN 1582-2214. Impact factor: 0,084.
83. Mironeasa C., **Mironeasa S.**, 2009. Considerations on the concept of process and process approach, *Metalurgia International*, 61(5), 89-93. ISSN 1582-2214. Impact factor: 0,084. WOS: 000207863900022.
84. **Mironeasa S.**, Mironeasa C., 2008. Study of the relationship between the drawing coefficient and hardening ratio. Annals of DAAAM for 2008 & Proceedings of the 19th International DAAAM Symposium, 441, ISBN 978-3-901509-68-1, ISSN 1726-9679. WOS: 000262860100440 (Indexată WoS).
85. Mironeasa C., **Mironeasa S.**, 2008. Study on the dependence between the Erichsen coefficient by anisotropy and hardening coefficients. Annals of DAAAM for 2008 & Proceedings of the 19th International DAAAM Symposium, 440, ISBN 978-3-901509-68-1, ISSN 1726-9679. WOS:000262860100439 (Indexată WoS).
86. Iacob D., Mironeasa C., **Mironeasa S.**, 2008. Experimental research regarding the joining radius obtained in the case of minimal energy at the electrohydraulic process Annals of DAAAM for 2008 & Proceedings of the 19th International DAAAM Symposium, 308, ISBN 978-3-901509-68-1, ISSN 1726-9679. WOS: 000262860100439 (Indexată WoS).

II. Articole în reviste și volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale

1. Luca, M. I., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2024). Nutritional and bioactive composition of different carrot pomace varieties. *Ukrainian Journal of Food Science*, 12(2). ISSN 2409-4951 (online). DOI: 10.24263/2310-1008-2024-12-2-3. Indexed: Google Scholar, EBSCO, ROAD, FSTA, Index Copernicus, Ulrichswelb. <https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/article?doi=10.24263%2F2310-1008-2024-12-2-3>
2. Ungureanu-Iuga, M., **Mironeasa S.***, Mironeasa, C. (2024). Evaluation of crisps from maize-integral grape pomace flour mix manufactured by extrusion cooking. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 30(3), 264-273. ISSN (online): 2068-9551. Indexed: Google Scholar, EBSCO, CAS, CAB Abstract, IFIS. <https://journal-of-agroalimentary.ro/journal-of-agroalimentary-processes-and-technologies-2024-30-3/evaluation-of-crisps-from-maize-integral-grape-pomace-flour-mix-manufactured-by-extrusion-cooking>
3. Coțovanu, I., **Mironeasa S.***, Ungureanu-Iuga, M., Mironeasa, C. (2023). Effect of extrusion parameters on the extruded products' features. *International Multidisciplinary Scientific GeoConference-SGEM*, Proceedings of 23rd International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2023, 23, 133-140. ISSN: 1314-2704. ISI Proceeding DOI: 10.5593/sgem2023V/6.2/s25.17 <https://www.sgem.org/index.php/component/jresearch/?view=publication&task=show&id=9593&Itemid=>
4. Batariuc, A., Coțovanu I., & **Mironeasa, S.** (2022). Influence of dry heat treatment on antioxidant activity and total polyphenol content of different sorghum particle sizes. *Food and Environment Safety Journal*, 21(3). ISSN 2068-6609. DOI: 10.4316/fens.2022.025. https://openurl.ebsco.com/EPDB%3Agcd%3A13%3A30913117/detailv2?sid=ebsco%3Aplink%3AAscholar&id=ebsco%3Agcd%3A161410445&crl=c&link_origin=scholar.google.com
5. Luca, M. I., Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). The effects of drying methods on the characteristics of carrot pomace—a minireview. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2021, 27 (1), 21-26. [https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/58208L04_Madalina_Iuga_2021_27\(1\)_021-026.pdf](https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/58208L04_Madalina_Iuga_2021_27(1)_021-026.pdf)
6. Mădălina, Iuga, & **Mironeasa, S.** (2021). Characterization of pasta from heat moisture treated wheat flour and grape peels. *Food and Environment Safety Journal*, 20(2). <http://fia-old.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/791>.

7. Codină, G.G., Iuga, M., Stroe, S., **Mironeasa, S.** (2021). Chemical characterization of wheat-germinated legumes composite flours. *International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management*, SGEM, 21(6.1), 41-50.
8. Idriceanu, L., **Mironeasa, S.**, Lefter, N. A., Gheorghe, A., Iuga, M., Grigore, D. M., & Hăbeanu, M. (2020). Effects of the dietary millet (*Panicum miliaceum*) on some quality characteristics of liver, Longissimus dorsi and Semitendinosus muscle on pigs. *Lucrări Științifice-Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Seria Zootehnie*, 73, 271-276.
9. Grigore, D. M., Ciurescu, G., Idriceanu, L., **Mironeasa, S.**, Iuga, M., & Băbeanu, N. (2019). Effect of low-fiber sunflower meal and phytase addition on broiler carcass traits, and meat quality. *Archiva Zootechnica*, 22(1), 32-47.
10. Codină, G.G., Zaharia, D., **Mironeasa, S.**, Dabija, A. and Ropciuc, S. (2018). The Influence of Native Inulin and Oligofructosis Addition to Flour and Its Effects on the Rheological Characteristics of the Dough. *International Journal of Food Engineering*, 4(1), 1-7.
11. **Mironeasa, S.**, Codină G.G., Mironeasa C. (2018). Effect of composite flour made from tomato seed and wheat of 650 type of a strong quality for bread making on bread quality and Alveograph rheological properties. *International Journal of Food Engineering*, 4(1), 22-26.
12. Dabija, A.I., **Mironeasa, S.**, Oroian, M. and Sion, I. (2018). Study Concerning Milk Quality–Raw Material for Dairy Industry. *International Journal of Food Engineering*, 4(1), 14-21.
13. 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. *International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management*, SGEM, 18 (6.2), 429-436.
14. Dabija, A., Rebenciuc, I. and **Mironeasa, S.** (2017). Optimization of growing medium composition in obtaining *Saccharomyces cerevisiae* yeast. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 23(4), 253-259.
15. Dabija, A., Gâțlan, A.M., Rusu, L., **Mironeasa, S.** (2017). Use of experimental design for quality optimization of yogurt with rosehip powder and grape seed extracts. *Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future*, Section: Advances in Biotechnology. Conference Proceedings, 63, 421-428.
16. Dabija, A., Codină, G.G., Oroian, M.A., **Mironeasa, S.** (2017). Effect of tomato skins powder on rheological and physicochemical characteristics of milk yogurt. *The Multi-Disciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, IBEREO 2017, Valencia, Spain, 36-39.
17. Nastasia M., Mironeasa C., **Mironeasa S.**, (2017). The audit of management principles for integrated management systems: An exploratory research on managers perceptions in small and medium size enterprise in Romania. 4th *International Multidisciplinary Scientifica Conference on Social Science & Arts SGEM 2017*, 5(1), 951-958.
18. Nastasia M., Mironeasa C., **Mironeasa S.**, (2017). Management of non-financial key performance indicators in small and medium size enterprise. An exploratory study. 4th *International Multidisciplinary Scientifica Conference on Social Science & Arts SGEM 2017*, 5(1), 607-614.
19. Iuga M., **Mironeasa S.**, Zaharia D., Ropciuc S., Mironeasa C., (2017). Effects of grape seeds flour addition on wheat flour dough rheological properties, SGEM Vienna GREEN, *International Conference on Earth and Geo Sciences*, HOFBURG Viena, Austria, published in Nano, Green and Space-Technologies for a Sustainable Future, Conference Proceedings, 17(63), 209-216, ISBN 978-619-7508-29-4.
20. **Mironeasa S.**, Iuga M., Zaharia D., Dabija A., Mironeasa C. (2017), Influence of particle sizes and addition level of grape seeds on wheat flour dough rheological properties, SGEM Vienna GREEN, *International Conference on Earth and Geo Sciences*, HOFBURG Viena, Austria, published in Nano, Green and Space-Technologies for a Sustainable Future, Conference Proceedings, 17(63), 265-272, ISBN 978-619-7508-29-4.
21. Iuga M., Ropciuc S., **Mironeasa S.** (2017). Antioxidant activity and total phenolic content of grape seeds and peels from Romanian varieties, *Food and Environment Safety Journal*, 16(4), 276-281.
22. Iuga M., **Mironeasa S.** (2017). Use of response surface methodology to evaluate the influence of processing parameters on the quality of jelly product, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 23(1), 13-18.
23. Codină G.G., Atudorei D., Cimpoi A., **Mironeasa S.**, Todosi-Sănduleac E. (2017). Quality evaluation of wheat-pumpkin-golden flaxseed composite bread, *Food and Environment Safety Journal*, 16(2), 61-70.
24. **Mironeasa S.**, Sănduleac Todosi E., Iuga M. (2016). Physico-chemical characteristics, antioxidant activity and mineral content of hawthorn fruits from Suceava County, *Food and Environment Safety Journal*, 15 (2), 108-116.
25. Arghire, C., **Mironeasa, S.**, Codină, G.G. (2016). Optimization of bread quality of 650 wheat flour type with native inulin by response surface methodology. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, Fascicle VI: Food Technology, 40(1), 32-42.
26. **Mironeasa, S.**, Codină, G.G., Mironeasa, C. (2016). Effects of the pumpkin seed addition on bread quality of wheat flour with a very good quality for bread making, *Proceesings of the International Conference "Modern technologies in the food industry - 2016"*, Chișinău, 229-237. Indexare: <https://scholar.google.ro/>
27. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Gutt G., Todosi-Sănduleac E. (2016). Influence of the golden flaxseed addition on bread quality of wheat flour with a very good quality for bread making, *Proceesings of the International Conference "Modern technologies in the food industry - 2016"*, Chișinău, 151-157. Indexare: <https://scholar.google.ro/>

28. Codină, G. G., **Mironeasa, S.**, & Mironeasa, C. (2016). The alveograph rheological properties and bread quality of composite defatted mustard-wheat flour. *International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM*, 3, 355-361.
29. Codină G.G., **Mironeasa S.**, 2016, Application of D-Optimal Mixture Design to optimize the wheat-pumpkin composite flour for bread production, *Food and Environment Safety*, 15 (1), 10-20.
30. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2015). Physico-chemical properties of blends of corn oil with coriander seed oil, *Food and Environment Safety Journal*, 14 (1), 74-83.
31. Codină G.G., Poroach-Scrițan M., **Mironeasa S.** (2015). Blending of sunflower oil with grape seed oil: Impact on physico-chemical parameters and radical scavenging activity, *Food and Environment Safety Journal*, 14 (1), 101-107
32. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2015). Sensory evaluation of millet-yellow flaxseed-hemp composite flour gluten free cookies for optimum formulation by the mixture experimental design, *Food and Environment Safety Journal*, 14 (3), 310-319.
33. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2015). Use of Response Surface Methodology to investigate the effect of some chemical elements on the tensile strength of thin sheet metal, *TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies*, 2015, 217-222. ISSN-1224-029X. http://www.fim.usv.ro/conf_1/tehnomusjournal/journal2015p.php
34. Avramiuc M., **Mironeasa S.** (2015). The influence of processing by crushing and boiling on ascorbic acid content in some plant species, *Food and Environment Safety*, 2015, 14(2), 157-161. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
35. Codină G.G., Mironeasa S. (2014). Improvement of wheat flour dough rheology by alpha -amylase and protease combination, *Food and Environment Safety Journal*, 13 (4), 309-316.
36. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2014). Optimization of a strong wheat flour quality with a low alpha amylase content by using response surface methodology, *Journal of Food Studies*, 2014, 3(1), 15-24.
37. Zaharia D., Danciu I., Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2014). Use of principal component analysis in assessment relationship between technological and rheological parameters of wheat flour, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 12 (1), 29-32.
38. Zaharia D., Danciu I., Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2014). Relationships of Glutograph parameters with Farinograph and wheat flour characteristics, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 12 (1), 33-36.
39. Stroe S.-G., Gutt G., **Mironeasa S.** (2013). The relationship between metal ions released from AISI304 and AISI321 stainless steels in food simulant solutions at various working parameters, *Food and Environment Safety*, 2013, 12(3), 265-270. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
40. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2013). Effect of citrus fibers addition on wheat flour dough rheological properties, *Food and Environment Safety*, 12(4), 322-32.
41. G.G. Codină, **Mironeasa S.**, 2013. The effect of lecithin on alveograph characteristics, baking and sensorial qualities of wheat flour, *Food and Environment Safety*, XII(1), 59-63.
42. **Mironeasa S.**, Codină G.G., 2013. Alveograph dough rheological parameters related to wheat flour analytical characteristics using Principal Component Analysis, 2nd *International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '13)*, Braşov, June 1-3, 2013, 241-246.
43. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C., 2013. Use of wheat flour analytical characteristics for predicting the Simulator Mixolab measurements. The 2nd *WSEAS 2nd International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '13)*, Brasov, June 1-3, 2013, 235-239.
44. Codină G.G., Arghire C., **Mironeasa S.** (2013). Influence of added Inulin on the Alveograph rheological characteristics of dough from 800 wheat flour type and bread quality, *Chania, Crete Island, Greece*, August 27-29, 2013.
45. **Mironeasa S.**, Codină G.G., Popa C. (2013). Effect of the addition of Psyllium fiber on wheat flour dough rheological properties, *Chania, Crete Island, Greece*, August 27-29, 2013.
46. Mironeasa C., **Mironeasa S.**, Codină G.G., 2013. Comparative study on the assessment of employee satisfaction, 2nd *International Conference on Economics, Political and Law Science (EPLS '13)*, Brasov, June 1-3, 2013, 23-31.
47. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C., 2012, Effect of egg yolk powder addition on rheological parameters of wheat flour dough and bread quality, *Proceedings of International Conference Modern Technologies in the Food Industry*, vol. I la conferința Communication at the Technical Univesrity of Moldova International Conference, first edition, Chişinău, Republica Moldova, 1-3 noiembrie, 296-301, ISBN 978-9975-80-646-6.
48. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2012). Study on the raw cow milk hygienic parameters from different milk collection centers and different years using a multivariate analysis method. *Food and Environment Safety*, 11 (4), 59-64, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
49. Codină G.G., **Mironeasa S.** (2012). Effects of dry lager brewing *Saccharomyces cerevisiae* strain on the fermentation process and beer quality. *Food and Environment Safety*, 11 (1), 76-82, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=Mironeasa+S*&btnG=
50. **Mironeasa S.**, Gutt S., Gutt G. & Codină G.G. (2011). Rheological behaviour of wheat flour dough during mixing and heating. *Annals of DAAAM for 2011& Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium*, 107, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/69984937/rheological-behaviour-wheat-flour-dough-during-mixing-heating>
51. **Mironeasa S.**, Codină G.G., Mironeasa C. (2011). Variation analysis of cow milk composition quality depending on year, season and location in Romania, *Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-*

- Napoca, 68 (1-2), 225-232, ISBN 1843-5262. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
52. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2011). Evaluation of strong whet type 650 flour parameters with the Farinograph instrument, Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, 68 (1-2):418, ISBN 1843-5262. (BDI). Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
 53. Codină G.G., Gutt S., Gutt G. & **Mironeasa S.** (2011). Alveograph as a rheological tool to predict the quality characteristics of wheat flour. Annals of DAAAM for 2011& Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium, 1027, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/69985393/alveograph-as-rheological-tool-predict-quality-characteristics-wheat-flour>
 54. **Mironeasa S.**, Codină G.G., Leahu A., Mironeasa C. (2011). Multivariate statistical analysis of Royal Feteasca wine quality from different regions of Romania country. *Food and Environment Safety*, 10 (1), 47-52. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
 55. **Mironeasa S.**, Gutt G., Gutt S., & Mironeasa C. (2011). Study regarding the association between mechanical parameters, chemical composition and Erichsen index. *Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium*, 105, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI)
 56. Gutt S., G. Gutt, T.-L. Severin, **S. Mironeasa**, M. Poroch – Seritan & F.-C. Alexuc, 2011. Equipment for Material Testing and Advanced Characterization. *Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium*. ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/69985230/equipment-material-testing-advanced-characterisation>
 57. Gutt G., Gutt S., Alexuc F.-C., Stroe S.-G., **Mironeasa S.** & Gutt A. (2011). Contribution on Electromagnetic Shielding of Working and Living Spaces. *Annals of DAAAM for 2011& Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium*, 693, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/69985230/contribution-electromagnetic-shielding-working-living-spaces>
 58. Gutt S., G. Gutt, A. Gutt, M. Poroch - Seritan, **Mironeasa S.** & Rosu A.I. (2011). Portable Surface Plasmon Resonance Phenomenon (SPR)-Based Biosensors. *Annals of DAAAM for 2011& Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium*, 701, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/69985234/portable-surface-plasmon-resonance-phenomenon-spr-based-biosensors>
 59. Gutt S., G. Gutt, T.-L. Severin, M. Poroch – Seritan, **Mironeasa S.** & Oroianu M.A. (2011). *Portable Hardness Tester*. *Annals of DAAAM for 2011& Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium*, 699 ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/69985233/portable-hardness-tester>
 60. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Leahu A. (2011). Predicting the organoleptic quality of some Romanian beer from physical-chemical data using multivariate analysis, *Food and Environment Safety*, 2011, 10 (1): 36-42, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_1/single/6/Paper%206%20Vol%20X%201_2011.pdf
 61. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Voica D.V. (2011). Influence of wheat flour dough hydration levels on gas production during dough fermentation and bread quality, *Food and Environment Safety*, 10 (4), 65-69, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
 62. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2011). Multivariate analysis in assessment relationships between milk characteristics influenced by the seasonal variations, *Food and Environment Safety*, 10 (4), 104-107, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
 63. Leahu A., G. G. Codină, **S. Mironeasa**, Roșu A.I. (2011). Effects of A2 phospholipase on dough rheological properties and bread characteristics, *Food and Environment Safety*, 10 (1): 66-70, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
 64. Leahu A., Codină G.G., **Mironeasa S.**, Damian C. (2011). Correlation analyses between some technological parameters of some Romanian wheat varieties grown in the Suceava area. *Food and Environment Safety*, 10 (2): 65-69, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: <http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=Correlation+analyses+between+some+technological+parameters+of+some+Romanian+wheat+&btnG=>
 65. Mironeasa C., **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2011). Study regarding the audit of management principles. *TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies*, 1 (18), 325-328. (BDI) Disponibil online: <http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=Study+regarding+the+audit+of+management+principles&btnG=>
 66. Mironeasa C., **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2011). *The quality of management. Application of risk management procedure*, Proceedings of The 3rd International Conference: Institutional Strategic Quality Management in Higher Education, ISQM 2011, Sibiu, 243-248, ISBN 978-973-598-913-2. (BDI) Disponibil online: http://proiecte.aracis.ro/fileadmin/Academis/A0/ISQM_2011/Proceedings_ISQM_2011.pdf
 67. Mironeasa C., **Mironeasa S.** (2010). Survey implementation of training for integrated management systems, *Proceedings in Manufacturing Systems*, 5, Special Number, 295-300. Editura Academiei Române, București, ISSN 2067-9238. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0,5

68. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2010). Study of the influence of the modification of the carbon on the sheet mechanic characteristic. *TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies*, 17, 66-69, ISSN-124-029X. (BDI) Disponibil online: http://www.fim.usv.ro/conf_1/tehnomusjournal/pagini/arhiva/arhiva/CuprinsTehnomusXVII.pdf
69. **Mironeasa S.**, Gutt G., Gutt S. & Mironeasa C. (2010). Effect of Chemical Composition on the Elongation Proprieties. *Annals of DAAAM for 2010 & Proceedings of the 21st International DAAAM Symposium*, 137, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI, Indexată ISI Thomson Scientific) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/55674527/effect-chemical-composition-elongation-propeities>
70. Gutt G., Severin T.-L., Gutt S. & **Mironeasa S.** (2010). Distribution Study of Micro Alloy Elements on Cadmium Telluride Crystals by ICP-MS. *Annals of DAAAM for 2010 & Proceedings of the 21st International DAAAM Symposium*, 991, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: <http://connection.ebscohost.com/c/articles/55674953/distribution-study-micro-alloy-elements-cadmium-telluride-crystals-by-icp-ms-laser-ablation-technique>
71. **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Codină G.G. (2010). Evaluation of mineral element content in grape seed and defatted grape seed. *Food and Environment Safety*, IX (2), 53-61, ISSN 2068 – 6609. (BDI) Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
72. **Mironeasa S.**, A. Leahu, G.G. Codină S.G., Stroe, Mironeasa C. (2010). Grape Seed: physico-chemical, structural characteristics and oil content. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 16 (1), 1-6, ISSN 1453-1399. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
73. Scripcariu C., **Mironeasa S.**, Bulai P., Macoveanu M. (2009). Identification and exploitation possibilities of some waste products from ion exchange membrane electrolisys plant. *Annals of the Suceava University – Food Engineering*, VIII (1), 30-36. (BDI) Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
74. Mironeasa C., **Mironeasa S.** (2009). The audit process appreciation conditions, *The XV-th International Scientific Conference „TEHNOMUS”, University „Stefan cel Mare” of Suceava – Romania*, XV, 215-219, ISSN 1224 – 029X. (BDI) Disponibil online: http://www.fim.usv.ro/conf_1/TEHNOMUS/Cuprins%20Tehnomus%20XV.pdf
75. Mironeasa C., **Mironeasa S.** (2009). Research regarding the influence of the sheet chemical composition on the strain traction. Proceedings of the international conference NEWTECH 2009. *The Annals of Dunărea de Jos University Galați, Fascicle V, Technologies in machine building*, XXVII, 327-330, ISSN 1221-4566. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0
76. Codină G.G., Leahu A., **Mironeasa S.** (2009). The influence of acid addition over 650 flour with a higher alpha-amylase activity. *Annals of the Suceava University, Food Engineering*, VIII (2), ISSN 1842-4597. (BDI) Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
77. Leahu A., Codină G.G., **Mironeasa S.** (2009). Analytical testings of the content of nitrates determined at parsley depending on the level of the nitrogen fertilization, *Annals of the Suceava University, Food Engineering*, VIII (2), ISSN 1842-4597. (BDI) Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
78. Mironeasa C., **Mironeasa S.** (2008). Study of the axial cutting force and torque at the drilling of the steels 30MoCr10 and 41MoCr11. *Academic Journal of Manufacturing Engineering*, 6 (2), 80-86, ISSN 1583-7904. (BDI) <http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174>
79. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2008). Research regarding the dependence between breaching strength, elongation and hardening coefficient. *Academic Journal of Manufacturing Engineering*, Supliment, 2, 37-42, ISSN 1583-7904. (BDI) <http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174>
80. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2008). Research regarding the dependence between breaching strength, elongation and anisotropy coefficient. *Academic Journal of Manufacturing Engineering*, 2 supliment, 42 – 48. ISSN: 1583-7904. (BDI) <http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174>
81. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2008). Study regarding the auditors abilities. *Proceedings of the 17th International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS*, 3, 407-410, ISSN 1842-3183. Disponibil online: http://www.icmas.eu/Paper_2008_VIII_08.htm
82. Mironeasa C., **Mironeasa S.** (2008). The quality auditor and the social responsibility. *Proceedings of the 17th International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS*, Bucharest, Romania, 3, 403-406, ISSN 1842-3183. Disponibil online: http://icmas.eu/Paper_2008_VIII_07.htm

III. Cărți

III.1. Cărți cu ISBN/capitole ca autor

1. Iuga M., V.Á. Akerberg, T. González Martínez, **Mironeasa S.** (2023). *Calidad de tortillas y perfil del consumidor de Tlazala, municipios de Isidro Fabela, Estado de México*. In: “Del monte baja la vida”: historia biocultural de la cuenca presa de Guadalupe, V.Á. Akerberg, T. González Martínez (coord.), Universidad Autonoma del Estado de México, Toluca, México. ISBN: 978-1-7923-8132-4.
2. **Mironeasa S.** (2017). *Valorificarea produselor secundare din vinificație*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-495-5, 166 p.
3. **Mironeasa S.** (2013). *Semințele de struguri. Studii și cercetări*, Editura PIM, Iași. ISBN: 978-606-13-1195-8, 108p.
4. **Mironeasa S.** (2013). *Auditul calității*, Editura PIM, Iași, ISBN: 978-606-13-1196-5, 232 p.

5. Mironeasa C., **Mironeasa S.** (2009). *Costurile calității*, Editura Matrix Rom București, ISBN: 978-973-755-448-2, 152 p.
6. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2010). *Elemente de inginerie mecanică*, Editura Matrix Rom București, ISBN: 978-973-755-667-7, 232 p.

III.2. Cărți/capitole de cărți ca editor / coordonator

1. **Mironeasa, S.** (2022). Effects of Plants' Ingredients on Dough and Final Product. ISBN 978-3-0365-3733-7 (Hbk); ISBN 978-3-0365-3734-4 (PDF). MDPI Basel, Switzerland <https://doi.org/10.3390/books978-3-0365-3734-4>
2. Janusz G., **Mironeasa S.**, Pilik M., Bastos J. (2013). Recent researches in Business administration, product design and marketing. ISBN: 978-960-474-325-4, WSEAS Press. <https://www.wseas.org/main/books/2013/Chania/BAMPD.pdf>

IV. Brevete

IV.1. Brevete de invenții indexate WoS-Derwent – în curs de evaluare

1. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga M., Mironeasa C. (2024). Procedure for obtaining an extruded non-gluten product, direct-expanded and product so obtained, No. 24464010.8/*EP 24464010* from 14.11.2024 – EPO.
2. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga M., Mironeasa C. (2024). Equipment for humidification of powdered products e.g. wheat flour, has rotary selector i.e. located in casing located on upper plate and flour is taken that falls freely on cone mounted with arms in casing which is in vibrating motion. Patent Number *EP 4298921(A1)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:202400846M>
3. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga M., Mironeasa C. (2024). Procedeu de obținere a unui produs aglutenic extrudat, direct-expandat și produs astfel obținut, nr. *A/00678* din 07.11.2024 – OSIM
4. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Atudorei D., Mușu A., Ungureanu-Iuga M., Oroian M.A. (2021). Nutritionally-enriched white bread comprises good quality wheat flour, sprouted legume mix comprising red lentil, chickpeas and variegated bean, compressed yeast of *Saccharomyces cerevisiae* species, salt and water, *RO137314(A2)*. <https://1110m38nf-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:202338356N>
5. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Atudorei D., Mușu A., Ungureanu-Iuga M., Oroian M.A. (2021). Process for preparing white bread with increased protein value by addition of sprouted legumes, involves preparing pre-leaven mixture by kneading mix of sprouted legumes with wheat flour, water and yeast from amount provided in recipe, *RO137313(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:202338356B>
6. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Atudorei D., Mușu A., Ungureanu-Iuga M., Oroian M.A. (2021). Method for preparing flour made of sprouted legumes utilized in preparing bakery products, involves keeping legumes again in water to which hectolitre sodium hydroxide solution is added in specified concentration of at specified temperature, *RO137315(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:2023383564>
7. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga M., Mironeasa C. (2021). Device for oil extraction from oilseeds comprises disks with inclined axes and disk with a horizontal axis, which allow the formation of oil extraction cavity in upper area and allow the semi-coups to be unloaded and pellets to be ejected, Patent Number *EP3854576(A1)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:2021867674>
8. **Mironeasa S.**, Ungureanu-Iuga M. (2021). Food product obtained from hawthorn fruits, useful for e.g. attenuation of hypertension, atherosclerosis, arrhythmia and improvement of blood flow in blood vessels, comprises carbohydrates, lipids, proteins and fibers, Patent Number *EP3850952(A1)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:202182348E>
9. Atudorei D., Atudorei O., **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2021). Preparing gluten-free flour product as short tube-shaped pasta by preparing dough of chickpea flour, green lentil flour, Jerusalem artichoke root powder, broccoli flour, potato starch, sea salt, grape seed oil and water, molding and drying, *RO135029(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:202175620C>
10. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Atudorei D., Atudorei O. (2021). Preparing gluten-free short spiral pasta-type flour product by preparing dough and homogenizing green lentil flour with e.g. chickpea flour, beetroot flour, grape seed oil and water, molding dough and dehydrating and cooling pasta, *RO135030(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:2021756204>
11. Codină G.G., **Mironeasa S.** (2021). Preparing food product from cereals with high biological value by mixing black wheat flour with apple fibers, inulin, whey powder and proteinaceous hemp flour, salt, baking soda, ammonium bicarbonate and water, molding, baking and cooling, *RO135028(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:2021756210>
12. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2021). Preparing gluten-free spaghetti-type flour product by homogenizing chickpea flour with e.g. green lentil flour, potato starch, carrot powder, grape seed oil and cold water, molding dough and pre-drying and drying pasta, *RO135031(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z.e-nformation.ro/wos/diidxw/full-record/DIidxW:202175621G>

13. Dabija A., **Mironeasa S.**, Sidor A.M. (2020). Food product used as firm set yoghurt, comprises fat, sugars, proteins and fibres, and has specified energy value, *RO134170(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:202060589F>
14. Codină G.G., Zaharia D., **Mironeasa S.** (2020). Dark bread product enriched with soluble fibers and iron comprises carbohydrates, lipids, fibers, proteins and iron, and has preset energy value, *RO133912(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:2020276051>
15. Dabija A., **Mironeasa S.** (2020). Yogurt-type foodstuff with firm shell, comprises fat, carbohydrates, protein and fiber, *RO133922(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:202027604N>
16. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2020). Cereal product e.g. crunchy bread, comprise fibers, carbohydrates, protein and lipids, and has preset energy value, *RO133906(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:202027605C>
17. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2020). Cereal product e.g. crunchy bread, comprises fiber, carbohydrate, protein, and lipid, and has preset energy value, and is prepared by preparing dough, fermenting, rolling, cutting, baking, and drying, *RO133907(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:202027605A>
18. **Mironeasa S.**, Zaharia D., Codină G.G., Mironeasa C. (2020). Cereal product e.g. nutritionally improved bread, comprises protein, lipids, carbohydrates, fibers and mineral substances, *RO133908(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:2020276058>
19. **Mironeasa S.**, Zaharia D., Mironeasa C., Dabija A. (2020). Cereal product e.g. nutritionally improved bread, comprises protein, lipid, carbohydrate, fibers, and mineral substances, and is prepared by preparing dough using, fermenting, dividing, molding, rising, and baking, *RO133909(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:2020276056>
20. **Mironeasa S.**, Iuga M., Mironeasa C. (2020). Cereal product e.g. nutritionally improved bread roll, comprises protein, lipids, carbohydrates, fiber, mineral substances and has preset energy value, *RO133916(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:202027604V>
21. **Mironeasa S.**, Zaharia D., Mironeasa C., Codină G. G., Iuga M. (2019). Flour mix product useful for bakery products comprises wheat flour, grape skin flour and grape seed flour, *RO133117(B1)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:201945988B>
22. **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Iuga M. (2019). Multiple press for oil extraction from oil-bearing seeds, has plate that is mounted by wedge in order to support three mobile pressing equipment, each of which consists of rod, punch and punch holders, *RO133159(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:201945987A>
23. **Mironeasa S.**, Iuga M. (2019). Jelly-type confectionery product comprises carbohydrates, lipids, proteins, and fibers, *RO132801(A2)*. <https://1110m38zb-y-https-www-webofscience-com.z-e-nformation.ro/wos/diwd/full-record/DIWD:2019360986>

IV.2. Brevete de invenție obținute

1. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2024). Device useful for extracting oil from oilseeds, comprises two cone-boot disks that have inclined rotation axes with respect to horizontal direction on each front face of discs are mounted perforated half-cups equidistant positioned, *EP 3 795 343 B1*, Bulletin 2023/49.
2. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2024). Procedeu de obținere a unui produs de tip turtă dulce și produs astfel obținut, Brevet de invenție *RO 133915 B1*, BOPI nr. 8/2024.
3. **Mironeasa S.**, Zaharia D., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M. (2023). Mix din făină de grâu tip 550 și făină din pielite și semințe de struguri, Brevet de invenție *RO 133117 B1*, BOPI nr. 11/2023.
4. **Mironeasa S.**, Zaharia D., Mironeasa C., Dabija A., Iuga M. (2023). Mix din făină de grâu tip 550 și făină din pielite și semințe de struguri, Brevet de invenție *RO 133116 B1*, BOPI nr. 9/2023.
5. Dabija A., Mironeasa S., Gătlan A.M. (2023). Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip înghețată, Brevet de invenție *RO 132799 B1*, BOPI nr. 6/2023.
6. **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M. (2022). Dispozitiv de extracție a uleiului din semințe oleaginoase, Brevet de invenție *RO 132758 B1*, BOPI nr. 10/2022.
7. Codină G.G., **Mironeasa S.** (2022). Procedeu de obținere a unui produs cerealier de tip pâine și produs astfel obținut, Brevet de invenție *RO 132410 B1*, BOPI nr. 10/2022.
8. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2022). Procedeu pentru obținerea unui produs de tip nuga și produs astfel obținut, Brevet de invenție *RO 132413 B1*, BOPI nr. 8/2022.
9. **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2022). Presă rotativă pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase, Brevet de invenție *RO 133160 B1*, BOPI nr. 7/2022.
10. Codină G.G., **Mironeasa S.** (2021). Jeleuri hipoglucidice cu un conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora, Brevet de invenție *RO 132412 B1*, BOPI nr. 12/2021.
11. **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2022). Mix din făină de grâu tip 650 și făină din semințe oleaginoase, Brevet de invenție *RO 132409 B1*, BOPI nr. 12/2021.
12. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2014). Napolitane cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora, Brevet de invenție *RO 127473 B1*, BOPI nr. 9/2014.
13. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2014). Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora, Brevet de invenție *RO 127472 B1*, BOPI nr. 9/2014.

14. Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2014). Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora, Brevet de invenție RO 127370 B1, BOPI nr. 9/2014.
15. Ciobanu M., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (1990). Instalație de prelucrare magneto-abrazivă, Brevet de invenție RO 99250.

V. Contracte de cercetare și transfer tehnologic - selecție

1. PN-III-P4-PCE-2021-0718, Abordare inovatoare pentru a dezvolta produse de tip snack cu valoare adăugată prin tehnologia de extrudare – director de proiect
2. PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0473, De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației (IBNA-PLUS) - director de proiect component
3. Contract nr. 16758 din 25.09.2019 pentru proiectul de cercetare științifică PN 19.09.01.02, Studii privind contribuția nutriției animale în menținerea parametrilor de producție și a calității alimentelor provenite de la animale monogastrice crescute în condiții de stres termic ridicat
4. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136, Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional - director de proiect
5. Contract nr. 8280/21.06.2016, Proiect de cercetare și consultanță cu SUCERT-RO S.R.L., Suceava - director de proiect.

VI. Participări la conferințe naționale și internaționale, la saloane de invenție - selecție

1. 6th Food Structure and Functionality Symposium: Meeting the sustainability challenge, Bruges, Belgium, 6-9 October 2024
2. 11th Conference on Sensory and Consumer Research (EuroSense 2024: A Sense of Global Culture), Dublin, Ireland, 8-11 September 2024
3. 3rd European Sample Preparation Conference (EuSP2024) and the 2nd Green and Sustainable Analytical Chemistry Conference (GSAC2024), Chania, Crete, Greece, 15th - 18th September 2024
4. 10th International Conference on Agricultural and Biological Sciences (ABS 2024), Győr, Hungary, July 29th-August 1st 2024
5. 19th Food Colloids Conference: Using Colloids Science to find New Sustainable Solutions in Food, Thessaloniki, Greece, 14-18 April 2024
6. The 9th Edition of the International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives, 15th of December 2023
7. XXIIIrd SGEM GeoConference – “Green Science for Green Life”, International Scientific Conference on Earth and Planetary Sciences SGEM, Schönbrunn Palace, Vienna Austria, 28 Nov - 1 Dec, 2023
8. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain through Knowledge, Dresden, Germany, 10-12 October 2023
9. 4th International Conference on Food Bioactives and Health, Prague, Czech Republic, 18-21 September, 2023
10. 18th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", 26th– 28th September 2019, Cluj-Napoca, Romania.
11. The 17th International Symposium Prospect for the 3rd Millenium Agriculture, 27th – 29th September 2018, Cluj-Napoca, România.
12. The 9th Central European Congress on Food (CEFood), 24-26 May 2018, Sibiu, Romania.
13. SGEM Vienna GREEN, International Conference on Earth and Geo Sciences, 20 november 2017, HOFBURG Viena, Austria.
14. International Conference Biotechnologies, present and perspectives, 24th – 25th November 2017, Suceava, Romania.
15. 4th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2017), Prague, Czech Republic, March 13-15, 2017.
16. The multidisciplinary science of rheology. Towards a healthy and sustainable development IBEREO 2017, September 6th -8th 2017, Valencia, Spain.
17. The 16th International Symposium Prospect for the 3rd Millenium Agriculture, 28th – 30th September 2017, Cluj-Napoca, România.
18. SGEM Vienna Green 2017 Extended Scientific Sessions of 17th International Multidisciplinary Scientific Conference on Eart and Geo Sciences, Hofburg, Vienna.
19. The 15th International Symposium Prospect for the 3rd Millenium Agriculture, 29th September – 1st October 2016, Cluj-Napoca, România.
20. Modern Technology in Food Industry – 2016, Technical University of Moldova International Conference, Third Edition, 20th – 22th October 2016.
21. SGEM Vienna Green 2016 Extended Scientific Sessions of 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference, Hofburg, Vienna.
22. 2nd International Conference on Energy and Environment Technologies and Equipment (EEETE '13), Brasov, June 1-3, 2013

23. A VI-a ediție a Salonului Inovării și Cercetării UGAL Invent, Galați, România, 16-18 October 2019.
24. Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT” Chișinău, Moldova, 20-23 noiembrie 2019.
25. International Exhibition INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020.

VII. Premii, medalii și diplome

VII.1. Premii UEFISCDI

1. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-84189 pentru lucrarea: Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Rambu, D., Calcan, S. I., Cucolea, E. I., Costache, T., Ungureanu-Iuga, M., Oroian, M., **Mironeasa, S.**, Schröder, V., Ozon, E.-A., Lupuliasa, D., Caraiane, A., & Badea, V. (2022). Antioxidant, Cytotoxic, and Rheological Properties of Canola Oil Extract of *Usnea barbata* (L.) Weber ex FH Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Plants*, 11(7), 854. (Q1)
2. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-75507 pentru lucrarea: Atudorei, D., **Mironeasa, S.**, & Codină, G. G. (2022). Effects of Germinated Lentil Flour on Dough Rheological Behavior and Bread Quality. *Foods*, 11(19), 2982. (Q1)
3. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74121 pentru lucrarea: Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). An Evaluation of the Dough Rheology and Bread Quality of Replacement Wheat Flour with Different Quinoa Particle Sizes. *Agronomy*, 12(10), 2271. (Q1)
4. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72496 pentru lucrarea: Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Effects of molecular characteristics and microstructure of amaranth particle sizes on dough rheology and wheat bread characteristics. *Scientific Reports*, 12(1), 1-14. (Q2)
5. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72651 pentru lucrarea: Atudorei, D., Ungureanu-Iuga, M., Codină, G. G., & **Mironeasa, S.** (2021). Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking—Rheological Features. *Agronomy*, 11(12), 2588. (Q1)
6. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72435 pentru lucrarea: Ungureanu-Iuga, M., Atudorei, D., Codină, G. G., & **Mironeasa, S.** (2021). Rheological Approaches of Wheat Flour Dough Enriched with Germinated Soybean and Lentil. *Applied Sciences*, 11(24), 11706. (Q2)
7. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-71132 pentru lucrarea: Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2022). Influence of Buckwheat Seed Fractions on Dough and Baking Performance of Wheat Bread. *Agronomy*, 12(1), 137. (Q1)
8. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-69664 pentru lucrarea: Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Advance on the Capitalization of Grape Peels By-Product in Common Wheat Pasta. *Applied Sciences*, 11(23), 11129. (Q2)
9. PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-69187 pentru lucrarea: Batariuc, A., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Effects of Dry Heat Treatment and Milling on Sorghum Chemical Composition, Functional and Molecular Characteristics. *Applied Sciences*, 11(24), 11881. (Q2)
10. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 66952 pentru lucrarea: Coțovanu, I., Ungureanu-Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production
11. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55273 pentru lucrarea: Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2021). Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Applied Sciences*, 11(4), 1731.
12. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55300 pentru lucrarea: Coțovanu, I., & **Mironeasa, S.** (2021). Impact of Different Amaranth Particle Sizes Addition Level on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Features. *Foods*, 10(7), 1539. (Q1)
13. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54744 pentru lucrarea: Turcu, R. P., Panaite, T. D., Untea, A. E., Vlaicu, P. A., Badea, I. A., & **Mironeasa, S.** (2021). Effects of Grape Seed Oil Supplementation to Broilers Diets on Growth Performance, Meat Fatty Acids, Health Lipid Indices and Lipid Oxidation Parameters. *Agriculture*, 11(5), 404. (Q1)
14. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 57043 pentru lucrarea: Saracila, M., Panaite, T. D., **Mironeasa, S.**, & Untea, A. E. (2021). Dietary Supplementation of Some Antioxidants as Attenuators of Heat Stress on Chicken Meat Characteristics. *Agriculture*, 11(7), 638. (Q1)
15. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55455 pentru lucrarea: Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Application of heat moisture treatment in wheat pasta production. *Food Control*, 128, 108176. (Q1)
16. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54936 pentru lucrarea: Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Simultaneous optimization of wheat heat moisture treatment and grape peels addition for pasta making. *LWT-Food Science and Technology*, 150, 112011. (Q1)
17. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 54442 pentru lucrarea: Iuga, M., Batariuc, A., & **Mironeasa, S.** (2021). Synergistic Effects of Heat-Moisture Treatment Regime and Grape Peels Addition on Wheat Dough and Pasta Features. *Applied Sciences*, 11(12), 5403. (Q1)
18. PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 53889 pentru lucrarea: Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2021). Use of Grape Peels By-Product for Wheat Pasta Manufacturing. *Plants*, 10(5), 926. (Q1)
19. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-52067 pentru lucrarea: Coțovanu, I., Batariuc, A., & **Mironeasa, S.** (2020). Characterization of Quinoa Seeds Milling Fractions and Their Effect on the Rheological Properties of Wheat Flour Dough. *Applied Sciences*, 10(20), 7225. (Q2)
20. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44684 pentru lucrarea: Iuga, M.; Boestean, O.; Ghendov-Mosan, A.; **Mironeasa, S.** (2020). Impact of Dairy Ingredients on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Properties. *Foods*, 9, 828. (Q1)
21. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-41834 pentru lucrarea: Turcu, R. P., Panaite, T. D., Untea, A. E., Șoica, C., Iuga, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Effects of Supplementing Grape Pomace to Broilers Fed Polyunsaturated Fatty Acids Enriched Diets on Meat Quality. *Animals*, 10(6), 947. (Q1)
22. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44744 pentru lucrarea: Ungureanu-Iuga, M., Dimian, M., & **Mironeasa, S.** (2020). Development and quality evaluation of gluten-free pasta with grape peels and whey powders. *LWT*, 130, 109714. (Q1)

23. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44666 pentru lucrarea: Iuga M., **Mironeasa S.** (2020). Potential of grape byproducts as functional ingredients in baked goods and pasta. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(5), 2473-2505. (Q1)
24. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-38866 pentru lucrarea: Iuga, M., **Mironeasa, S.** (2020). A review of the hydrothermal treatments impact on starch based systems properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(22), 3890-3915. (Q1)
25. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-44690 pentru lucrarea: Iuga, M., Ávila Akerberg, V. D., González Martínez, T. M., & **Mironeasa, S.** (2019). Consumer preferences and sensory profile related to the physico-chemical properties and texture of different maize tortillas types. *Foods*, 8(11), 533. (Q2)
26. PN-II-RU-PRECISI-2020-44026 pentru lucrarea: **Mironeasa S.**, Codină G.G. (2019). Dough rheological behavior and microstructure characterization of composite dough with wheat and tomato seed flours. *Foods*, 8(12), 626. (Q2)
27. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-33549 pentru lucrarea: **Mironeasa, S.**, Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019). Rheological analysis of wheat flour dough as influenced by grape peels of different particle sizes and addition levels, *Food and Bioprocess Technology*, 12(2), 228-245. (Q1)
28. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-37246 pentru lucrarea: Codină, G. G., Istrate, A. M., Gontariu, I., & **Mironeasa, S.** (2019). Rheological Properties of Wheat–Flaxseed Composite Flours Assessed by Mixolab and Their Relation to Quality Features. *Foods*, 8(8), 333. (Q1)
29. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-23215 pentru lucrarea: Codină G.G., **Mironeasa S.*** (2016). Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties. *Journal of Food Science and Tehnology- Mysori*, 53(12), 4149–4158.
30. PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1159 pentru lucrarea: **Mironeasa S.**, Codină G.G., Mironeasa C. (2012). The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab, *Journal of Texture Studies*, 43 (1), 40-48, ISSN 0022-4901.
31. PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1160 pentru lucrarea: Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Popa C.N., Tamba-Berehoiu R. (2012). Wheat flour dough Alveograph characteristics credicted by Mixolab regression models, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92 (3), 638-644, ISSN 0022-5142.
32. PN-II-RU-PRECISI-2012-6-0085 pentru lucrarea: Codină G.G., **Mironeasa S.**, Mironeasa C. (2012). Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92 (10), 2162-2170, ISSN 0022-5142.
33. PN-II-RU-PRECISI-2014-8-5189 pentru lucrarea: Codină G.G., **Mironeasa S.** (2013). Influence of Mixing Speed on Dough Microstructure and Rheology, *Food Technology and Biotechnology*, 51 (4), 509–519. ISSN 1330-9862.

VII.2. Medalii și diplome

1. **Medalie de aur**, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați; Mironeasa S., Mironeasa C., Presă rotativă pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase
2. **Medalie de argint**, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați; Mironeasa S., Iuga M., Jelevu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia
3. **Diplomă de Excelență** din partea Universității Tehnice a Moldovei, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați; Mironeasa S., Iuga M., Jelevu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia.
4. **Diplomă de Excelență** din partea Institutului National de Cercetare-Dezvoltare pentru Mașini și Instalații destinate Agriculturii și Industriei Alimentare – INMA București, Salonul Cercetării și Inovării UGAL INVENT, 16-18 octombrie 2019, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați; Mironeasa S., Mironeasa C., Presă rotativă pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase.
5. **Medalie de aur**, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora.
6. **Medalie de aur**, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora.
7. **Medalie de aur**, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Iuga M., Jelevu de păducel și procedeu de obținere a acestuia.
8. **Medalie de argint**, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase.
9. **Gold Medal & Diploma for Invention** from University POLITEHNICA of Bucharest, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova, for achieving excellency in inovation through dedication and the consistent wish to push the borders of what can be obtained through science and technology; Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase.
10. **Diplomă de Excelență** din partea Institutului National de Cercetare-Dezvoltare pentru Mașini și Instalații destinate Agriculturii și Industriei Alimentare – INMA București, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase.

11. **Diplomă de Excelență** cu mențiune din partea Universității de Stat de Medicină și Farmacie “Nicolae Testemițanu” din Republica Moldova, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora.
12. Diplomă din partea Grădinii Botanice Naționale (Institut) “Alexandru Ciubotariu”, Chișinău, Republica Moldova, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; **Mironeasa S.**, Iuga M., Jeleu de păducel și procedeu de obținere a acestuia.
13. Certificate of recognition, **Gold Medal** from CNpSA-UPB – National Research Centre for Food Safety, University POLITEHNICA from Bucharest for promoting Science, Education and Technology, Expoziția Internațională specializată “INFOINVENT”, ediția a XVI-a, 20-23 noiembrie 2019, Chișinău, Republica Moldova; **Mironeasa S.**, Iuga M., Jeleu de păducel și procedeu de obținere a acestuia.
14. **Silver Medal** – Codină G.G., Atudorei D., Atudorei O., **Mironeasa S.**, Paste fără gluten tip fusilli colorate natural cu făină de sfeclă roșie și procedeu de obținere a acestora, INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020.
15. **Gold Medal** – **Mironeasa S.**, Iuga M., Mironeasa C., Chiflă îmbunătățită nutrițional și procedeu de obținere a acesteia, INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020.
16. **Gold Medal** – Iuga M., **Mironeasa S.**, Pastă din fructe de păducel cu conținut redus de zahăr și procedeu pentru obținerea acesteia, INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020.
17. **Gold Medal** – **Mironeasa S.**, Mironeasa C., Iuga M., Presă cu poturi multiple pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase, , INVENTCOR 2020, Deva, România, 17-19 Decembrie 2020.

15.05.2025

