

BIBLIOGRAFIE
Concurs Grade profesionale cercetare 2024

Domeniul „Calitate produse alimentare și ambalaje” (CSIII)

1. Controlul calității în industria panificației. Metode de analiza (Bordei, D. și alții, 2007).
2. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (varianta consolidată 2018).
3. SR 90:2007 Făină de grâu. Metode de analiză.
4. SR 91:2007 Pâine și produse proaspete de patiserie. Metode de analiză.
5. SR 2213-2:2007 Produse dulci. Reguli pentru verificarea calității și pregătirea probelor pentru analiză.
6. SR EN ISO 20483:2014. Cereale și leguminoase. Determinarea conținutului de azot și calculul conținutului de proteină brută. Metoda Kjeldhal.
7. SR 13531:2008. Produse alimentare. Determinarea indicelui de peroxid.
8. Wei, G., Helmerhorst, E.J., Darwish, G., Blumenkranz, G., Schuppan, D., 2020. Gluten Degrading Enzymes for Treatment of Celiac Disease. *Nutrients*, 12(7), 2095; <https://doi.org/10.3390/nu12072095>.
9. NIR technology for routine analysis of food and agricultural products. <https://www.fossanalytics.com/de-de/home/news-articles/technologies/nir-technology>
10. Catană, L., Catană, M., Negoită, M., Iorga, E., Belc, N., Ghencea, S.D., Chițu, V., Liliș, G. 2013. Fruit Functional Food for Diabetic Diet, *Acta Horticulturae* 981, p. 725-728, 2013. https://www.ishs.org/ishs-article/981_116, doi.org/10.17660/ActaHortic.2013.981.116
11. Catană, M., Catană, L., Negoită, M., Iorga, E., Belc, N., Liliș, G., Chițu, V., Pop Stănescu, A.. 2013. Fruit-based concentrated products, iron fortified, destined to prevention and diet therapy of iron deficiencies, *Acta Horticulturae*, Volume: 981, p. 729-733, https://www.ishs.org/ishs-article/981_117, [doi:10.17660/ActaHortic.2013.981.117](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2013.981.117)
12. Catană, M., Catană, L., Iorga, E., Negoită, M., Belc, N., Ionescu, V., 2009, Patulin determination from Apple Juice by High Performance Liquid Chromatography, *Acta Horticulturae*, no.825, p. 589-594, ISSN 0567-7572 https://www.researchgate.net/publication/283387697_PATULIN_DETERMINATION_FROM_APPLE_JUICE_BY_HIGH_PERFORMANCE_LIQUID_CHROMATOGRAPHY, DOI: [10.17660/ActaHortic.2009.825.94](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2009.825.94)
13. Catană, M., Catană, L., Iorga, E., Negoita, M., Ionescu, V., Belc, N., Efstatiade, D., Aboul-Enein, Y., 2016. Assessment of Patulin Content in Apple Puree and Apple and Fruit Puree by High Performance Liquid Chromatography, *Journal of Environmental Science and Engineering A* 5, 371-381 (<https://pdfs.semanticscholar.org/0388/805f7798b1f19dd328f3b0fe77230c6fb364.pdf>) [doi:10.17265/2162-5298/2016.07.005](https://doi.org/10.17265/2162-5298/2016.07.005)
14. Catană, M., Catană L., Liliș, G., Negoita, M., Iorga, E., Belc, N., Balea, A., 2011. Determination of patulin in apple juice, *Romanian Journal of Food Science* 1(1):65-69, <https://pdfs.semanticscholar.org/4388/f0e016922787e33c93d092bd31a95a05c478.pdf>
15. Ionescu, V., Catana, M., Catană, L., Negoita, M., Iorga, E., Bălea, A., Câmpeanu, G., 2010. Evaluation of Patulin Contamination of Apple Juice, Using High Performance Liquid Chromatography, *Chemical Bulletin of “Politehnica” University of Timisoara, Romania Series of*

- Chemistry and Environmental Engineering*, Volume 55(69), 2, pag. 186-188. http://chemicalbulletin.upt.ro/admin/articole/59159art_19_186-188_.pdf
16. Suplimente alimentare, calitate, cadrul legal de comercializare, aspecte specifice de siguranță alimentară, organizarea activității de supraveghere și control (Ghidul suplimentelor alimentare pe bază de plante medicinale, aromatice și produse ale stupului, 2018, (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://cdn.shopify.com/s/files/1/0127/6834/6202/files/Ghidul_suplimentelor_alimentare_pe_baza_de_plante_medicinale_aromatice_i_produse_ale_stupului.pdf?5586))
 17. Calitatea fizico-chimică și nutrițională a ciupercilor (Popa și alții, 2022, Increasing the nutritional quality of *Pleurotus eryngii* by gamma irradiation of living mycelium, Scientific Papers. Series B, Horticulture. Vol. LXVI, No. 1, 2022, chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2022/issue_1/Art75.pdf)
 18. Iordan și alții, 2009, Calitate, control și siguranță alimentară, Ed. Printech.

Domeniul „Calitate produse alimentare și ambalaje” (CS)

Bibliografie:

1. Controlul calității în industria panificației. Metode de analiza (Bordei, D. și alții, 2007).
2. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (varianta consolidată 2018).
3. SR 90:2007 Făină de grâu. Metode de analiză.
4. SR 91:2007 Pâine și produse proaspete de patiserie. Metode de analiză.
5. SR 2213-2:2007 Produse dulci. Reguli pentru verificarea calității și pregătirea probelor pentru analiză.
6. SR EN ISO 20483:2014. Cereale și leguminoase. Determinarea conținutului de azot și calculul conținutului de proteină brută. Metoda Kjeldhal.
7. SR 13531:2008. Produse alimentare. Determinarea indicelui de peroxid.
8. Culețu, A., Duță, D. E., Mohan, G., Iorga, E., Rade, G. C. 2015. Amidonul în alimente. Structură, caracterizare și aplicații. Editura Printech, București, ISBN 978-606-23-0480-5.
9. Analiza alimentelor prin RT-PCR (Salihah NT, Hossain MM, Lubis H, Ahmed MU. Trends and advances in food analysis by real-time polymerase chain reaction. J Food Sci Technol. 2016 May;53(5):2196-209. doi: 10.1007/s13197-016-2205-0. Epub 2016 May 5. PMID: 27407185; PMCID: PMC4921084).
10. Metode moleculare pentru identificarea și cuantificarea agenților patogeni de origine alimentară (Zhang, M.; Wu, J.; Shi, Z.; Cao, A.; Fang, W.; Yan, D.; Wang, Q.; Li, Y. Molecular Methods for Identification and Quantification of Foodborne Pathogens. *Molecules* 2022, 27, 8262. <https://doi.org/10.3390/molecules27238262>)
11. Tehnici de biologie moleculară utilizate în tratarea apelor uzate (Jose´ L. Sanz , Thorsten Ko¨chling. Molecular biology techniques used in wastewater treatment: An overview. *Process Biochemistry*, 2007, 42, 119–133)

12. Tehnici moleculare în biologia alimentelor: siguranță, biotehnologie, autenticitate și trasabilitate (Aly Farag El Sheikha, Robert Levin, Jianping Xu. 2018. Molecular Techniques in Food Biology: Safety, Biotechnology, Authenticity and Traceability. John Wiley & Sons Ltd.)
13. Ionescu, M., Ionescu, V., Mustăța, G., Spadaro, G., 2011. Ambalarea produselor alimentare. Editura Printech, București.
14. Turtoi, M., 2004. Tehnici de ambalare a produselor alimentare. Editura Academică, Galați.
15. Ionescu, V., Ionescu, M., Mustăța, G., 2012. Riscuri potențiale de siguranță alimentară legate de ambalare. Editura Printech, București.
16. Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE, cu modificările și completările ulterioare (varianta consolidată 2021).
17. Regulamentul (UE) nr. 10/2011 al Comisiei din 14 ianuarie 2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare (varianta consolidată 2023).
18. SR EN 1186-1:2003. Materiale și articole în contact cu produsele alimentare. Materiale plastice. Partea 1: Ghid pentru selecția condițiilor și metodelor de încercare referitoare la migrarea globală.
19. SR EN 920:2002. Hârtie și carton destinate să intre în contact cu produsele alimentare. Determinarea conținutului de substanțe uscate într-un extract apos.
20. Legea nr. 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje.
21. Marsh, K., Bugusu, B. Food packaging - Roles, materials and environmental issues. Journal of Food Science vol. 72, nr .3, 2007. (doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00301.x)
22. Iordan și alții, 2009, Calitate, control și siguranță alimentară, Ed. Printech.
23. Mishra și alții. Chapter 1: Spectroscopic Techniques for the Analysis of Food Quality, Chemistry, and Function, Published:20 May 2022, Series: Food Chemistry, Function and Analysis DOI: <https://doi.org/10.1039/9781839165849-00001>, Series: Food Chemistry, Function and Analysis
24. UV/VIS Spectrophotometry - Fundamentals and Applications, September 2015, Publisher: Mettler-Toledo Publication No. ME-30256131, https://www.researchgate.net/publication/321017142_UVVIS_Spectrophotometry_-_Fundamentals_and_Applications.

Domeniul „Calitate produse alimentare și ambalaje” (ACS)

Bibliografie:

1. **Regulamentul (UE) nr. 10/2011** al Comisiei din 14 ianuarie 2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare (varianta consolidată 2023).
2. **Regulamentul (CE) nr. 1935/2004** al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE, cu modificările și completările ulterioare (varianta consolidată 2021).
3. **SR EN 1186-1:2003**. Materiale și articole în contact cu produsele alimentare. Materiale plastice. Partea 1: Ghid pentru selecția condițiilor și metodelor de încercare referitoare la migrarea globală.
4. Ungureanu E.L., Mustateea G., Mocanu A. L. Legislație în domeniul materialelor destinate contactului cu alimentele și a ambalajelor de uz alimentar, Editura Printech, București, 2022.
5. Cârpuș, E., Alexandrescu, L., Georgescu, M., Mustăța, G. **Ghid de testare pentru materiale din plastic destinate contactului cu alimentele**, Editura Printech, București, 2020.
6. Talașman, C. M., Căpriță, F. C., Constantin, C., Mustăța, G. **Ghid de testare pentru materiale din hârtie și carton destinate contactului cu alimentele**, Editura Printech, București, 2020.

- Ionescu, M., Ionescu, V., Mustățea, G., Spadaro, G., 2011. **Ambalarea produselor alimentare**. Editura Printech, București.
- Ionescu, V., Ionescu, M., Mustățea, G., 2012. **Riscuri potențiale de siguranță alimentară legate de ambalare**. Editura Printech, București.

Domeniul „Ingineria resurselor vegetale și animale” (CSIII)

Bibliografie:

- Bordei, D. (coordonator). 2007. **Controlul calității în industria panificației. Metode de analiză**. Editura Academică, Galați.
- Giurcă, V și Giurea, A.M., 2002, **Factori care influențează proprietățile de panificație ale grâului**, Ed. Agir.
- O’Shea, N., Arendt, E., Gallagher, E. (2014). State of the Art in Gluten-Free Research. *Journal of Food Science*, 79(6), R1067-R1076. doi: 10.1111/1750-3841.12479.
- Rai, S., Kaur, A., Chopra, C.S. (2018) Gluten-Free Products for Celiac Susceptible People. *Frontiers in Nutrition*, 5, 116. doi: 10.3389/fnut.2018.00116.
- Brennan, M.A., Derbyshire, E., Tiwari, B.K., Brennan, C.S., 2013. Ready-to-eat snack products: the role of extrusion technology in developing consumer acceptable and nutritious snacks. *International Journal of Food Science and Technology*, 48, 893–902. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12055>
- Vishwakarma, S., Dalbhagat, C.G., Mandliya, S., Mishra, H.N., 2022. Investigation of natural food fortificants for improving various properties of fortified foods: A review. *Food Research International*, 156, 111186. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111186>.
- Tas, A.A., Shah, A.U., 2021. The replacement of cereals by legumes in extruded snack foods: Science, technology and challenges. *Trends in Food Science and Technology*, 116, 701–711. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.016>.
- Choton, S., Gupta, N., Bandral, J.D., Anjum, N., Choudary, A, 2020. Extrusion technology and its application in food processing: A review. *Pharma Innovation Journal*, 9, 162–168. <https://doi.org/10.22271/tpi.2020.v9.i2d.4367>
- HACCP Plan for Bakeries <https://bakerpedia.com/food-safety/haccp-plan-for-bakeries/>
- HACCP Principles & Application Guidelines <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>
- Culețu, A., Duță, D. E., Mohan, G., Iorga, E., Rade, G. C. 2015. **Amidonul în alimente. Structură, caracterizare și aplicații**. Editura Printech, București, ISBN 978-606-23-0480-5.
- Sîrbu, A., 2001, **Proteinele glutenice din grâu**, Ed. Agir.
- Iordan și alții, 2009, **Calitate, control și siguranță alimentară**, Ed. Printech.

Domeniul „Ingineria resurselor vegetale și animale” (ACS)

Bibliografie:

- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (varianta consolidată 2018).
- SR ISO 1442:2023 Carne și produse din carne. Determinarea umidității. Metodă de referință.

3. SR ISO 937:2023 Carne și produse din carne. Determinarea conținutului de azot. Metodă de referință
4. Niculiță P. și alții, 2005, Biotehnologia obținerii produselor din carne, Ed. Printech.
5. Niculiță P. și alții, 2005, Tehnologii de conservare și ambalarea produselor de origine animală, Ed. Printech.
6. Iordan și alții, 2009, Calitate, control și siguranță alimentară, Ed. Printech.