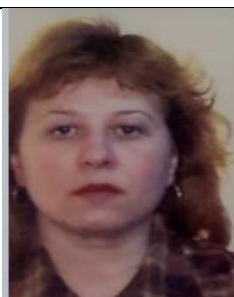


INFORMAȚII PERSONALE

	Nume / Prenume	Ropciuc Sorina		
	Adresă	Loc. Costâna, com. Todirești, jud. Suceava		
	Telefon / E-mail	0722541087/sorina.ropciuc@fia.usv.ro		
	Website			
	Profil Google Scholar	https://scholar.google.ro/citations?user=214ZXxMAAAAJ&hl=ro		
	Data nașterii	23.10.1971	Naționalitate	Romana

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	2023-prezent
Funcția sau postul ocupat	Conf. univ. dr. ing., Prodecan
Numele și adresa angajatorului	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ universitar
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare

Perioada	2023-2014
Funcția sau postul ocupat	Șef de lucrări universitar dr. ing. , Prodecan
Numele și adresa angajatorului	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ universitar
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare

Perioada	2014-2013
Funcția sau postul ocupat	Asistent univ. dr. ing.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ universitar
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare

Perioada	2013-2012
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic asociat
Numele și adresa angajatorului	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ universitar
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică

Perioada	30.09. 2015-01.09. 1999
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic
Numele și adresa angajatorului	Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ preuniversitar
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică

Perioada	30.09. 2010-01.09. 2003
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic
Numele și adresa angajatorului	Asociația Internațională „Natanael”, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Învățământ preuniversitar
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică

Perioada	30.09. 2010-01.09. 2003
Funcția sau postul ocupat	Inginer

Numele și adresa angajatorului	Asociația Internațională „Natanael”, Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Industria Alimentară
Activități și responsabilități principale	Responsabil calitate și producție la fabricarea preparatelor lactate și a produselor de panificație și patiserie
	Controlul calității produselor, realizare de produse noi

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	2009-2013
Calificarea / diploma obținută	Doctor în Științe Silvice, Diplomă de doctor în Silvicultură emisă în baza Ordinului Ministrului Educației, Cercetării, Tineretului și sportului, nr. 3930 MD din 20.06. 2013
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea ”Ștefan cel Mare” din Suceava

Perioada	2005-2008
Calificarea / diploma obținută	Inginer diplomat în Ingineria Produselor Alimentare,
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea ”Ștefan cel Mare” din Suceava

Perioada	1993-1998
Calificarea / diploma obținută	Inginer Licențiat în Biotehnologii agricole
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului, Timișoara

Perioada	1987-1991
Calificarea / diploma obținută	Chimie industrială/ Diplomă de bacalaureat
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Liceul ”Petru Rareș” Suceava

COMPETENTE PERSONALE

Competențe de comunicare	
Competențe organizaționale / manageriale	
Competențe și aptitudini sociale	15.10-21.11.2008 Formator, certificat de absolvire emis de Ministerul Muncii, Familiei Și Egalității de Șanse, în conformitate cu prevederile O.G. nr.129/2000, emis în 18.01.2009 Curs de formarea adulților- Formator zece plus Formator calificare adulți
Competențe digitale	2005-2006 Cursuri pentru perfecționare în domeniul TIC: Word, PowerPoint, Excel, Asociația ABA – DEL – TIN
Alte competențe personale	27.03-13.04.2023 Marketingul educațional în cariera didactică Curs cu durată de 100 ore organizat de Asociația Centrul de Formare Nouă 18.02.2022 – 09.06.2022 Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie “George Emil Palade” din Târgu Mureș PROF II – Mentorat de practică pedagogică Mentor de practică pedagogică 2019-2020 Universitatea de Vest din Timișoara Didactică și psihopedagogie universitară, 30 credite

Limbi străine	Înțelegere	Vorbire	Scriere
---------------	-------------------	----------------	----------------

cunoscute EN	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	B2	B2	B2	B2	B2

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

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	-
	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale	2
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	52
	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)	43
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	20
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	-
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	-
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	-
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	5
Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție internațională	-
	Câștigate prin competiție națională	-
	Cu terți	-
Granturi didactice	Câștigate prin competiție internațională	-
	Câștigate prin competiție națională	1
	Cu terți	-
Publicații și brevete premiate	Premii acordate de organizații internaționale	2
	Premii acordate de organizații naționale	5
	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*)

LISTA lucrărilor științifice

A. Teza de doctorat

Variația conținutului de elemente utile în fructele de *Rosa canina* în funcție de condițiile staționale

B. Cărți și capitole în cărți publicate

1. Ropciuc Sorina, 2022. Conservarea Produselor Alimentare, Editura Performantica Iași (ISBN 978-606-685-963-9)
2. Ropciuc, S., Mehedeniuc., GC., 2023. Procese de bază în alimentație, Editura Performantica, Iași (ISBN 978-606-685-984-4)

C. Lucrări indexate ISI/BDI

Anul 2024

1. Ropciuc, S ; Ghinea, C ; Leahu, A ; Prisacaru, AE ; Oroian, MA ; Apostol, LC ; Dranca, F. 2024. Development and Characterization of New Plant-Based Ice Cream Assortments Using Oleogels as Fat Source, Gels, 10(6), 397
2. Ropciuc, S ; Dranca, F ; Oroian, MA ; Leahu, A ; Prisacaru, AE ; Spinei, M ; Codina, GG. 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. Leahu, A., Ghinea, C., & Ropciuc, S. (2024). Physical and sensory properties of berry craft sorbet with inulin and effect of storage on total monomeric anthocyanins. Ovidius University Annals of Chemistry, 35(1), 51-57.
4. Ropciuc, S., Codină, G. G., Oroian, M. A., Dranca, F., & Prisacaru, A. E. Formulation of oleogels based on candelilla wax: physicochemical and rheological characterization Proceedings of 23rd International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2023, 23(6.2). <https://doi.org/10.5593/sgem2023V/6.2/s25.30>
5. Codină, G. G., Ropciuc, S., Oroian, M. A., Dranca, F., Leahu, A. Evaluation of the characteristics of oleogels based on carnauba wax and the role of their addition in the wheat dough Proceedings of 23rd International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2023, 23(6.2). <https://doi.org/10.5593/sgem2023V/6.2/s25.23>

Anii 2023-2013

1. Ropciuc, S; Dranca, F; Oroian, MA; Leahu, A; Codina; Prisacaru, AE., 2023. Structuring of Cold Pressed Oils: Evaluation of the Physicochemical Characteristics and Microstructure of White Beeswax Oleogels, Gels 9(3), Q1, WOS:000957769500001
2. Sorina Ropciuc, Florina Dranca, Daniela Pauliuc, Mircea Oroian, 2023. Honey authentication and adulteration detection using emission – excitation spectra combined with chemometrics, Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy, 293,
3. Effect of Hemp Seed Oil Addition on the Rheological Properties of Dough and Bread, **S Ropciuc**, LC Apostol, C Damian, AE Prisacaru, Applied Sciences 12 (6), 2764, 2022
4. Leahu, A., Ghinea, C., & **Ropciuc, S.** (2022). Rheological, Textural, and Sensorial Characterization of Walnut Butter. Applied Sciences, 12(21), 10976.
5. Leahu, A., **Ropciuc, S.**, & Ghinea, C. (2022). Plant-Based Milks: Alternatives to the Manufacture and Characterization of Ice Cream. Applied Sciences, 12(3), 1754.
6. Dranca, F., **Ropciuc, S.**, Pauliuc, D., & Oroian, M. (2022). Honey adulteration detection based on composition and differential scanning calorimetry (DSC) parameters. LWT, 168, 113910.
7. Pauliuc, D., Dranca, F., **Ropciuc, S.**, & Oroian, M. (2022). Advanced Characterization of Monofloral Honeys from Romania. Agriculture, 12(4), 526.
8. Atudorei, D.; **Ropciuc, S.**; Codină, G.G. ,2022, Possibilities to Use Germinated Lupine Flour as an Ingredient in Breadmaking to Improve the Final Product Quality. Agronomy 12, 667. <https://doi.org/10.3390/agronomy12030667>
9. **Ropciuc, S.**, Oroian, M., Leahu, A., & Damian, C. (2021). Evaluation of the rheological properties of the dough and the characteristics of the bread with the addition of purple potato. Ovidius University Annals of Chemistry, 32(2), 125-131.
10. Leahu, A., Ghinea, C., & **Ropciuc, S.** (2021). Mass transfer during osmotic dehydration of quince using different osmosis solutions. Ukrainian Food Journal, 10(1).
11. 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.

12. 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.
13. Pauliuc, D., Oroian, M., & Ciursă, P. (2021). Organic acids content, sugars content and physicochemical parameters of Romanian acacia honey. *Ukrainian Food Journal*, 10(1).
14. Voinea A., Stroe S.G., **Ropciuc S.**, Codină G.G., 2021, Effect of potassium chloride on dough rheology and bread quality, *International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM*, Volume 21, Issue 6.1, Pages 67-76, 21st International Multidisciplinary Scientific Geoconference: Nano, Bio and Green - Technologies for a Sustainable Future, SGEM 2021, Albena, Bulgaria
15. RADU RUSU, R. M., USTUROI, M. G., RAȚU, R. N., KOUATCHO, F. D., HOHA, G. V., USTUROI, A., ... & **ROPCIUC, S.** (2020). BROMELAIN TREATMENTS EFFECT ON PORK LOIN HISTOLOGICAL, TEXTURAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 63(2).
16. Apostol L.C., **Ropciuc S.**, Prisacaru A.E., Albu E, 2020. Characterization of tomato sauce enriched with purslane (*Portulaca oleracea*) leaves, *Journal of Hygienic Engineering and Design* Volume 31, Pages 127 – 132
17. Codina, GG; **Ropciuc, S** ; Dabija, A, 2019. Optimization of calcium-magnesium-inulin formulation on wheat flour dough rheological properties. *JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING*, Volume 42 Issue 6 DOI:10.1111/jfpe.13219 WOS:000480630400001 "
18. Dabija, Adriana; Codină Georgiana, **Ropciuc Sorina**, Stroe Silviu, 2019. Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials, *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, Volume: 43 Issue: 6 DOI: 10.1111/jfpp.13826, WOS:000470902600003
19. Codina, Georgiana Gabriela; Dabija, Adriana; Stroe, Silviu Gabriel, **Ropciuc, Sorina**, 2019. Optimization of iron-oligofructose formulation on wheat flour dough rheological properties, *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, WOS:000470902600005
20. Oroian, Mircea; **Ropciuc, Sorina**, 2019. Romanian honey authentication using voltammetric electronic tongue. Correlation of voltammetric data with physico-chemical parameters and phenolic compounds, *COMPUTERS AND ELECTRONICS IN AGRICULTURE*, Volume: 157 Pages: 371-379 DOI:10.1016/j.compag.2019.01.008 WOS:000459358400036
21. Codina, Georgiana G.; **Ropciuc, Sorina**; Voinea, Andreea ; Dabija, Adriana, 2019. Evaluation of rheological parameters of dough with ferrous lactate and ferrous gluconate, *FOODS AND RAW MATERIALS*, Volume: 7 Issue: 1 Pages: 185-192 DOI:10.21603/2308-4057-2019-1-185-192 WOS:000472768000022
22. Radu-Rusu, RM; Usturoi, MG; Djitie Kouatcho, F; Hoha, GV ; Leahu, A; Oroian, M ; **Ropciuc, S** ; Ratu, RN ; Panzaru, C, 2019. USAGE OF HISTOLOGICAL AND RHEOLOGICAL TECHNIQUES IN ASSESSMENT AND PREDICTION OF MEAT TEXTURAL PROPERTIES, *SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE* Volume: 62 Issue: 2 Pages: 264-269 WOS:000509121700042"
23. Leahu, A., Ghinea, C., **Ropciuc, S.**, Oroian, M.-A., Damian, C. 2019. Polyphenol-rich smoothies: Sensory and chemical characterization, *Studia Universitatis Vasile Goldis Arad, Seria Stiintele Vietii*, Vol. 29, issue 1, 2019, pp. 37-45
24. Oroian, Mircea; **Ropciuc, Sorina**; Paduret, Sergiu, 2018. Honey authentication using rheological and physicochemical properties *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE* Volume: 55 Issue: 12 Pages: 4711-4718 WOS:000450190000002 "
25. Oroian, Mircea; **Ropciuc, Sorina**; Paduret, Sergiu; et al. 2018. Rheological analysis of honeydew honey adulterated with glucose, fructose, inverted sugar, hydrolysed inulin syrup and malt wort *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* Volume: 95 Pages: 1-8 WOS:000450190000002
26. Oroian, Mircea; Paduret, Sergiu; **Ropciuc, Sorina**, 2018. Honey adulteration detection: voltammetric e-tongue versus official methods for physicochemical parameter determination *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE* Volume: 98 Issue: 11 Pages: 4304-4311 WOS:000438351200033
27. Damian, Cristina; Leahu, Ana; **Ropciuc, Sorina**; Oroian, M.A, 2018. Some quality parameters of mustards from the Romanian market *OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY* Volume: 29 Issue: 2 Pages: 126-129 WOS:000459195900009
28. Oroian, Mircea; **Ropciuc, Sorina**; Paduret, Sergiu, 2018. Honey Adulteration Detection Using Raman Spectroscopy *FOOD ANALYTICAL METHODS* Volume: 11 Issue: 4 Pages: 959-968 P7blished: APR 2018 WOS:000426367000003"

29. Codina, Georgiana Gabriela; Zaharia, Dumitru; **Ropciuc, Sorina**; Dabija, Adriana, 2017. Influence of magnesium gluconate salt addition on mixing, pasting and fermentation properties of dough. EUROBIOTECH JOURNAL vol. 1 Issue 3, July 2017, pages: 222-225
[https://content.sciendo.com/configurable/contentpage/journals\\$002febtj\\$002f1\\$002f3\\$002farticle-p222.xml](https://content.sciendo.com/configurable/contentpage/journals$002febtj$002f1$002f3$002farticle-p222.xml)
30. Oroian, Mircea; Ropciuc, **Sorina**, 2018. Botanical authentication of honeys based on Raman spectra JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION Volume: 12 Issue: 1 Pages: 545-554 WOS:000425315300057
31. Codina, Georgiana Gabriela; Zaharia, Dumitru; Stroe, Silviu-Gabriel; **Sorina Ropciuc** 2018. Influence of calcium ions addition from gluconate and lactate salts on refined wheat flour dough rheological properties CYTA-JOURNAL OF FOOD Volume: 16 Issue: 1 Pages: 884-891 WOS:000441635800004
32. Dabija, Adriana; Codina, Georgiana Gabriela; **Ropciuc, Sorina**; Gatlan, A. M., 2018. Assessment of the Antioxidant Activity and Quality Attributes of Yogurt Enhanced with Wild Herbs Extracts
JOURNAL OF FOOD QUALITY WOS:000433329000001"
33. Codina, Georgiana Gabriela; Zaharia, Dumitru; Mironeasa, Silvia; **Sorina Ropciuc**, 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 Volume: 75 Issue: 1 Pages: 21-26 WOS:000438290300004
34. Mironeasa, Silvia; Zaharia, Dumitru; Codina, Georgiana Gabriela; **Sorina Ropciuc**, Madalina Iuga, 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 Volume: 75 Issue: 1 Pages: 27-35 WOS:000438290300005
35. **Ropciuc, S.**, Damian, C., Leahu, A., Oroian, M.-A., Apostol, L.C., 2018. Evaluation of physicochemical characteristics and polyphenols content in chestnut honey samples. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 185-192 18th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July 2018."
36. Damian, C., **Ropciuc, S.**, Leahu, A., Oroian, M.-A., 2018. Stability and rheological properties of some fat-reduced mayonnaise with different fat mimetics. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 573-580 18th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July 2018 "
37. Codina, G.G.a, Zaharia, D., **Ropciuc, S.**, Stroe, S.G., 2018. The effect of calcium lactate fortification on the rheological, textural, crumb microstructure and sensory properties of bread from 1250 wheat flour type. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 669-676 18th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July
38. Oroian, M., & **Ropciuc, S.**, 2017. Honey authentication based on physicochemical parameters and phenolic compounds. Computers and Electronics in Agriculture, 138, 148-156. WOS:000459358400036
39. Oroian, M., **Ropciuc, S.**, & Buculei, A., 2017. Romanian honey authentication based on physico-chemical parameters and chemometrics. Journal of Food Measurement and Characterization, 11(2), 719-725. WOS:000425315300057
40. 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-MYSORE , 54(13), 4240-4250 ISSN: 0022-1155 (Print) 0975-8402 (Online)
<https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-017-2893-0> DOI: 10.1007/s13197-017-2893-0 WOS:000436217000001
41. Codina, GG , Zaharia, D, **Ropciuc, S** ; Dabija, A, 2017. Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties. JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, Volume: 256 Pages: S71-S71 Wiley
WOS:000413585400227
42. Ropciuc S., Codina G.G.a, Zaharia D., Stroe S.G.a 2017. Dynamic and empirical rheological properties of dough as affected by magnesium salt from various sources. International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM Volume 17, Issue 63, Pages 201 - 208 2017 17th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2017, 27 November 2017 - 29 November 2017
43. Codina, GG , Zaharia, D, **Ropciuc, S** ; Dabija, A., 2017. Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties. JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, Volume: 256 Supplement Pages: S71
<https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2017.06.1042>
44. IULIANA CRETESCU, **SORINA ROPCIUC**, MIRELA AHMADI, OLGA ALINA RADA, MIHAELA OSTAN, 2016. PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF COMMERCIAL AVAILABLE ENERGY DRINKS, REVISTA DE CHIMIE, volume 2016, Aprilie, 796-799
45. Oroian, M., **Ropciuc, S.**, & Buculei, A., 2017. Romanian honey authentication based on physico-chemical parameters and chemometrics. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 11(2), 719-725.

<https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs11694-016->

46. Oroian, M; **Ropciuc, S.**; Buculei, A.; Paduret S.; Todosi, E, 2016. Phenolic Profile of honeydew from the North- East part of Romania. BULLETIN OF UNIVERSITY AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE CLUJ-NAPOCA -FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Volume: 73,

47. Oroian, M; **Ropciuc, S.** Amariei, S.; Gutt, G., 2015. Correlation between density, viscosity, surface tension and ultrasonic velocity of different mono-and di-saccharides. JOURNAL OF MOLECULAR LIQUIDS, Volume 2017, Pages: 145-151 <https://www.sciencedirect>.

48. I. CRETESCU, R. CAPRITA, S. **ROPICIUC**, O. MUNTEANU, 2015. Impact of microwaves on the physico-chemical characteristics of cow milk. ROMANIAN REPORTS IN PHYSICS. Vol 67 (2), P. 423-430 http://www.rrp.infim.ro/2015_67_2/A11.pdf

49. Cristina DAMIAN, Ana LEAHU, Mircea OROIAN and **Sorina ROPCIUC**, 2015. Analytical characterization of some pasteurized apple juices during storage, OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY, Volume 26, Number 1, pp. 7 - 11, 2015, <http://anale-chimie.univ-ovidiu>

50. SONIA AMARIEI, **SORINA ROPCIUC***, GHEORGHE GUTT, MIRCEA OROIAN, 2014. Influence of packing materials and temperature on yeast activity, ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, vol. 19(4), July - August 2014, p. 9475-9484 <http://www.rombio.eu>"

51. Leahu, A., Amariei, S., Damian, C., Oroian, M., & **Ropciuc, S.** 2014. Evaluation of the antioxidant activity of some types of red and white wines. OVIDIUS UNIVERSITY ANNALS OF CHEMISTRY Constanta-Seria Chimie, 25(2), 65-70. <https://www.degruyter.com/view/j>

52. Cretescu Iuliana , **Ropciuc Sorina** , Ana Leahu, 2013. Evaluation of rosehip fruit productivity and total acidity in response to climatic factors. ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS Vol. 18, No.4, 2013, <https://www.rombio.org/vol.18/iss.4/publications.html>

53. **SORINA ROPCIUC**, ANA LEAHU, IULIANA CREȚESCU 2013. The influence of solar radiation on the vitamin C content in Rosa Canina fruits, ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS Vol. 18, No.1 <http://www.rombio.eu/vol18nr1/18%20Sorina>

Articole BDI

1. Ana LEAHU, Cristina GHINEA, **Sorina ROPCIUC**, 2021. BLUEBERRY, SEA BUCKTHORN FRUITS AND APPLE BEVERAGE: BIOCHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERIZATION, Food and Environment Safety 4 Ppp. 403-4010 DOI:<https://doi.org/10.4316/fens.2021.041403> Journal homepage:

<http://fens.usv.ro/index.php/FENS> Online ISSN: 2559 - 6381

2. Daniela PAULIUC, Paula CIURSA, Florina DRANCA, **Sorina ROPCIUC**, Mircea OROIAN, 2020. TILIA HONEY'S FRUCTOSE, GLUCOSE AND SUCROSE CONTENT PREDICTION USING FT-IR SPECTRA WITH PARTIAL LEAST SQUARES REGRESSION. Food & Environment Safety, Volume 19, No. 4, Pp pag.260 -266

3. **Sorina ROPCIUC**, Cristina DAMIAN, Ancuța Elena PRISACARU, 2019. THE RELATIONSHIP BETWEEN PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF GROUND AND BIOMETRICS ROSEHIP FRUITS, Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XVIII, Issue 1-2019, pag. 44-51

4. **Ropciuc, S.**, Damian, C., Leahu, A., Oroian, M.-A., Apostol, L.C., 2018. Evaluation of physicochemical characteristics and polyphenols content in chestnut honey samples. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 185-192 18th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July 2018.

<https://www.sgem.org/sgemlib/spip.php?article13316&lang=en>"

5. Damian, C., **Ropciuc, S.**, Leahu, A., Oroian, M.-A., 2018. Stability and rheological properties of some fat-reduced mayonnaise with different fat mimetics. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 573-580 18th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July 2018 <https://www.sgem.org/sgemlib/spip.php?article13367&lang=en>"

6. Dabija, A., Codină, G.G., **Ropciuc, S.**, Stroe, S.G, 2018. Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13826>

7. Codină, G.G., Dabija, A., Stroe, S.G., **Ropciuc, S.**, 2018. Optimization of iron-oligofructose formulation on wheat flour dough rheological properties. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION <https://doi.org/10.1111/jfpp.13857>

8. Mircea Oroian, Vlad Olariu, **Sorina Ropciuc**, 2018. Influence of Adulteration Agents on Physico-Chemical and Spectral Profile of Different Hoey Types. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 4(1),ISSN: 2315-4462 Pages: 66-70 <http://www.ijfe.org/uploadfile/2018/0228/20180228025233942.pdf>
- 9.Georgiana Gabriela Codină Dumitru Zaharia , Silvia Mironeasa, Adriana Dabija, and **Sorina Ropciuc**, 2018. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Vol. 4 (1), ISSN: 2315-4462 Pages 1-7 <http://www.ijfe.org/uploadfile/2018/0228/20180228013609484.pdf>
- 10.Codină, G.G., Zaharia, D., **Ropciuc, S.**, Stroe, S.G. , 2018. The effect of calcium lactate fortificaton on the rheological, textural, crumb microstructure and sensory properties of bread from 1250 wheat flour type. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 669-
11. Ancuța Elena PRISACARU, Laura Carmen APOSTOL, **Sorina ROPCIUC**, 2017. Estimation of heavy metal levels in green leafy vegetables purchased from Suceava. FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY JOURNAL, 16 (4), pag. 234 - 238 <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/>
12. G.G. CODINA, **S. ROPCIUC**, D. ZAHARIA, M.A. OROIAN, 2017. Evaluation of dough empirical rheological properties as affected by different calcium salt addition. 17th INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY SCIENTIFIC GEOCONFERENCE SGEM VIENNA GREEN CONFERENCE PROCE
13. M. IUGA, S. MIRONEASA, D. ZAHARIA, **S. ROPCIUC**, C. MIRONEASA, 2017. Effects of grape seeds flour addition on wheat flour dough rheological properties .17TH INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY SCIENTIFIC GEOCONFERENCE SGEM 2017, SGEM2017 VIENNA GREEN CONFERENCE
14. **S. ROPCIUC**, G.G. CODINA, D. ZAHARIA, S.G. STROE, 2017. Dynamic and empirical rheological properties of dough as affected by magnesium salt from various sources, 17TH INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY SCIENTIFIC GEOCONFERENCE SGEM 2017, SGEM2017 VIENNA GREEN
15. M. OROIAN, A. LEAHU, **S. ROPCIUC**, 2017. BIOGENIC AMINES OCCURRENCE INTO WINES AND BEERS FROM THE ROMANIA MARKET. 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2017, www.sgemviennagreen.org, SGEM2017 Vienna GREEN Conference Proceedings
16. **S. ROPCIUC**, M OROIAN, V OLARIU, 2017. IMPACT OF ADULTERATION WITH GLUCOSE, FRUCTOSE AND HYDROLYSED INULIN SYRUP ON HONEY PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES. Food and Environment Safety Journal, 16 (1) pag. 54 - 60 <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS>
17. Mădălina IUGA, **Sorina ROPCIUC**, Silvia MIRONEASA, 2017. ANTIOXIDANT ACTIVITY AND TOTAL PHENOLIC CONTENT OF GRAPE SEEDS AND PEELS FROM ROMANIAN VARIETIES. Food & Environment Safety 2017, Vol. 16 Issue 4, p 276-281.<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.p>
18. **ROPCIUC, S.**, OROIAN, M., PĂDUREȚ, S., & BUCULEI, A., 2017. HONEYDEW HONEY ADULTERATION: E-TONGUE AND PHYSICO-CHEMICAL ANALYSES. Food and Environment Safety Journal, 16(2). <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/496>
19. **S. Ropciuc**, A. Dabija, A. M. Sidor, M. A. Oroian, 2017. Influence of fortification with vegetable and fruit powder on the rheological and physicochemical properties of yoghurt. THE MULTIDISCIPLINARY SCIENCE OF RHEOLOGY, IBEREO VALENCIA, pp 44-48
20. Laura Carmen APOSTOL, Ancuta Elena PRISACARU, **Sorina ROPCIUC**, Cristina DAMIAN,2016. Identification of biogenic amine in salad dressings, Revista "Lucrări științifice. Seria Agronomic" - Volumul 59 nr. 2, <http://www.uaiasi.ro/revagrois/PDF/2016-2/paper/2>
21. Ana LEAHU, Cristina Elena HRETCANU, Mircea OROIAN, **Sorina ROPCIUC**, 2016. Evaluation of ascorbic acid and phenolic content of four traditional romanian medicinal berry species. FOOD & ENVIRONMENT SAFETY, VolumeXV,Issue2-2016,pag.123-130 <http://www.fia.us>
22. Ana LEAHU, Cristina DAMIAN, Mircea OROIAN, **Sorina ROPCIUC**, 2015. Establishing the antioxidant activity based on chemical composition of wild edible mushrooms, FOOD & ENVIRONMENT SAFETY, 14(4), 2015.pag 398-406 <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/F>
23. Ana Leahu, M. Oroian, **Sorina Ropciuc**, 2016. The quality and stability of walnut oil under the influence of storage condition, SCIENTIFIC PAPERS-ANIMAL SCIENCE SERIES: LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE - SERIA ZOOTEHNIE, vol. 65 (mai 2016). <http://repository.unair.ac.id>
24. Ana Leahu, Cristina-Elena Hrețcanu, **Sorina Ropciuc**,Mircea Oroian, 2015. COMPARATIVE EVALUATION OF THE EFFECTS OF FREEZING AND BOILING ON TOTAL PHENOLIC CONTENT OF THREE COMMONLY CONSUMED VEGETABLES, Analele Universității din Oradea, Fascicula: Ecotoxicol
25. Ana Leahu, Cristina Damian, Mircea Oroian, Lăcrimioara Juravle, **Sorina Ropciuc**, 2015. Physico-chemical and

- Antioxidant Properties of two medicinal wild plants grown in Moldova region, Scientific Papers:Animal Science and Biotechnologies, 2015, 48 (1)<http://spasb.ro/index.php/spasb/article/view/2015>
26. Cristina Damian, Ana Olteanu, Mircea Oroian, Ana Leahu, **Sorina Ropciuc**, 2015. Valorization of Grape by-Products,AMERICAN JOURNAL OF ENVIRONMENTAL PROTECTION 2015; 4(3): 134-138,PublishedonlineMay8,2015 <http://article.sciencepublishinggroup.com/html/10.11648/j.ajep.20150403.14.html>
- DOI: 10.11648/j.ajep.20150403.14 ISSN: 2328-5680 (Print); ISSN: 2328-5699 (Online)
27. **Ropciuc, S.**, & Leahu, A. 2014. Influence of processing on vitamin C content of rosehip fruits. Scientific Papers Animal Science and Biotechnologies, 47(1), 116-120. <http://spasb.ro/index.php/spasb/article/view/1812/1624>
28. **Sorina Ropciuc**, Sonia Amariei, Ana Leahu, Cristina Damian, Iuliana Cretescu, 2014. Study on Exploitation of Jerusalem Artichoke Bulbs in Relation to Chemical Composition. Scientific Papers Animal Science and Biotechnologies, 47(2), 111-115.<http://spasb.r>
29. Leahu, A., Amariei, S., Damian, C., Oroian, M., & **Ropciuc, S.** 2014. Evaluation of the antioxidant activity of some types of red and white wines.Analele Universitatii" Ovidius" Constanta-Seria Chimie, 25(2), 65-70. <https://www.degruyter.com/view/j/auoc.20>
30. LEAHU, Ana, Mircea OROIAN, and **Sorina ROPCIUC**, 2014. Total phenolics of fresh and frozen minor berries and their antioxidant properties. Food & Environment Safety 13.1. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/81/79>
31. Ana Leahu*, Cristina Damian, Mircea Oroian, **Sorina Ropciuc**, Ramona Rotaru, 2014. "Influence of processing on vitamin C content of rosehip fruits." Scientific Papers Animal Science and Biotechnologies 47.1 (2014): 116-120. <http://www.spasb.ro/index.php/sp>
32. Ana LEAHU, Cristina DAMIAN, Mircea OROIAN, Veronica MICLESCU, **Sorina ROPCIUC**, 2013. Variation in content of antioxidant and free radical scavenging activity of basil (Ocimum Basilicum), dill (Anethum graveolens) and parsley (Petroselinum sativum), FOOD
33. Cristina-Elena HRETCANU, Ana LEAHU, Irina GHIVNICI, Sorina ROPCIUC, Statistical Studies on water quality parameters from two underground sources from Suceava county, 2013. Analele Universității din Oradea, Fascicula Ecotoxicologie, Zootehnie și Tehnologii
34. Ana Leahu, Cristina-Elena Hretcanu, **Sorina Ropciuc**, 2013. RADICAL SCAVENGING ACTIVITY AND TOTAL PHENOLIC CONTENT - COMPARISON BETWEEN APPLE AND RED GRAPE, Analele Universității din Oradea, Fascicula Ecotoxicologie, Zootehnie și Tehnologii de Industrie Al
35. **Sorina, R.**, Iuliana, C., Ana, L., & Giancarla, V. 2013. Biometric and chemical characteristics of the species Rosa canina L. used as a natural and functional food. 48. Hrvatski i 8. Međunarodni Simpozij Agronoma, Dubrovnik, Hrvatska, 17.-22. veljač 2013.
36. Ana Leahu, Cristina Damian, M. Oroian, **Sorina Ropciuc**, PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF FRUIT JUICES -EVOLUTION DURING STORAGE, Lucrări Științifice-Seria Zootehnie, vol. 59, 2013. http://www.univagro.ro/www.uaiasi.ro/zootehnie/Pdf/Pdf_Vol_59/Ana_Leahu.
37. **Sorina Ropciuc***, 2013. Research on chemical composition of composition of cow raw milk. Journal homepage: www.fia.usv.ro/fiajournal Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XII, Issue 4 – 2013, pag.
38. **Ropciuc Sorina***, 2013. Study on the influence of climatic factors on rosehip phenology in Bukovina. Volume 17(4), 95- 98, 2013, JOURNAL OF HORTICULTURE, FORESTRY AND BIOTECHNOLOGY. <https://www.usab-tm.ro/Journal-HFB/2013/Lista%20Lucrari%20PDF/Lucrari%20>
39. Sonia Amariei, **Sorina Ropciuc**, Domitian Mugurel Scripcă, 2013. Variation of nitrite content in meat products during the shelf life. Journal homepage: www.fia.usv.ro/fiajournal Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Sucea
40. Iuliana Crețescu, Rodica Căpriță, Giancarla Velicevici, **Sorina Ropciuc**, Genoveva Buzamat, 2013. Response of Barley Seedlings to Microwaves at 2.45 GHz, Lucrări științifice Zootehnie și Biotehnologii/Scientific Papers: Animal Science and Biotechnologies,
41. Iuliana Cretescu, Giancarla Velicevici, **Sorina Ropciuc**, 2013. Effect of microwave irradiation on germination seeds of barley (Hordeum vulgare), THE 48TH CROATIAN & 8TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON AGRICULTURE, CROATIA, 2013, pp.254-259 <https://bib.irb.hr/>
- 42.I. Crețescu, R. Căpriță, E. Madoșa, G. Velicevici, G. Buzamat, C. Ruset, A. Lazar, **S. Ropciuc**, 2013. Study regarding the

influence of osmotic stress upon chlorophyll content in some Barley 43 genotypes pretreated with microwave radiation. 4rd International C

43. I. Crețescu, R. Căpriță, E. Madoșă, G. Velicevici, G. Buzamat, C. Ruset, A. Lazar, S. **Ropciuc**, 2013. Study regarding the influence of osmotic stress upon chlorophyll content in some Barley genotypes pretreated with microwave radiation. 4rd International C

D. Lucrări publicate în ultimii 10 ani în reviste și volume de conferințe cu referenți (neindexate)

1. Leahu, A; Ghinea, Cristina; Petraru, Ancuța; Ropciuc, Sorina, 2022. Defatted Sesame Seed Cake: Influence on the Physicochemical and Textural Characteristics of Mayonnaise. 2022 10th E-Health and Bioengineering Conference, EHB 2022, 17-18 November 2022, Online 17 November 2022 through 18 November 2022
2. Sorina Ropciuc, Ancuta Elena Prisacaru, Mircea Oroian, Georgiana Gabriela Codina, Ana Leahu, 2022. Oleogels: an alternative to solid fats when making buns from yeasted dough. European Biotechnology Congress 2022, DOI: 10.2478/ebtj-2023-0004 <https://doi.org/10.2478/ebtj-2023-0004>
3. Ana LEAHU, Cristina GHINEA, Sorina ROPCIUC, 2021. BLUEBERRY, SEA BUCKTHORN FRUITS AND APPLE BEVERAGE: BIOCHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERIZATION, Food and Environment Safety 4 Ppp. 403-4010 DOI:<https://doi.org/10.4316/fens.2021.041403> Journal homepage: <http://fens.usv.ro/index.php/FENS> Online ISSN: 2559 - 6381
4. Voinea, A, Stroe, S.-G., **Ropciuc, S.**, Codină, G.G., 2021. EFFECT OF POTASSIUM CHLORIDE ON DOUGH RHEOLOGY AND BREAD QUALITY, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2021, 21(6.1), pp. 67–76
5. Codină G.G., Istrate A.M., **Ropciuc S.**, 2019. *Evaluation of dough rheological properties with defatted flaxseed flour addition*, 7th Iberian Meeting on Rheology – IBEREO, Porto, Portugal, 4-6 septembrie
6. **Ropciuc, S.**, Damian, C., Leahu, A., Oroian, M.-A., Apostol, L.C., 2018. Evaluation of physicochemical characteristics and polyphenols content in chestnut honey samples. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 185-192 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July 2018. <https://www.sgem.org/sgemlib/spip.php?article13316&lang=en>
7. Damian, C., **Ropciuc, S.**, Leahu, A., Oroian, M.-A., 2018. Stability and rheological properties of some fat-reduced mayonnaise with different fat mimetics, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2018, 18(6.2), pp. 573-580
8. **Ropciuc, S.**, Damian, C., Leahu, A., Oroian, M.-A., Apostol, L.C., 2018. Evaluation of physicochemical characteristics and polyphenols content in chestnut honey samples, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2018, 18(6.2), pp. 185–192
9. **Ropciuc S.**, Zaharia D., Codină G.G., 2018, *Effects of ferrous salts addition from gluconate and lactate forms on wheat flour dough rheological properties*, lucrare prezentată la 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite. *Lucrarea a fost premiată ca cea mai bună lucrare din cadrul secțiunii.*
10. Codină G.G., Zaharia D., **Ropciuc S.**, *Studies regarding the fortification of white wheat flour dough with calcium ions on dough rheological properties*, lucrare prezentată la 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite. *Lucrarea a fost premiată ca cea mai bună lucrare din cadrul secțiunii.*
11. Codină G.G., Dabija A., Stroe S.G., **Ropciuc S.**, 2018, *Optimization of iron-oligofructose formulation on wheat flour of a high extraction rate on dough rheological properties*, lucrare prezentată la International Conference on Raw Materials to processed foods, 11-13 aprilie, Antalya, Turcia
12. Codină G., Zaharia D., Mironeasa S., Dabija A., **Ropciuc S.**, 2017, *The influence of native inulin and oligofructose addition to flour and its effects on the rheological characteristics of the dough*, lucrare prezentată la 4th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2017) 13-15 martie 2017, Praga, Republica Cehă.
13. Codină G.G., Zaharia D., **Ropciuc S.**, Dabija A., 2017, *Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties*, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 25-27 mai, Dubrovnik, Croatia
14. Mircea Oroian, Vlad Olariu, **Sorina Ropciuc**, 2018. Influence of Adulteration Agents on Physico-Chemical and Spectral Profile of Different Honey Types. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Vol. 4 (1), ISSN: 2315-4462 Pages: 66-70 <http://www.ijfe.org/uploadfile/2018/0228/20180228025233942.pdf>
15. Codină G.G., Zaharia D., **Ropciuc S.**, Oroian M. A., Todosi-Săndulescu E., 2017, *Effect of different types of soluble dietary fibre addition on rheological properties of wheat flour dough*, lucrare prezentată la 31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, 13-16 noiembrie, Sitges, Spania
16. Codină G.G., Zaharia D., Stroe S.S., **Ropciuc S.**, *Fortification of wheat flour of 1250 type with calcium and its impact on dough fundamental rheological properties*, lucrare prezentată la Conferința Internațională “Biotechnologies, Present and Perspectives” Ediția a VII-a, 24-25 Noiembrie, 2017, Suceava, Romania, rezumatul articolului publicată în Cartea de abstracte

a conferinței, ISSN 2068-0819, p.45. Link: <http://fia.usv.ro/fiajournal/Conference/>

17. Iuga M., Mironeasa S., Zaharia D., **Ropciuc S.**, Mironeasa C., 2017. Effects of grape seeds flour addition on wheat flour dough rheological properties, lucrare prezentată la SGEM Vienna Green Conference, 27th – 30th November, Viena, Austria
18. Mironeasa S., Zaharia D., **Ropciuc S.**, Iuga M., Mironeasa C., 2017. The impact of grape skin addition with different particle size on rheological properties of wheat flour dough, lucrare prezentată la 31st EFFoST International Conference Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, 13-16 November, Melia Sitges, Spain.
19. Mironeasa S., Zaharia D., Codină G.G., **Ropciuc S.**, Iuga M., 2017. Effects of grape peels addition on mixing, pasting and fermentation characteristics of dough from 480 wheat flour type, lucrare prezentată la The 16th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, 28th – 30th September, 2017, Cluj-Napoca, Romania.
20. Iuga M., **Ropciuc S.**, Mironeasa S., 2017, Antioxidant activity and total phenolic content of grape seeds and peels from Romanian varieties, lucrare prezentată la Biotechnologies, Present and Perspectives, 24th - 25th November, Suceava, România.
21. Oroian, M., Leahu, A., **Ropciuc, S.**, 2017. Biogenic amines occurrence into wines and beers from the Romania market, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2017, 17(63), pp. 147–154
22. **Ropciuc, S.**, Dabija, A., 2016. Monitoring the fermentation process and the quality improvement of yogurt with added starch, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2016, 3(BOOK 6), pp. 293–300
23. Dabija, A., **Ropciuc, S.**, 2016. Aspects concerning obtaining innovative fermented dairy product, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 2016, 3(BOOK 6), pp. 185–192

Granturi/proiecte câștigate prin competiție inclusiv proiecte de cercetare/consultanță

1. 2022-2024 Contract PN-III-P2-2.1-PED-2021-1738 Cercetări privind obținerea de sisteme pe bază de oleogeluri ca înlocuitori de grăsime în produse alimentare finanțat de către UEFISCDI (valoare 596199 lei)

Membru în proiecte de cercetare

1. Sorina Ropciuc, Membru în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice. Director de proiect conf. univ. dr.ing Georgiana Codina
2. Sorina Ropciuc, Membru în proiectul: 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 conf. univ. dr. ing Silvia Mironeasa
3. Sorina Ropciuc, Membru în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0089 Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C.TUDIA S.R.L. Suceava. Director de proiect conf. univ. dr. ing. Adriana Dabija
4. Sorina Ropciuc, cercetător în 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 Contractor: Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Biologie și Nutriție Animală – IBNA Balotești . Parteneri: Universitatea din București, Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj-Napoca, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Institutul de Biochimie al Academiei Române, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca
5. Sorina Ropciuc, Cercetător în proiectul PN-II-RU-TE-2014-4-0110, Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine, director de proiect prof. univ. dr. ing. Mircea Oroian
6. Sorina Ropciuc, Cercetător în proiectul Project PN-III-P1-1.1-TE-2019-0583 - Non-destructive methods for the authentication and detection of honey adulteration, director de proiect prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN.

Proiecte de mobilitate:

Proiect mobilitate cercetatori/ PN-III-P1-1.1-MC-2019-0729

Proiect mobilitate cercetatori/ PN-III-P1-1.1-MC-2018-1940

Premierea rezultatelor cercetării

1. PN-II-RU-PRECISI-2015-9-8366 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.
2. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-14249 Oroian, M., & Ropciuc, S. (2017). Honey authentication based on physicochemical parameters and phenolic compounds. Computers and Electronics in Agriculture, 138, 148-156.
3. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-33363 Romanian honey authentication using voltammetric electronic tongue.

- Correlation of voltammetric data with physico-chemical parameters and phenolic compounds
4. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-53804 - Physicochemical parameters prediction and authentication of different monofloral honeys based on FTIR spectra
 5. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57324 "Voltammetric E-Tongue for Honey Adulteration Detection"

Premii internaționale

1. Best paper Ropciuc S., Zaharia D., Codină G.G., 2018, Effects of ferrous salts addition from gluconate and lactate forms on wheat flour dough rheological properties, lucrare prezentată la 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite
2. Best paper Codină G.G., Zaharia D., Ropciuc S., Studies regarding the fortification of white wheat flour dough with calcium ions on dough rheological properties, lucrare prezentată la 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite

Cereri de brevet de invenție:

1. Ropciuc, S., Codină, G. G., Dabija, A., Oroian, M. A., Brioșe funcționale îmbogățite în proteine și acizi grași polinesaturați și procedeu de obținere a acestora, număr de înregistrare OSIM A/00641, dată de înregistrare 31.10.2023
2. Ropciuc, S., Codină, G. G., Dabija, A., Oroian, M. A., Oleogeluri cu activitate biologică ridicată și procedeu de obținere a acestora, număr de înregistrare OSIM A/00642, dată de înregistrare 31.10.2023
3. Ropciuc, S., Codină, G. G., Dabija, A., Oroian, M. A., Biscuiți zaharoși îmbunătățiți nutrițional prin adaos de oleogeluri cu activitate biologică ridicată și procedeu de obținere a acestora, număr de înregistrare OSIM A/00643, dată de înregistrare 31.10.2023
4. Ropciuc, S., Codină, G. G., Dabija, A., Oroian, M. A., Chifle îmbogățite nutrițional și procedeu de obținere a acestora, număr de înregistrare OSIM A/00644, dată de înregistrare 31.10.2023
5. Ropciuc, S., Codină, G. G., Dabija, A., Oroian, M. A., Înghețată vegană pe bază de oleogel proteic și procedeu de obținere a acesteia, dată de înregistrare 21.06.2024

Data: 22.10. 2024**Semnătura**