

**INFORMAȚII PERSONALE**

|             |                       |                                                                                  |               |               |
|-------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Foto</b> | Nume / Prenume        | <b>OROIAN MIRCEA-ADRIAN</b>                                                      |               |               |
|             | Adresă                | <b>Str. George Enescu, nr. 31, bl T49, Sc. A, Ap. 16, SV</b>                     |               |               |
|             | Telefon / E-mail      | <b>0744 524872, <a href="mailto:m.oroian@fia.usv.ro">m.oroian@fia.usv.ro</a></b> |               |               |
|             | Website               |                                                                                  |               |               |
|             | Profil Google Scholar |                                                                                  |               |               |
|             | Data nașterii         | <b>11.11.1985</b>                                                                | Naționalitate | <b>română</b> |

**EXPERIENȚA PROFESIONALĂ**

|                                           |                                                                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | <b>16.05.2016 - prezent</b>                                                            |
| Funcția sau postul ocupat                 | <b>Decan</b>                                                                           |
| Numele și adresa angajatorului            | <b>Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară</b> |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Educație</b>                                                                        |
| Activități și responsabilități principale | <b>Activitate managerială</b>                                                          |

|                                           |                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | <b>Septembrie 2018 - prezent</b>                                                                                                                                      |
| Funcția sau postul ocupat                 | <b>Membru Consiliul Național de Atestare a Titulurilor, Diplomelor și Certificatelor Universitare (CNATDCU) – comisia 14 Ingineria Resurselor Vegetale și Animale</b> |
| Numele și adresa angajatorului            | <b>Ministerul Educației Naționale</b>                                                                                                                                 |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Educație</b>                                                                                                                                                       |
| Activități și responsabilități principale | <b>Evaluare teze de doctorat, dosare CSII și CSI, teze de abilitare</b>                                                                                               |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | <b>03.10.2016 - prezent</b>                                                                                                                                                                                                   |
| Funcția sau postul ocupat                 | <b>Profesor universitar dr. ing. - titular</b>                                                                                                                                                                                |
| Numele și adresa angajatorului            | <b>Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară</b>                                                                                                                                        |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Educație</b>                                                                                                                                                                                                               |
| Activități și responsabilități principale | <b>Predare curs și laborator la disciplinele: Falsificări și expertize specifice produselor alimentare, Analiză instrumentală, Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Reologia produselor alimentare</b> |

|                                           |                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | <b>29.09.2015 - prezent</b>                                                                                                                        |
| Funcția sau postul ocupat                 | <b>Abilitat în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria Produselor Alimentare – conform ordinului de MECȘ nr. 5330 din 29/09/2015</b> |
| Numele și adresa angajatorului            | <b>Îndrumare doctoranzi în domeniul Ingineria Produselor Alimentare</b>                                                                            |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară</b>                                                             |
| Activități și responsabilități principale |                                                                                                                                                    |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | <b>29.09.2014 – 02.10.2016</b>                                                                                                                                                                                                      |
| Funcția sau postul ocupat                 | <b>Conferențiar universitar dr. ing. - titular</b>                                                                                                                                                                                  |
| Numele și adresa angajatorului            | <b>Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară</b>                                                                                                                                              |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Educație</b>                                                                                                                                                                                                                     |
| Activități și responsabilități principale | <b>Predare curs și laborator la disciplina Falsificări și expertize specifice produselor alimentare, Curs – Controlul calității materiilor prime și auxiliare (Sem II), Laborator – Analize spectroscopice, Tehnici de separare</b> |

|  |                |
|--|----------------|
|  | cromatografică |
|--|----------------|

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | 1.03.2013-28.09.2014                                                                                                                                                                                                                                              |
| Funcția sau postul ocupat                 | Șef lucrări dr. ing. - titular                                                                                                                                                                                                                                    |
| Numele și adresa angajatorului            | Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară                                                                                                                                                                                   |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Educație</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Activități și responsabilități principale | Predare curs, seminar și proiect la disciplina Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor, Laborator – Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Seminarii – Fenomene de transfer, Operații și aparate în industria alimentară |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                  | 1.10.2009-28.02.2013                                                                                                                                                                                                                           |
| Funcția sau postul ocupat                 | Asistent universitar – perioadă determinată                                                                                                                                                                                                    |
| Numele și adresa angajatorului            | Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară                                                                                                                                                                |
| Tipul sau sectorul de activitate          | <b>Educație</b>                                                                                                                                                                                                                                |
| Activități și responsabilități principale | Activități de predare Seminar Operații și aparate în industria alimentară, Operații și aparate în alimentația publică și agroturism, Fenomene de transfer, Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Contaminanți alimentari |

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                               | 1.10.2009-16.11.2012                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Calificarea / diploma obținută                         | Doctor în Ingineria Materialelor – titlul tezei CERCETĂRI ȘI CONTRIBUȚII PRIVIND NOI TEHNICI ȘI ECHIPAMENTE PENTRU ÎNCERCAREA, MONITORIZAREA ȘI CARACTERIZAREA REOLOGICĂ AVANSATĂ A MATERIALELOR VÂSCOASE, Ordinul Ministrului Educației, cercetării tinerețului și sportului nr. 6508 din 19.12.2012 |
| Denumirea și adresa organizației de educație / formare | Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Domeniul: Ingineria Materialelor                                                                                                                                                                                         |

|                                                        |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                               | 1.02.2011-30.04.2011                                                                                           |
| Calificarea / diploma obținută                         | Mobilitate academică                                                                                           |
| Denumirea și adresa organizației de educație / formare | Universitatea Politehnică din Valencia, Institutul de Inginerie Alimentară pentru Dezvoltare, Valencia, Spania |

|                                                        |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                               | 2004-2009                                                                                                                                                                      |
| Calificarea / diploma obținută                         | Inginer diplomat                                                                                                                                                               |
| Denumirea și adresa organizației de educație / formare | Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Ingineria Produselor Alimentare – media ponderată a anilor de studiu 9.94, media examenului de licență 10 |

|                                                        |                                                                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Perioada                                               | <b>2000-2004</b>                                                    |
| Calificarea / diploma obținută                         | Diplomă de Bacalaureat                                              |
| Denumirea și adresa organizației de educație / formare | Liceul de Informatică „Spiru Haret” Suceava, Profil Chimie-Biologie |

## COMPETENTE PERSONALE

[Specificați contextul în care au fost dobândite].

|                                          |                                                      |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Competențe de comunicare                 | Activitate managerială și de managementul cercetării |
| Competențe organizaționale / manageriale |                                                      |
| Competențe și aptitudini sociale         |                                                      |
| Competențe digitale                      | Pachet Office, Unscrambler X, Design Expert, SPSS    |
| Alte competențe personale                |                                                      |

| Limbi străine cunoscute<br>[En/Fr/Ge/Ru/Sp/It] | Înțelegere |         | Vorbire                    |              | Scriere          |
|------------------------------------------------|------------|---------|----------------------------|--------------|------------------|
|                                                | Ascultare  | Citire  | Participare la conversație | Discurs oral | Exprimare scrisă |
| Engleză                                        | Avansat    | Avansat | Mediu                      | Mediu        | Avansat          |

| Limbi străine cunoscute | Înțelegere |        | Vorbire                    |              | Scriere          |
|-------------------------|------------|--------|----------------------------|--------------|------------------|
|                         | Ascultare  | Citire | Participare la conversație | Discurs oral | Exprimare scrisă |
| Spaniolă                |            |        |                            |              |                  |

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

## INFORMATII SUPLIMENTARE

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

|            |                                                                                                                             |     |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Publicații | Cărți și capitole de cărți publicate la edituri internaționale                                                              | -   |
|            | Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale                                                                   | 3   |
|            | Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI                                                                         | 102 |
|            | Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate ISI (ne-cotate ISI)                               | -   |
|            | Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate în baze de date internaționale (altele decât ISI) | 40  |
|            | 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                                                                | 4   |
|            | Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare                                                        | -   |
|            | Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci                                                  | 10  |

|                                               |                                          |   |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|---|
| Contracte de cercetare și transfer tehnologic | Câștigate prin competiție internațională | - |
|                                               | Câștigate prin competiție națională      | 8 |
|                                               | Cu terți                                 | 6 |
| Granturi didactice                            | Câștigate prin competiție internațională | - |
|                                               | Câștigate prin competiție națională      | - |
|                                               | Cu terți                                 | - |

|                                |                                                                          |    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Publicații și brevete premiate | Premii acordate de organizații internaționale                            | 4  |
|                                | Premii acordate de organizații naționale                                 | 28 |
|                                | Premii acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți     |    |
| Alte distincții                | Distincții acordate de organizații internaționale                        |    |
|                                | Distincții acordate de organizații naționale                             |    |
|                                | Distincții acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți |    |

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

Data:  
05/06/2025

Semnătura



**Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale**

1. Mircea Oroian –Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor - Editura Performantica, Iași, 2014, ISBN 978-606-685-101-5. -194 pagini  
[http://exlibris.usv.ro:8991/F/LEBLR34PNYDYFFLS2YE4BINXDT67HY3YPCE1AC3QMKKKRYUJL-12588?func=full-set-set&set\\_number=175427&set\\_entry=000004&format=999](http://exlibris.usv.ro:8991/F/LEBLR34PNYDYFFLS2YE4BINXDT67HY3YPCE1AC3QMKKKRYUJL-12588?func=full-set-set&set_number=175427&set_entry=000004&format=999)
2. Mircea Oroian – Elemente de reologie, Editura Performantica, Iași, 2015, ISBN 978-606-685-257-9 – 156 pagini  
[http://exlibris.usv.ro:8991/F/XHVVY9XX8ERTG2E7F2HSG7AUVGMFGSRGPKSGFIDGQGF3A7BQNP-38299?func=full-set-set&set\\_number=396404&set\\_entry=000009&format=999](http://exlibris.usv.ro:8991/F/XHVVY9XX8ERTG2E7F2HSG7AUVGMFGSRGPKSGFIDGQGF3A7BQNP-38299?func=full-set-set&set_number=396404&set_entry=000009&format=999)
3. Oroian, M., Spectroscopia IR - Aplicații în industria alimentară, Ed. Performantica, Iași 2021, ISBN 978-606-685-812-0  
[http://exlibris.usv.ro:8991/F/V7PX6M3US8HDI3GU9TTE2XDABFMDRDXF8CILUMKCB5TMT88PVD-21302?func=full-set-set&set\\_number=008274&set\\_entry=000006&format=999](http://exlibris.usv.ro:8991/F/V7PX6M3US8HDI3GU9TTE2XDABFMDRDXF8CILUMKCB5TMT88PVD-21302?func=full-set-set&set_number=008274&set_entry=000006&format=999)

**Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI**

**2025**

1. Luca, L., Pauliuc, D., Ursachi, F., & Oroian, M. (2025). Physicochemical parameters, microbiological quality, and antibacterial activity of honey from the Bucovina region of Romania. *Scientific Reports*, 15(1), 4358.
2. Antache, A., Simionov, I. A., Petrea, Ș. M., Nica, A., Georgescu, P. L., Oprică, L., ... & Poroch, V. (2025). Insect–Antioxidants Symbiotic Nexus—Pathway for Sustainable and Resilient Aquaculture: A Case Study for Evaluating Koi Carp Growth and Oxidative Stress Status. *Antioxidants*, 14(4), 371.
3. Lupăescu, A. V., & Oroian, M. (2025). Advancements and obstacles in acrylamide detection and mitigation in food products. *Food Chemistry: X*, 102593.
4. Flaiș, D., Spinei, M., & Oroian, M. (2025). Tomato Pomace as a Valuable Resource: Characterization of Sunflower and Rapeseed Oil Extracts from Ox Heart Tomato (*Lycopersicon esculentum*). *Foods*, 14(10), 1662.

**2024**

1. Spinei, M., & Oroian, M. (2024). Characterization of Băbească Neagră Grape Pomace and Incorporation into Jelly Candy: Evaluation of Phytochemical, Sensory, and Textural Properties. *Foods*, 13(1), 98.
2. Ropciuc, S., Dranca, F., Oroian, M. A., Leahu, A., Prisacaru, A. E., Spinei, M., & Codină, G. G. (2024). Characterization of Beeswax and Rice Bran Wax Oleogels Based on Different Types of Vegetable Oils and Their Impact on Wheat Flour Dough Technological Behavior during Bun Making. *Gels*, 10(3), 194.
3. Avrămia, I., Oroian, M. A., & Oită, R. C. (2024). A Review of Current Trends of Vitamin Identification and Quantification by Chromatography From Food Samples. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106244.
4. Oroian, M. (2024). A new perspective regarding the adulteration detection of cold-pressed oils. *LWT*, 116025.
5. Luca, L., Pauliuc, D., & Oroian, M. (2024). Honey microbiota, methods for determining the microbiological composition and the antimicrobial effect of honey—A review. *Food Chemistry: X*, 101524.
6. Ropciuc, S., Ghinea, C., Leahu, A., Prisacaru, A. E., Oroian, M. A., Apostol, L. C., & Dranca, F. (2024). Development and Characterization of New Plant-Based Ice Cream Assortments Using Oleogels as Fat Source. *Gels*, 10(6), 397.
7. Ursachi, V. F., Oroian, M., & Spinei, M. (2024). Development and characterization of biodegradable films based on cellulose derivatives and citrus pectin: A comparative study. *Industrial Crops and Products*, 219, 119052.
8. Spinei, M., Oroian, M., & Ursachi, V. F. (2024). Characterization of biodegradable films based on

carboxymethyl cellulose and citrus pectin films enriched with bee bread oil and thyme oil. *LWT*, 214, 117088.

9. Ungureanu-luga, 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).

10. Flaiș, D., & Oroian, M. (2024). Extraction of Bioactive Compounds from Oxheart Tomato Pomace (*Lycopersicon esculentum* L.) Using Different Solvents: Characterization of Extracts. *Applied Sciences*, 14(16), 7143.

## 2023

1. Golea, C. M., Codină, G. G., & Oroian, M. (2023). Prediction of wheat flours composition using fourier transform infrared spectrometry (FT-IR). *Food Control*, 143, 109318.

2. Ropciuc, S., Dranca, F., Pauliuc, D., & Oroian, M. (2023). Honey authentication and adulteration detection using emission–excitation spectra combined with chemometrics. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 122459.

3. Spinei, M., & Oroian, M. (2023). Structural, functional and physicochemical properties of pectin from grape pomace as affected by different extraction techniques. *International Journal of Biological Macromolecules*, 224, 739-753.

4. Ropciuc, S., Dranca, F., Oroian, M. A., Leahu, A., Codină, G. G., & Prisacaru, A. E. (2023). Structuring of Cold Pressed Oils: Evaluation of the Physicochemical Characteristics and Microstructure of White Beeswax Oleogels. *Gels*, 9(3), 216.

5. Oroian, M., Dranca, F., Ropciuc, S., & Pauliuc, D. (2023). A comparative study regarding the adulteration detection of honey: Physicochemical parameters vs. impedimetric data. *Current Research in Food Science*, 100642.

6. Oroian, M., Codină, G. G., & Dabija, A. (2023). Quality Characteristics of Yogurt with Different Levels of Cranberries Powder Addition of Different Particle Sizes. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(6), 1005-1017.

## 2022

1. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Rambu, D., Calcan, S. I., Cucolea, E. I., ... & 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.

2. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Rambu, D., Calcan, S. I., Cucolea, E. I., ... & 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.

3. Oroian, M., Dranca, F., & Ursachi, F. (2022). Characterization of Romanian Bee Pollen—An Important Nutritional Source. *Foods*, 11(17), 2633.

4. Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Microwave-assisted extraction of pectin from grape pomace. *Scientific Reports*, 12(1), 1-17.

5. Dranca, F., Ropciuc, S., Pauliuc, D., & Oroian, M. (2022). Honey adulteration detection based on composition and differential scanning calorimetry (DSC) parameters. *LWT*, 168, 113910.

6. Spinei, M., & Oroian, M. (2022). The Influence of Extraction Conditions on the Yield and Physico-Chemical Parameters of Pectin from Grape Pomace. *Polymers*, 14(7), 1378.

7. Pauliuc, D., Dranca, F., Ropciuc, S., & Oroian, M. (2022). Advanced Characterization of Monofloral Honeys from Romania. *Agriculture*, 12(4), 526.

8. Luca, L., & Oroian, M. (2022). Oat Yogurts Enriched with Synbiotic Microcapsules: Physicochemical, Microbiological, Textural and Rheological Properties during Storage. *Foods*, 11(7), 940.

9. Oroian, M., & Codină, G. G. (2022). Current Research in Food Safety and Biotechnology. *Applied Sciences*, 12(13), 6640.

10. Procopet, O., & Oroian, M. (2022). Amaranth Seed Polyphenol, Fatty Acid and Amino Acid Profile. *Applied Sciences*, 12(4), 2181.

11. Oroian, M., Codină, G. G., & Dabija, A. (2022). Quality Characteristics of Yogurt with Different Levels of Cranberries Powder Addition of Different Particle Sizes. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-13.

12. Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Characterization of Pectin from Grape Pomace: A Comparison of Conventional and Pulsed Ultrasound-Assisted Extraction Techniques. *Foods*, 11(15), 2274.

## 2021

1. Spinei, M., & Oroian, M. (2021). The influence of osmotic treatment assisted by ultrasound on the physico-chemical characteristics of blueberries (*Vaccinium myrtillus* L.). *Ultrasonics*, 110, 106298.
2. Spinei, M., & Oroian, M. (2021). The Potential of Grape Pomace Varieties as a Dietary Source of Pectic Substances. *Foods*, 10(4), 867.
3. Luca, L., & Oroian, M. (2021). Influence of Different Prebiotics on Viability of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* Encapsulated in Alginate Microcapsules. *Foods*, 10(4), 710.
4. Ciursă, P., Pauliuc, D., Dranca, F., Ropciuc, S., & Oroian, M. (2021). Detection of honey adulterated with agave, corn, inverted sugar, maple and rice syrups using FTIR analysis. *Food Control*, 108266.
5. Pauliuc, D., Ciursă, P., Ropciuc, S., Dranca, F., & Oroian, M. (2021). Physicochemical parameters prediction and authentication of different monofloral honeys based on FTIR spectra. *Journal of Food Composition and Analysis*, 102, 104021.
6. Pauliuc, D., Oroian, M., & Ciursă, P. (2021). Organic acids content, sugars content and physicochemical parameters of Romanian acacia honey. *Ukrainian Food Journal*, 10(1).
7. Dranca, F., Talón, E., Vargas, M., & Oroian, M. (2021). Microwave vs. conventional extraction of pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' pomace and its potential use in hydrocolloid-based films. *Food Hydrocolloids*, 121, 107026.
8. Ciursă, P., & Oroian, M. (2021). Voltammetric E-Tongue for Honey Adulteration Detection. *Sensors*, 21(15), 5059.
9. Ciursă, P., Oroian, M., 2021, Rheological behaviour of honey adulterated with agave, maple, corn, rice and inverted sugar syrups, *Scientific Reports* – DOI 10.1038/s41598-021-02951-3, [www.nature.com/articles/s41598-021-02951-3](https://www.nature.com/articles/s41598-021-02951-3)
10. Ciursă, P., Oroian, M., Pauliuc, D., 2021, Detection of raspberry honey adulterated with agave, maple, rice, corn and inverted sugar syrups using instrumental techniques. *Ukrainian Food Journal*, 10(3), 479-491

## 2020

1. Pauliuc, D., Dranca, F., & Oroian, M. (2020). Antioxidant Activity, Total Phenolic Content, Individual Phenolics and Physicochemical Parameters Suitability for Romanian Honey Authentication. *Foods*, 9(3), 306.
2. Dranca, F., Vargas, M., & Oroian, M. (2020). Physicochemical properties of pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' apple pomace as affected by non-conventional extraction techniques. *Food Hydrocolloids*, 100, 105383.
3. Oroian, M., Ursachi, F., & Dranca, F. (2020). Influence of ultrasonic amplitude, temperature, time and solvent concentration on bioactive compounds extraction from propolis. *Ultrasonics Sonochemistry*, 64, 105021.
4. Oroian, M., Ursachi, F., & Dranca, F. (2020). Ultrasound-Assisted Extraction of Polyphenols From Crude Pollen. *Antioxidants*, 9(4), 322.
5. Amariei, S., Poroche-Serițan, M., Gutt, G., Oroian, M., & Ciornei, E. (2020). Rosemary, thyme and oregano essential oils influence on physicochemical properties and microbiological stability of minced meat. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9(5), 670-676.
6. Oroian, M., Dranca, F., & Ursachi, F. (2020). Comparative evaluation of maceration, microwave and ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from propolis. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 70-78.
7. Pauliuc, D., Dranca, F., & Oroian, M. (2020). Raspberry, Rape, Thyme, Sunflower and Mint Honeys Authentication Using Voltammetric Tongue. *Sensors*, 20(9), 2565.
8. Dabija, A., Oroian, M., Codină, G. G., & Rusu, L., 2020, Assessment the influence of the main technological factors on yogurt quality. *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 21 (1), pp. 083 – 094

## 2019

1. Oroian, M., & Ropciuc, S. (2019). Romanian honey authentication using voltammetric electronic tongue. Correlation of voltammetric data with physico-chemical parameters and phenolic compounds. *Computers and electronics in agriculture*, 157, 371-379.
2. Dranca, F., & Oroian, M. (2019). Kinetic Improvement of Bioactive Compounds Extraction from Red Grape (*Vitis vinifera* Moldova) Pomace by Ultrasonic Treatment. *Foods*, 8(8), 353.
3. Dranca, F., & Oroian, M. (2019). Ultrasound-Assisted Extraction of Pectin from *Malus domestica*

'Fălticeni' Apple Pomace. *Processes*, 7(8), 488.

4. Dranca, F., & Oroian, M. (2019). Optimization of Pectin Enzymatic Extraction from *Malus domestica* 'Fălticeni' Apple Pomace with Celluclast 1.5 L. *Molecules*, 24(11), 2158.

5. Codină, G. G., Dabija, A., & Oroian, M. (2019). Prediction of Pasting Properties of Dough from Mixolab Measurements Using Artificial Neuronal Networks. *Foods*, 8(10), 447.

6. LUCA, L., & OROIAN, M. (2019). The impact of potential prebiotics inulin, oligofructose and potato starch on the growth of *Lactobacillus casei*. *AgroLife Scientific Journal*, 8(1), 153-159.

7. Radu-Rusu, R. M., Usturoi, M. G., Djitie Kouatcho, F., Hoha, G. V., Leahu, A., Oroian, M., ... & Pânzaru, C. (2019). Usage of histological and rheological techniques in assessment and prediction of meat textural properties. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 62(2), 264-269.

8. Dabija, A., Ardelean, M., Poroch-Serițan, M., Oroian, M., & Lobiuc, A. (2019). Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout. *FARMACIA*, 67(5), 794-800.

## **2018**

1. Dranca, F., & Oroian, M. (2018). Extraction, purification and characterization of pectin from alternative sources with potential technological applications. *Food Research International*, 113, 327-350.

2. Oroian, M., Ropciuc, S., & Paduret, S. (2018). Honey adulteration detection using Raman spectroscopy. *Food analytical methods*, 11(4), 959-968.

3. Oroian, M., Paduret, S., & Ropciuc, S. (2018). Honey adulteration detection: voltammetric e-tongue versus official methods for physicochemical parameter determination. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(11), 4304-4311.

4. Oroian, M., & Ropciuc, S. (2018). Botanical authentication of honeys based on Raman spectra. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(1), 545-554.

5. Oroian, M., Ropciuc, S., & Paduret, S. (2018). Honey authentication using rheological and physicochemical properties. *Journal of food science and technology*, 55(12), 4711-4718.

6. Oroian, M., Ropciuc, S., Paduret, S., & Todosi, E. (2018). Rheological analysis of honeydew honey adulterated with glucose, fructose, inverted sugar, hydrolysed inulin syrup and malt wort. *LWT*, 95, 1-8.

## **2017**

1. Oroian, M., & Ropciuc, S. (2017). Honey authentication based on physicochemical parameters and phenolic compounds. *Computers and Electronics in Agriculture*, 138, 148-156.

2. Lobiuc, A., Vasilache, V., Oroian, M., Stoleru, T., Burducea, M., Pintilie, O., & Zamfirache, M. M. (2017). Blue and red LED illumination improves growth and bioactive compounds contents in acyanic and cyanic *Ocimum basilicum* L. *Microgreens*. *Molecules*, 22(12), 2111.

3. Escriche, I., Tanleque-Alberto, F., Visquert, M., & Oroian, M. (2017). Physicochemical and rheological characterization of honey from Mozambique. *LWT*, 86, 108-115.

4. Dranca, F., & Oroian, M. (2017). Total Monomeric Anthocyanin, Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Extracts from Eggplant (*Solanum Melongena* L.) Peel Using Ultrasonic Treatments. *Journal of Food Process Engineering*, 40(1), e12312.

5. Oroian, M., Ropciuc, S., Paduret, S., & Sanduleac, E. T. (2017). Authentication of Romanian honeys based on physicochemical properties, texture and chemometric. *Journal of food science and technology*, 54(13), 4240-4250.

6. Oroian, M., Ropciuc, S., & Buculei, A. (2017). Romanian honey authentication based on physicochemical parameters and chemometrics. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 11(2), 719-725.

7. Pădureț, S., Oroian, M., Gutt, G., & Amariei, S. (2017). Evaluation of strawberry texture in close relation with their anisotropy. *International Journal of Food Properties*, 20(2), 247-259.

8. Amariei, S., Gutt, G., & Oroian, M. (2017). Study on Toxic Metal Levels in Food Supplements. *Revista de chimie*, 68(6), 1298-1301.

9. Oroian, M., Leahu, A., Dutuc, A., & Dabija, A. (2017). Optimization of Total Monomeric Anthocyanin (TMA) and Total Phenolic Content (TPC) Extractions from Red Cabbage (*Brassica oleracea* var. capitata f. rubra): Response Surface Methodology versus Artificial Neural Network. *International Journal of Food Engineering*, 13(3).

10. Codină, G. G., Arghire, C., Rusu, M., Oroian, M. A., & Todosi-Sănduleac, E. (2017). Influence of two varieties of flaxseed flour addition on wheat flour dough rheological properties. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology*, 41(2), 115-126.

## 2016

1. Dranca, F., & Oroian, M. (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel. *Ultrasonics sonochemistry*, 31, 637-646.
2. Oroian, M., Prisacaru, A., Hretcanu, E. C., Stroe, S. G., Leahu, A., & Buculei, A. (2016). Heavy metals profile in honey as a potential indicator of botanical and geographical origin. *International journal of food properties*, 19(8), 1825-1836.
3. Oroian, M., Paduret, S., Amariei, S., & Gutt, G. (2016). Chemical composition and temperature influence on honey texture properties. *Journal of food science and technology*, 53(1), 431-440.
4. Escriche, I., Oroian, M., Visquert, M., Gras, M. L., & Vidal, D. (2016). Rheological properties of honey from Burkina Faso: Loss modulus and complex viscosity modeling. *International Journal of Food Properties*, 19(11), 2575-2586.
5. Mironeasa, S., Codină, G. G., & Oroian, M. A. (2016). Bread quality characteristics as influenced by the addition of tomato seed flour. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 73(2), 2344-2344.
6. Oroian, M., Ropciuc, S., Buculei, A., Pădureț, S., & Todosi, E. (2016). Phenolic Profile of Honeydew Honeys from the North-East Part of Romania. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 73, 2.
7. Amariei, S., Gutt, G., Hretcanu, C. E., Leahu, A., Oroian, M. A., Poroach-Seritan, M., & Rosu, A. I. (2016). HOW PROPERTIES OF EDIBLE OILS ARE IMPROVED BY ESSENTIAL OILS. *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 17(3), 227.
8. Amariei, S., Poroach Seritan, M., Gutt, G., Oroian, M., Ciornei, E., 2016, Rosemary, thyme and oregano essential oils influence on physicochemical properties and microbiological stability of minced meat, *Journal of microbiology biotechnology and food sciences*, 6(1), 670-676.

## 2015

1. Oroian, M., & Escriche, I. (2015). Antioxidants: Characterization, natural sources, extraction and analysis. *Food Research International*, 74, 10-36.
2. Oroian, M., Amariei, S., Leahu, A., & Gutt, G. (2015). Multi-element composition of honey as a suitable tool for its authenticity analysis. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 65(2), 93-100.
3. Oroian, M., Ropciuc, S., Amariei, S., & Gutt, G. (2015). Correlations between density, viscosity, surface tension and ultrasonic velocity of different mono- and di-saccharides. *Journal of Molecular Liquids*, 207, 145-151.
4. Oroian, M. (2015). Influence of temperature, frequency and moisture content on honey viscoelastic parameters—Neural networks and adaptive neuro-fuzzy inference system prediction. *LWT-Food Science and Technology*, 63(2), 1309-1316.
5. Oroian, M., Amariei, S., Rosu, A., & Gutt, G. (2015). Classification of unifloral honeys using multivariate analysis. *Journal of Essential Oil Research*, 27(6), 533-544.
6. Oroian, M., Amariei, S., & Gutt, G. (2015). Acrylamide in Romanian food using HPLC-UV and a health risk assessment. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 8(2), 136-141.
7. Damian, C., Olteanu, A., Oroian, M., Leahu, A., & Ropciuc, S. (2015). Valorization of Grape by-products. *American Journal of Environmental Protection*, 4(3), 134-138.

## 2014

1. Oroian, M., Amariei, S., & Gutt, G. (2014). Patulin in apple juices from the Romanian market. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 7(2), 147-150.
2. Oroian, M., Amariei, S., Escriche, I., Leahu, A., Damian, C., & Gutt, G. (2014). Chemical composition and temperature influence on the rheological behaviour of honeys. *International journal of food properties*, 17(10), 2228-224
3. Buculei, A., Amariei, S., Oroian, M., Gutt, G., Gaceu, L., & Birca, A. (2014). Metals migration between product and metallic package in canned meat. *LWT-Food Science and Technology*, 58(2), 364-374.
4. Amariei, S., Ropciuc, S., Gutt, G., & Oroian, M. (2014). Influence of packing materials and temperature on yeast activity. *Romanian Biotechnological Letters*, 19(4), 9476.

## 2013

1. Oroian, M., Amariei, S., Escriche, I., & Gutt, G. (2013). Rheological aspects of Spanish honeys. *Food and bioprocess technology*, 6(1), 228-241.
2. Oroian, M. (2013). Measurement, prediction and correlation of density, viscosity, surface tension and ultrasonic velocity of different honey types at different temperatures. *Journal of Food Engineering*, 119(1), 167-172.

3. Oroian, M., Amariei, S., Escriche, I., & Gutt, G. (2013). A viscoelastic model for honeys using the time–temperature Superposition Principle (TTSP). Food and bioprocess technology, 6(9), 2251-2260.
4. Dinu, M., Constantinescu, G., & Oroian, M. (2013). Research on obtaining a mixture from flour for manufacture bakery products with high nutritional value. International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM: Surveying Geology & mining Ecology Management, 227.

## **2012**

1. Oroian, M. (2012). Physicochemical and rheological properties of Romanian honeys. Food Biophysics, 7(4), 296-307.

## **Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare**

1. 4544919 – Jelly with natural aronia melanocarpa and lemon essential oil and process for obtaining it- Pușcășelu Roxana, Oroian Mircea

## **Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci**

1. RO128058B1 Electronic Rheometer - Albu Eufrosina [Ro]; Amariei Sonia [Ro]; Gutt Gheorghe [Ro]; Oroian Mircea Adrian [Ro] – 2018
2. RO130707B1 Device For Determining Anisotropy Of Food Products – Amariei Sonia [Ro]; Gutt Gheorghe [Ro]; Oroian Mircea Adrian [Ro]; Pădureț Sergiu [Ro]; Sănduleac Elena [Ro] – 2019
3. RO129259B1 Method And Apparatus For Measuring And Studying Surface Tension Of Liquids – Prodan Remus Catalin [Ro]; Albu Eufrozina [Ro]; Amariei Sonia [Ro]; Bandrabur Bogdan [Ro]; Gutt Gheorghe [Ro]; Oroian Mircea Adrian [Ro] - 2019
4. RO129183B1 Mobile Equipment For Advanced Investigation Of Surface Tension In Liquids - Prodan Remus Catalin [Ro]; Albu Eufrozina [Ro]; Amariei Sonia [Ro]; Bandrabur Bogdan [Ro]; Gutt Gheorghe [Ro]; Oroian Mircea Adrian [Ro] – 2018

## **Contracte de cercetare și transfer tehnologic – competiție națională**

1. Director contract de cercetare PN-II-RU-TE-2014-4-0110, cu titlul „Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine” 549850 lei (aprox 125000 euro)
2. Director contract Cercetare interdisciplinară de excelență la USV CNFIS-FDI-2019-0600 valoare 446.200 lei
3. Director contract Susținerea cercetării de excelență din cadrul Universității Ștefan cel Mare din Suceava CNFIS-FDI-2020-0615 valoare 460.000 lei
4. Director contract Excelență în cercetare la USV CNFIS-FDI-2021-0357 valoare 381.800 lei
5. Director contract de cercetare PN-III-P1-1.1-TE-2019-0583 Metode nedistructive pentru autentificarea mierii și depistarea falsificărilor valoare 431.900 lei
6. Director contract CNFIS-FDI-2022-0259 - Proiect instituțional pentru susținerea cercetării din cadrul USV – valoare 299.000 lei
7. Director contract CNFIS-FDI-2023-F-057 Proiect instituțional pentru susținerea cercetării din cadrul USV – valoare 326.600 lei
8. Director proiect Laborator de cercetare interdisciplinară pentru analiza calității, siguranței și identificarea falsificării alimentelor în cadrul clusterului regional inovativ de bioeconomie SUCEAVA-BOTOȘANI (BIO SAFE LAB) – finanțat de Programul Operațional Competitivitate – Proiecte pentru clustere – valoarea totală a proiectului (RON): 4.379.531,57

## **Contracte de cercetare și transfer tehnologic – cu terți – selecție**

1. Director al contractului nr. 20641/13.12.2013 „Studiu privind valorificarea materialelor vegetale și a subproduselor din industria alimentară pentru obținerea de suplimente alimentare cu proprietăți antioxidante” încheiat cu S. C. Enzymes & Derivates S. A. Piatra Neamț, valoarea contractului 10.100 Euro 13.12.2013-31.12.2016
2. Director al contractului nr. 17408/2014 cu S. C. Alevia SRL Falticeni, Cercetari privind stabilirea compozitiei unor extracte vegetale cu proprietati antioxidanta. 1.11-30.11.2014
3. Director al contractului nr. 3564/9.03.2015 cu S. C. Alevia S. R. L. Falticeni – Cercetări privind caracterizarea avansată a unor extracte obținute din materii vegetale în scopul fabricării de

suplimente alimentare – valoare 45.000 Ron (aprox. 10.100 euro), perioada 9.03.2014-31.12.2019

Data:  
05/06/2025

Semnătura 