

Conferențiar.dr.ing. Dana Gina Radu

Teza de Doctorat – in domeniul *Inginerie Industrială/ Biotehnologii alimentare*

T1. Titlul tezei: „*Procedee de creștere a duratei de conservare a calităților biotehnologice ale drojdiilor*”, Universitatea “Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Industrii alimentare, Acvacultură și Pescuit, 2005, Coordonatori științifici: Prof.dr.ing. Dan Valentina, Prof.dr.ing. Stoicescu Antoaneta Gabriela

Cărți și manuale, capitole în cărți

C1. Liliana Canțar, Dana Radu, Ana Bereneanț, Carmen Pivodă. Citologie și Biologie celulară, Editura Universității ”Aurel Vlaicu” Arad, 2002, 270 pag., ISBN 973-9361-95-1.

C2. Liliana Canțar, Dana Radu, Ana Bereneanț. Materii prime de origine animală obținute ecologic, Mediagraf Arad, 2002, 165 pag, ISBN 973- 0-02-84-7.

C3. Dana Radu. Microbiologia și potențialul biotehnologic al drojdiei de panificație, Editura Oscar Print, București, 2007, 205 pag, ISBN 978-973-668-161-5.

C4. Dana Radu, Monica Zdremțan. Microbiologie experimentală a mediului, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad, 2007, 180 pag, ISBN 978-973-752-145-3.

C5. Dana Radu, Boboescu Ilie. Managementul cultivării arbuștilor fructiferi și procesarea fructelor, Editura Eurobit, Timișoara, 2007, 150 pag, ISBN 978-973-620-283-4.

C6. Dana Radu, Monica Zdremțan. Microbiologie experimentală a mediului, Ediția a II-a, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad, 2008, 240 pag, ISBN 978-973-752-260-3.

C7. Dana Radu, Popescu-Mitroi Ionel. Ghid practic de microbiologie generală și aplicată, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2014, 112 pag., ISBN 978-606-569-810-9.

C8. Giulio Sarli, Eugenia Țigan- editors. Dana Radu (coauthor) Il Progetto ”Agro-Bio”- Le Attivita ed I Risultati-, Ed. Tipografia Grafica Sud s.a.s. Policoro, Italy, 2014, 130 pag., ISBN 978-88-901790-0-6.

C9. Dana Radu, Popescu-Mitroi Ionel. Microbiologie generală și aplicată. Teste și grile de verificare, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2016, 63 pag, ISBN 978-606-32-0207-0.

C10. Anca Mihaela Dicu (coordonator), Dana Radu, Colta Rodica, Cheveresan Anca, Muresan Claudia. Preparate culinare tradiționale din zona Aradului, Editura EIKON, Școala Ardeleană, 978-606-711-531-4/987-606-797-079-1, 60p, 2016.

C11. Anca Mihaela Dicu (coordonator), Dana Radu (in colectiv) “Datini și obiceiuri tradiționale din zona Aradului”, 2017, 89 pag, Ed. Gutenberg, Arad, Romania, ISBN 978-606-675-157-5

Brevete

B1. Brevet nr. 128254, *Produs alimentar funcțional destinat controlului greutateii corporale*, eliberat 27.11.2015. International class A23J 1/14 (2006.01), no. 128254 A0, Autori: Radu Dana Gina, Pag Andreea, abstract publicat in B.O.P.I. no 4/2013, p.14. [Espacenet - Bibliographic data](#)

- Medaliat cu aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia Timișoara, 2015
- Diploma de Excelență acordată de Spitalul Clinic Județean de Urgență Timișoara, 2015
- Câștigător al Mențiunii Competiției Regionale de Eco-Inovare 2014 organizată de Tehimpuls; expus în cadrul Târgului Regional de Inovare din 12 noiembrie 2014, Expo Arad; beneficiar al sesiunii de instruire în domeniul inovării și a drepturilor de proprietate intelectuală prin Proiectul „Întreprinderi Eco-Inovative în Regiunea Vest”.

B2. Brevet nr 128837/30.06.2016, *Procedeu de topire a plantelor liberiene ca de exemplu: in, cânepă, iută, etc.* (Method for bast plants retting), Autori: Sîrghie Cecilia, Radu Dana Gina, Munteanu Florentina Daniela, Pag Andreea, Dochia Mihaela, Tomescu Daniel. [Espacenet - Bibliographic data](#)

- Brevet premiat de UEFISCDI/CNCSIS/RESURSE UMANE/PREMIEREA REZULTATELOR CERCETĂRII/brevete
- Medaliat cu bronz la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, ediția a VI-a, Timișoara, 13-15.10.2020, Catalogul oficial, Clasa A, Ed Politehnica Timișoara, p 46, ISBN 978-606-35-0386-3.

Aplicații de brevet:

B3. A/00395/ 04.06.2018, *Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi de 1-4kg.* Autori: Radu Dana Gina, Dicu Anca Mihaela, Sirghie Cecilia, Diaconescu Daniela, Popescu-Mitroi Ionel. Solicitant: SC Palmar Vali SRL. [Espacenet - Bibliographic data](#)

- Medaliat cu aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, ediția a VI-a, Timișoara, 13-15.10.2020, Catalogul oficial, Clasa Q, Ed Politehnica Timișoara, p 45, ISBN 978-606-35-0386-3
- Premiul III la secțiunea Inventică a INOVALIMENT, București/online 2020, <https://inovaliment.ro/premii-inovaliment2020/>

B4. A/00782/08.10.2018, *Linie integrată de topire-epurare pentru prelucrarea tulpinilor de cânepă*”. Autori: Radu Dana Gina, Sirghie Cecilia, Komjaty Andrei, Pătruț Ionel, Maxi Rodica. Solicitant: UAV. [Espacenet - Bibliographic data](#)

- Medaliat cu aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, ediția a VI-a, Timișoara, 13-15.10.2020, Catalogul oficial, Clasa A, Ed Politehnica Timișoara, p 45, ISBN 978-606-35-0386-3.

B5. A/00772/04.10.2018, *Procedeu si instalatie de uscare in camp de microunde a tulpinilor de canepa,* Autori: Sirghie Cecilia, Riti-Mihoc Emil, Radu Dana Gina, Maxi Rodica, Pasat Sorin, Pătruț Ionel, Pomaga Eugen, Agache Gabriel. Solicitant: S.C. Caloris Group SA. [Espacenet - Bibliographic data](#)

Articole publicate in reviste ISI

II. D. Condrat, Maria Raluca Szabo, Dana Radu, Alfa Xenia Lupea. Plant species from the Angiospermatophita and Spermatophita genus with antiradical and antimicrobial activity,

Oxidation Communications, vol 32, No 4, 2009, pp. 924-929, WOS:000273468900018, ISSN: 0209-4541.

I2. Maria Raluca Szabo, Dana Radu, Simona Gavrilăș, Dorina Chambre, Cornelia Idițoiu, Antioxidant and antimicrobial properties of selected spice extracts, *International Journal of Food Properties*, 2010, 13: 535–545.

I3. Michaela Dina Stănescu, Mihaela Dochia, Dana Radu, Cecilia Sârghie, „Green solution for cotton scouring”, *Fibres & Textiles in Eastern Europe* 2010, vol. 18, no.3 (80) pp. 109-111.

I4. Oana Brînzan, Dana Radu, Eugenia Țigan, Food consumption and sustainability, *Journal of Environmental Protection and Ecology (JEPE)*, ISSN 1311-5065, book 1, vol.13, 2012, 253 - 257.

I5. Pernevan M. S., Marsavina L., Radu D., Popa M., Sirghie C. Considerations About the Impact Behavior of Biocomposites Based on Polypropylene and Furan Resins Reinforced with Hemp Shives, *Journal of Natural Fibers*, 10 (2), 2013, pp.197-206.

I6. Ignat Ioana, Radu G. Dana, Volf Irina, Pag I. Andreea, Popa I. Valentin, Antioxidant and Antibacterial Activities of some Natural Polyphenols, *Cellulose Chemistry and Technology (Cellulose Chem. Technol.)*, 47 (5-6), 2013, pp. 387-399

Articol ISI premiat de UEFISCDI/CNCSIS/RESURSE UMANE/PREMIEREA REZULTATELOR CERCETĂRII/Articole

I7. Andreea I. Pag, Dana G. Radu, D. Drăgănescu, M. I. Popa, Cecilia Sirghie, Flaxseed Cake – a Sustainable Source of Antioxidant and Antibacterial Extracts, *Cellulose Chemistry and Technology*, ISSN 0576-9787, 48 (3-4), 2014, pp. 265-273.

Articol ISI premiat de UEFISCDI/CNCSIS/RESURSE UMANE/PREMIEREA REZULTATELOR CERCETĂRII/Articole

I8. I. Popescu-Mitroi, Dana Radu, Felicia Stoica, The study of glycerol metabolism in the malolactic fermentation of red Wines, *Romanian Biotechnological Letters*, Vol. 19, No. 1, 2014, pp. 9019-9027.

I9. R. M. Kozlowski, A. Kregielczak, D. G. Radu, A. I. Pag, C. Sirghie, Flax Seeds as Source of Biomedical Products and Foods, *Molecular Crystals and Liquid Crystals, Special Issue 12th International Conference on Polymers and Advanced Materials (ICFPAM 2013)* ISSN: 1542-1406 (Print), 1563-5287 (Online), 2014, vol. 603, Issue 1, pp. 122-135. DOI: 10.1080/15421406.2014.968076.

I10. Radu Dana. Developing Teaching and Learning Resources for Food Safety Disciplines – A case study, *Proceedings of The 15th International Scientific Conference eLearning and Software for Education*, Bucharest, April 11-12, 2019, vol. 2, pp. 280-285; www.elseconference.eu , DOI: 10.12753/2066-026X-19-109

I11. Ionel Popescu-Mitroi, Dana Gina Radu, Claudia Mureșan, Andreea Lupitu, Dana Copolovici, Lucian Copolovici, (2020). Monitoring the content of biogenic amines in red wines subjected to malolactic fermentation. *Bulg. J. Agric. Sci.*, 26 (5), 1076–1082.

I12. Csakvari, A.C.; Moisa, C.; Radu, D.G.; Olariu, L.M.; Lupitu, A.I.; Panda, A.O.; Pop, G.; Chambre, D.; Socoliuc, V.; Copolovici, L.; Copolovici, D.M. Green Synthesis, Characterization,

and Antibacterial Properties of Silver Nanoparticles Obtained by Using Diverse Varieties of Cannabis sativa Leaf Extracts. Molecules 2021, 26, 4041. <https://doi.org/10.3390/molecules26134041>.

I13. Cristian Moisa; Andreea Ioana Lupitu; Adriana Csakvari; Dana Gina Radu; Dorina Chambre; Lucian Copolovici; Dana Copolovici. Silver Nanoparticles Mediated by Natural Extracts Recovered from Wastes and By-Products. Chem. Proc. 2022, 7, 7. <https://doi.org/10.3390/chemproc2022007007>

Articole în reviste/ volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale

D1. Liliana Canțâr, Dana Radu, Simina Neagu. „La calité du matériel séminal de bouc, exprimé par la prétabilité au congélation dans differents dilueurs”, „Zilele Academice Timișene”, USAMVB Timișoara, mai 2002, Lucrări științifice, Seria: Zootehnie și Biotehnologii, vol XXXV, 2002, Ed. Agroprint, Timișoara, p.195-198, ISBN 1221-5287.

D2. Liliana Canțâr, Dana Radu, Simina Neagu. „Des etudes sur la contribution de glycerol dans la cryoconservation du materiel seminal de bouc”, „Zilele Academice Timișene”, USAMVB Timișoara, mai 2002, Lucrări științifice, Seria: Zootehnie și Biotehnologii, vol XXXV, 2002, Ed. Agroprint, Timișoara, p.199-202, ISBN 1221-5287.

D3. Dana Radu, Liliana Canțâr. „L’etude de l’efficacite de tyndallisation comparee avec la pasteurisation du lait”, Actes du deuxieme Colloque franco-roumain de chimie appliquee COFrRoCA - 2002, 10-12 octombrie 2002, Bacău, România, pag.185-189, Ed.Alma Mater Bacău, ISBN 973-8392-04-7, Ed. Tehnica-info, Chișinău, Republica Moldova, ISBN 9975-63-140-1.

D4. Liliana Canțâr, Dana Radu, Mihaela Ciurea. „Le glycerol, agent chimique protecteur du materiel seminal, utilise dans la biotechnologie de cryoconservation”, publicat în Actes du deuxieme Colloque franco-roumain de chimie appliquee COFrRoCA - 2002, 10-12 octombrie 2002 Bacău, România, Ed.Alma Mater Bacău, ISBN 973-8392-04-7, Ed. Tehnica-info, Chișinău, Republica Moldova, pag. 189-193, ISBN 9975-63-140-1.

D5. Dana Radu, Popescu Ionel. „Researches concerning cholesterol uptake in Saccharomyces cerevisiae”, la Ediția a XI –a a Simpozionului „Safe Food all Over Europe”, USAMVB Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, 26-27 mai 2005, publicat în Scientifical researches, Agroalimentary Processes and Technologies, vol.XI, nr.2, 2005, Ed. Agroprint Timișoara, p.327-332, ISSN 1453-1399.

D6. Popescu Ionel, Dana Radu. “Researches concerning the cholesterol role in alcoholic fermentation dynamic”, Scientifical researches, Agroalimentary Processes and Technologies, vol.XI, nr.2, 2005, p.333-336, Ed. Agroprint Timișoara, ISSN 1453-1399.

D7. Dana Radu, Gabriela Stoicescu. „Trehalose content – major determinat of stress resistance for stationary phase yeasts”, Conferința jubiliară cu participare internațională „Științe, Procese și Tehnologii Agro-Alimentare”, organizată de Univ.”Lucian Blaga” Sibiu, Facultatea de Științe

Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, 12-13 mai 2005; publicat în Proceedings of the International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”, Vol.1, Ed. Univ. Lucian Blaga Sibiu, p. 223-227, ISBN 973739-093-8.

D8. Mihaela Meșter, Dana Radu, Ioan Danciu. ”Additives in food industry. Natural additives in ice cream”, Proceedings of 1st International Conference" Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences" 6–8 June 2007, Lozenec, Bulgaria, vol. III: Ecology and Environment Protection, p.117-121, ISBN 978-954-91147-3-7.

D9. Dana Radu, Ionel Popescu, Bujor Pancan, “Studies upon the Actinomucor elegans proteolytic activity during solid-state fermentation in obtaining sufu”, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2009, vol XV, nr. 3, ISSN: 1453-1399, Timișoara, p. 366-369. BDI index: IFIS, CAS, CABI;

D10. Ionel Popescu-Mitroi, Dana Radu, Felicia Stoica, “Researches concerning the malic acid content of wines during storage period”, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2009, Timișoara, vol XV, nr. 3, ISSN: 1453-1399, p. 414-420, BDI index: IFIS, CAS, CABI;

D11. Ionel Popescu-Mitroi, Dana Radu, Felicia Stoica, „The Monitoring of Physicochemical Parameters of Red Wines during Malolactic Fermentation”, Annals of West University of Timișoara, Series of Chemistry, vol 19, no.2, 2010, pp. 42 – 50.

D12. Dana G. Radu, Cecilia Sirghie, Testing the Effectiveness of some Environmental-Friendly Antibacterial Fabrics, Advances in Environment Technologies, Agriculture, Food & Animal Science, Proceedings of the 2ndInternational Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA 13), ISSN 2227-4359, ISBN 978-1-61804-188-3, pp. 300. <http://www.wseas.org/multimedia/books/2013/Brasov/ABIETE.pdf>
<http://www.wseas.us/e-library/conferences/2013/Brasov/ABIETE/ABIETE-52.pdf>

D13. Ionel Popescu-Mitroi, Dana Radu. Potassium ferrocyanide wine treatment:A controversial yet necessary operation Scien.Tech.Bull-Chem.FoodSci.Eng, 14(XV)2017, 4-8.

D14. Roxana-Mariana BEIU, Dana Gina RADU, Smartphones – Smart Eating? , Scien. Tech. Bull - Chem. Food Sci. Eng., Vol. 16(XVII), 2019, 11-17.

D15. Claudia Jurca-Paven, Dana Radu, Ersilia Alexa, Sofia Pintilie, Adrian Riviș. Anethum Graveolens – an important source of antioxidant compounds for food industry, SGEM Proceedings 2018 - Advances in Biotechnology, Vol. 18, issue 6.2, pp. 11 – 18, ISSN 1314-2704, ISBN 978-619-7408-35-5 / DOI:10.5593/sgem2018/6.2/S25.002

D16. Claudia Jurca-Paven, Dana Radu, Diana Obistoiu, Ersilia Alexa, Adrian Riviș. Evaluation of Foeniculum Vulgare as an antimicrobial agent in whey cheeses, SGEM Proceedings 2018 - Advances in Biotechnology, Vol. 18, issue 6.2, pp. 179-184, ISSN 1314-2704, ISBN 978-619-7408-35-5 / , DOI:10.5593/sgem2018/6.2/S25.024 .

D17. Jurca Paven Claudia, Radu Dana, Popescu Iuliana, Cocan Ileana, Alexa Ersilia, Riviș Adrian. Antimicrobial Compounds of Anethum graveolens and Their Efficacy in Ricotta Safety Enhancement, Proceedings of The 1st International Conference on Life Sciences, 24-26th may 2018 Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, e-book, pp. 834-939, ed. Filodiritto Editore.

D18. Radu Dana, Fogorasi Magdalena. Teaching Web-Enhanced Courses for Food Safety and Textile Design Classes, Proceedings of The 16th International Scientific Conference eLearning and Software for Education, Bucharest, 30th April-1May, 2020, vol. 3, pp. 331-338, www.elseconference.eu , DOI: 10.12753/2066-026X-20-214

D19. Dicu A.M., Balas M.M., Sîrghie C., Radu D., Mnerie C. (2020) Assessing the Quality of Bread by Fuzzy Weights of Sensory Attributes. In: Balas V., Jain L., Balas M., Shahbazova S. (eds) Soft Computing Applications. SOFA 2018. Advances in Intelligent Systems and Computing, vol 1221. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-51992-6_32; https://link.springer.com/chapter/10.1007%2F978-3-030-51992-6_32

D20. Urucu, L. A., Popescu-Mitroi, I., Radu D.G., Evaluating soil spore-forming bacteria to prevent food contamination, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2021, 27(3), 323-325. [Evaluating soil spore-forming bacteria to prevent food contamination | Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2021, 27\(3\) | Journal of Agroalimentary \(journal-of-agroalimentary.ro\)](https://doi.org/10.1007/978-3-030-51992-6_32)

D21. Popescu-Mitroi, I., Radu D.G., Bioingineria culturilor de bacterii malolactice – de la izolare din mediul natural la liofilizare, Buletinul AGIR nr. 2/2021, aprilie-iunie, ISSN 1224-7928 – PRINT, ISSN 2247-3548 – ONLINE/ 2021.

Conferințe internaționale

P1. Tămășdan Ștefan, Dana Radu, Cornelia Savici. „Cercetări privind aspectele fizico-chimice ale apelor râului Mureș în zona Municipiului Arad”, „Zilele Academice Timișene – Ingineria protecției și depoluării mediului”, Ediția a VI-a, 27-28 mai 1999, Ed. Mirton Timișoara, p. 67-70, ISBN 973-585-303-5.

P2. Dana Radu. “Studii privind creșterea conservabilității drojdiei comprimate”, Sesiunea Jubiliară de comunicări științifice cu participare internațională – 10 ani de la înființarea Universității Aurel Vlaicu Arad, 27-28 octombrie 2000, Arad, publicat în Analele Univ. “Aurel Vlaicu” Arad, 2000, Seria: Chimie, Fascicola: Inginerie Alimentară, p.87-93, ISSN 1582-3415.

P3. Dana Radu, Gabriela Stoicescu. „Trehalose influence upon frozen Saccharomyces cerevisiae cells viability”, „Natural Resources and Sustainable agriculture”. Proceedings of the 2nd International Symposium Debrecen-Oradea, 23-24 aprilie 2004, Ed. Universității din Oradea, 2005, p.569-574, RO ISBN 973-613-898-4, HU ISBN 963-9274-887.

P4. Dana Radu. „The analysis and control of certain quality indicators for baby-foods”, „Natural Resources and Sustainable agriculture”. Proceedings of the 2nd International Symposium Debrecen-Oradea, 23-24 aprilie 2004, Ed. Universității din Oradea, 2005, p.299-305, RO ISBN 973-613-898-4, HU ISBN 963-9274-887.

P5. Dana Radu. „Prolonging the biotechnological qualities of baker’s yeast by adding exogenous trehalose”, Proceedings of the VIth International Symposium „Young People and Multidisciplinary Research” of Association for Multidisciplinary Research in the West Zone of

Romania, 23-24 septembrie, 2004, Timișoara, Ed. Sudura Printing House, p.690-693, ISBN 973-8359-26-0.

P6. Popescu Ionel, Palcu Sergiu, Dana Radu. „Mint essential oil effect upon dairy products preservation”, Proceedings of the VIth International Symposium „Young People and Multidisciplinary Research” of Association for Multidisciplinary Research in the West Zone of Romania, 23-24 septembrie, 2004, Timișoara, Ed. Sudura Printing House, p.684-689, ISBN 973-8359-26-0.

P7. Dana Radu, Gabriela Stoicescu. „Optimizing media composition for baker’s yeast activation by using some membrane protectors”, Simpozionul cu participare internațională „Cercetarea științifică - o punte spre Integrarea europeană”, 3-4 noiembrie 2004, Arad, publicat în Analele Universității „Aurel Vlaicu” Arad, seria Chimie, Fascicola Inginerie Alimentară, p.113-116, ISSN 1582-3415.

P8. Dana Radu, Gabriela Stoicescu. „Trehalose content – major determinant of stress resistance for stationary phase yeasts”, Conferința jubiliară cu participare internațională „Științe, Procese și Tehnologii Agro-Alimentare”, organizată de Univ.”Lucian Blaga” Sibiu, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, 12-13 mai 2005; publicat în Proceedings of the International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”, Vol.1, Ed. Univ. Lucian Blaga Sibiu, p. 223-227, ISBN 973-739-093-8.

P9. Dana Radu, Gabriela Antoneta Stoicescu. „Studies upon exogenous trehalose uptake in *Saccharomyces cerevisiae*”, Simpozionul cu participare internațională „Euro-Aliment 2005”, Universitatea Dunărea de Jos Galați, 29-30 septembrie 2005; Papers of the International Symposium Euro-Aliment 2005, Ed. Academica Galați, p.226–229, ISBN 973-8316-87-1.

P10. Dana Radu, C. Boeriu, M. D. Stanescu. „Improving the quality of baked products obtained from freeze dough with exogenous trehalose loaded yeast”, Proceedings of The 3rd International Conference Biocatalysis in the Food and Drinks Industries, 24-26 september 2006, Wageningen, Olanda, p.25.

P11. Dana Radu, M. D. Stanescu. Protecting baker`s yeast fermentative activity in order to improve quality of baked goods from simple and sweetened freeze dough, COST 928 Work groups meeting of European Science Foundation (ESF), 29th June-2nd July 2006, Reykjavik, Islanda, http://virtual.vtt.fi/virtual/cost928/abstract_book_iceland.pdf .

P12. Dana Radu, M. D. Stanescu. Influence of different additives on the autolysis effect of yeast proteases, COST 928 Work groups meeting, 2nd May 2007, Montpellier, Franța, Abstracts book, p. 26, http://virtual.vtt.fi/virtual/cost928/montpellier_programme%20and%20abstracts.pdf .

P13. Dana Radu, M. D. Stanescu. Pectinases for improving fruit juice production, COST 928 1st Annual workshop, 26-28 September 2007, Vienna, Austria, Abstracts book, p. 55. http://virtual.vtt.fi/virtual/cost928/vienna_abstracts.pdf ,

P14. Dana Radu, Monica Zdremțan. „Evaluarea stabilității microbiologice a diferitelor formule de piure de mere”, Lucrări Științifice, vol. 15(1) Materialele Simpozionului Științific Internațional al Universității agrare de stat din Chișinău, „Realizări și perspective în horticultură,

viticultură, vinificație și silvicultură” consacrat aniversării a 100 ani de la nașterea profesorului universitar Gherasim Rudi, 1-2 martie 2007, Chișinău, Moldova, p.335-338, ISBN 978-9975-946-31-5.

P15. Mihaela Meșter, Dana Radu, Ioan Danciu. „The study of fatty acids from sea buckthorn”, Proceedings of the International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”, 26-27 aprilie 2007, Sibiu, p. 213-216, ISSN 1843-0694.

P16. Mihaela Meșter, Dana Radu, Ioan Danciu. ”Additives in food industry. Natural additives in ice cream”, Proceedings of 1st International Conference" Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences" 6–8 June 2007, Lozenec, Bulgaria, vol. III: Ecology and Environment Protection, p.117-121, ISBN 978-954-91147-3-7.

P17. Zdremțan Monica, Ianchici Raul, Radu Dana, Ivașcu Antonia, Stângă Adriana, Tamas Dumitra, Zdremțan Dana. „The action of ultrasounds on the tobacco seeds proteins extraction yield”, Proceedings of 1st International Conference "Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences" 6–8 June 2007, Lozenec, Bulgaria, vol. I: Agriculture and veterinary medicine, p. 119-122, ISBN 978-954-91147-3-7.

P18. Ianchici Raul, Segal Rodica, Radu Dana. „The action of ultrasounds on the Spirulina platensis proteins extraction yield”, Lucrările Simpozionului Internațional Euro-Aliment, 20-21 septembrie 2007, Galați, Romania, p.93-96.

P19. Dana Radu, M. D. Stanescu. Pectinases for improving antioxidant fruit juice content COST 928 Work groups meeting, 3-4 April 2008, Norwich, United Kingdom, Abstracts book, p. 21. http://virtual.vtt.fi/virtual/cost928/Norwich_abstracts.pdf

P20. Bojidar D. D., Valea R.A., Neagoe Corina, Cîrnațu Daniela, Măgulean Mihaela, Radu Dana, Study Regarding Mold Contamination of Nuts Samples for Confectionary, 11th Regional Conference of Environment and Health, 2009, University of Szeged, Faculty of Medicine, Department of Public Health

P21. Dana Radu. India Engineering Sourcing Show 2012 (IESS), Mumbai, India between 22nd-25th of March, 2012.

P22. FAO Regional Round Table on Problems of Medicinal and Aromatic Plants, 3-5 April 2012, Budapest – Hungary, <http://www.agrowebcee.net/map/events/regional-roundtable-2012/round-table-2012-lop/>

P23. Radu G. Dana, Kozlowski M. Ryszard, Pag I. Andreea, Sîrghie Cecilia, Flax and Hemp seeds By-Products for Food and Biomedical Application, 7th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, Book of Abstracts, 27-31st May, 2012, Subotica, Republic of Serbia.

P24. Dana Radu, Andreea Pag, Cecilia Sîrghie. Valorising Linseed, Hemp and Rapeseed extracts through Functional Food, 4 th International Symposium Research and Education in Innovation Era, Chemistry & Application Fields, 8 th – 9 th November, 2012, Arad

P25. Andreea Pag, Dana Radu, Dan Drăgănescu, Marcel Popa, Cecilia Sîrghie. Obtaining and Characterization of Flax Seed Lignans, 4 th International Symposium Research and Education in Innovation Era, Chemistry & Application Fields, 8 th – 9 th November, 2012, Arad

- P26. Mihaela Meșter, Dana Radu, Characterisation of α -amylase extract from malt, 4th International Symposium Research and Education in Innovation Era, Chemistry & Application Fields, 8 th – 9 th November, 2012, Arad.
- P27. Ioana Ignat, Dana Radu, Andreea Pag, Dan Drăgănescu. Extraction and Characterization of Flax seed lignans, 4 th International Symposium Research and Education in Innovation Era, Chemistry & Application Fields, 8 th – 9 th November, 2012, Arad.
- P28. R. M. Kozlowski, A. Kregielczak, D. G. Radu, A. I. Pag, C. Sirghie, Flax Seeds as Source of Biomedical Products and Foods, the 12th International Conference on Frontiers of Polymers and Advanced Materials (12th ICFPAM), held from 8-13th December 2013 in Auckland, New Zealand.
- P29. Radu G.Dana, Flax and hempseed as a source of functional food and biomedical products, the 13th International Conference on Frontiers of Polymers and Advanced Materials (13th ICFPAM), held from 30 March - 02 April 2015 in Marrakech, Maroc. <http://icfpam2015.com/index.php/speakers/invited-speakers.html>
- P30. Dana RADU, A New Functional Food for Weight Management, International Symposium Research and Education in Innovation Era, 6th Edition, Arad, Romania, 8-10 Dec. 2016. (keynote speaker)
- P31. Dana M. Copolovici, Dana Radu, Georgeta Pop, Lucian Copolovici. Chemical Analysis and Antimicrobial Activity of Lavandula Officinalis L. Essential Oils, , The International Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture, Bucharest, Romania, 09-11 June 2016
- P32. Cecilia Sîrghie, Dana Gina Radu Linie integrată de topire a cânepii industriale, Simpozionului științific ”Vreau sa fiu câneprenor”, Grădina botanică Jibou, Sălaj, 4-6 august 2017.
- P33. Dana Gina Radu, Cecilia Sîrghie, Evaluarea tehnico-economica a unei metode inovative de topire a cânepii, Simpozionului științific ”Vreau sa fiu câneprenor”, Grădina botanică Jibou, Sălaj, 4-6 august 2017.
- P34. Radu D.G, Sirghie C., Cercetare și Inovație în prelucrarea cânepii industriale în cadrul ICDISTN al Universității Aurel Vlaicu din Arad, Muzeul Cânepii-inaugurare, Timișoara, 16.11.2017
- P35. Pihurov Marina, Dana Radu. Studiu de caz privind inocuitatea smântânii de consum, Conferința științifică a studenților și Masteranzilor Viitorul ne aparține, Editia a VII-a, Universitatea Academiei de Științe a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova, 27 aprilie 2017
- P36. Radu D.G, Sirghie C., Noutăți privind Tehnologiile inovative pentru valorificarea integrală și sustenabilă a cânepii industriale, Simpozionului științific “Cânepa: tradiție, confort, hrană și sănătate”, Muzeul Etnografic al Transilvaniei din Cluj-Napoca, 27-29 iulie 2018.
- P37. R. Harțău, D. Radu, F. Munteanu. Shelf-Life Evaluation of a New Functional Soft Drink, Sesiunea de comunicari științifice studențești a FIATPM/UAV, editia XIV-a, 18-19 Mai 2017, Arad.

- P38. Popescu-Mitroi I., Radu D.G Monitoring Acetic Fermentation under Laboratory Conditions, XXth Symposium "Young People and Multidisciplinary Research"ACMV, 15-16 noiembrie 2018, Timisoara.
- P39. D. Radu, Popescu-Mitroi I. Developing Teaching and Learning Resources for Blended Learning Courses, Simpozionul Internațional "Research and Education in an Innovation Era"(ISREIE), Ediția a 8-a, 23 mai 2019, Arad.
- P40. R. Faur, D. Radu. Exploring New Biopesticides, Sesiunea de comunicari științifice studentești a FIATPM/UAV, editia XVII-a, 11-13 Aprilie 2019, Arad.
- P41. D. Radu. Produs alimentar functional destinat controlului greutatii corporale, Conferințele Inovaliment, ediția I, Secțiunea Alimente funcționale 23-26 noiembrie 2020, București/online, <https://inovaliment.ro/produs-alimentar-functional-destinat-controlului-greutatii-corporale/>
- P42. D. Radu. Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi, Conferințele Inovaliment, ediția I, Secțiunea Siguranță alimentară, 23-26 noiembrie 2020, București/online, <https://inovaliment.ro/metoda-sustenabila-de-ambalare-ecologica-a-painii-traditionale-fara-aditivi-de-1-4-kg/>
- P43. Prezentare inventie *Procedeu de topire a plantelor liberiene*, Autori: Sîrghie C, Radu D G, Munteanu FD, Pag A, Dochia M, Tomescu D., Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, ediția a VI-a, Timișoara, 13-15.10.2020, Catalogul oficial, Clasa A, Ed Politehnica Timișoara, p 46, ISBN 978-606-35-0386-3.
- P44. Prezentare inventie *Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi* Autori: Radu DG, Dicu AM, Sirghie C, Diaconescu D, Popescu-Mitroi I. Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, ediția a VI-a, Timișoara, 13-15.10.2020, Catalogul oficial, Clasa Q, Ed Politehnica Timișoara, p 45, ISBN 978-606-35-0386-3
- P45. Prezentare inventie *Linie integrată de topire-epurare pentru prelucrarea tulpinilor de canepă*. Autori: Radu D G, Sirghie C, Komjaty A, Pătruț I, Maxi R., Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia, ediția a VI-a, Timișoara, 13-15.10.2020, Catalogul oficial, Clasa A, Ed Politehnica Timișoara, p 45, ISBN 978-606-35-0386-3.
- P46. Moisa, C., Lupitu I.A., Csakvari, A., Radu, D.G., Chambre, D., Copolovici, L., Copolovici, D.M., Silver nanoparticles mediated by natural extracts recovered from wastes and by products, The XVII th International Symposium "Priorities of Chemistry for a Sustainable Development" PRIOCHEM XVII, October 27 - 29, 2021, Book of Abstracts, Section: 3. Chemical engineering, Environmental& Cultural Heritage Protection - P-74, p.120, <summary2021-BoA.pdf> (icechim.ro)
- P47. Urucu L., I. Vulpe, D. Radu, Evaluating soil spore-forming bacteria to prevent food contamination, 4th Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, 21st May 2021, Book of Abstracts, Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, p.10, ISSN 2821-4293.
- P48. Moisa, C., Lupitu I.A., Csakvari, A., Radu, D.G., Chambre, D., Copolovici L, Copolovici D.M., Silver Nanoparticles Products for Potential Biological Applications, "New trends and strategies in the Chemistry of Advanced materials with relevance in Biological systems, Technique & Environmental Protection", 13th Edition, online, October 07-08, 2021, Book of Abstracts, p. 20.

P49. Urucu L., D. Radu, Heat resistant bacterial spores from soil, Sesiunea de comunicări științifice studențești UAV – FIATPM, Ediția a XIX-a, 25-26 Noiembrie 2021, Arad, online, Book of Abstracts, p. 19.

P50. Moisa C, Lupitu AI, Csakvari A, Radu D, Chambre D, Copolovici L, Copolovici DM. Silver Nanoparticles Mediated by Natural Extracts Recovered from Wastes and By-Products. Chemistry Proceedings. 2022; 7(1):7. <https://doi.org/10.3390/chemproc2022007007>

Lucrări publicate în alte reviste de specialitate

L1. Dana Radu., „Inside aspects of yeast cell stress”, Scientific and Technical Bulletin of Aurel Vlaicu University Arad, Series Chemistry, Food Science & Engineering, 2003, vol.8(IX), p. 87-94, ISSN 1582-1021.

L2. Dana Radu. „Study of a wall painting microbiota”, Scientific and Technical Bulletin of Aurel Vlaicu University Arad, Series Chemistry, Food Science & Engineering, 2004, vol.9(X), p. 58-62, ISSN 1582-1021.

L3. Dana Radu. „Bakers yeast with exogenous trehalose to improve frozen dough”, Simpozionul științific cu participare internațională al Facultății de Horticultură a Universității din Craiova, 28 octombrie 2005, publicat în Analele Universității din Craiova, 2005, vol. X (XLVI), p.365-370, ISSN 1435-1275.

L4. Dana Radu. „Biodegradable packaging materials for food products”, Scientific and Technical Bulletin of Aurel Vlaicu University Arad, Series Chemistry, Food Science & Engineering, vol.10(XI), 2005, p.88-93, ISSN 1582-1021.

L5. Dana Radu, Popescu Ionel. „Researches concerning cholesterol uptake in *Saccharomyces cerevisiae*”, la Ediția a XI –a a Simpozionului „Safe Food all Over Europe”, USAMVB Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, 26-27 mai 2005, Scientific researches, Agroalimentary Processes and Technologies, vol.XI, nr.2, 2005, Ed. Agroprint Timișoara, p.327-332, ISSN 1453-1399.

L6. Popescu Ionel, Dana Radu. “Researches concerning the cholesterol role in alcoholic fermentation dynamic”, Scientific researches, Agroalimentary Processes and Technologies, vol.XI, nr.2, 2005, p.333-336, Ed. Agroprint Timișoara, ISSN 1453-1399.

L7. Dana Radu, Meșter Mihaela. „HACCP study for a newly installed milk powder production line”, Scientific and Technical Bulletin of Aurel Vlaicu University Arad, Series Chemistry, Food Science & Engineering, 2006, vol.11(XII), p. 176-180, ISSN 1582-1021.

L8. Florentina Munteanu, Monica Elena Lungu, Oana Brânzan, Dana Gina Radu. “The unecological waste dump in Arad city, I: Determination of pollutants”, Scientific and Technical Bulletin of Aurel Vlaicu University Arad, Series Chemistry, Food Science & Engineering, 2006, vol.11(XII), p.259-266, ISSN 1582-1021.

L9. Oana Brânzan, Dana Gina Radu, Eugenia Țigan, Sustainable food production and consume, Scientific and Technical Bulletin of University „A. Vlaicu” of Arad, Volume 13(XIV), 2008, p. 111-115, ISSN 1582-1021

- L10. Dana Radu, S. Gavrilaş, M.D. Stănescu. Pectinases for improving raspberry and blackberry juice production, *Scien. and Techn. Bull. Chemistry, Food Science & Engineering*, 2008, Volume 13(XIV), ISSN 1582-1021,
- L 11. Andreea Pag, Cristian Moisa , Dana Gina Radu, Cecilia Sirghie, Obtaining flax lignans or nutraceuticals for functional food purposes, *Scientific Bulletin of ESCORENA*, 2010, vol. 2, p.47-53, ISSN 2069-8070
- L.12 Cristian Moisa , Andreea Pag, Dana Gina Radu, Cecilia Sirghie Obtaining bast plants oils with specific nutritional and functional properties, *Scientific Bulletin of ESCORENA*, 2010, vol. 2, p.53-61, ISSN 2069-8070
- L13. Dana Radu, Meşter Mihaela. The characterization of α -amylase extract from malt, *Scientific Bulletin of ESCORENA*, 2012, vol. 6, p.23-28, ISSN 2069-8070.
- L14. Dana Radu, Monica Zdremţan. „Calitatea nutritivă a preparatelor culinare după procesarea termică”, *Revista Hortinform*, nr. 4/164, an XV, 2007, p. 24-25.
- L15. S. Peţta-Crişan, Popescu-Mitroi I., D.G. Radu. Monitoring acetic fermentation under laboratory conditions, *Proceedings of the XXth Symposium "Young People and Multidisciplinary Research"*, 15-16 november 2018, Timişoara, p 122-126. ISSN1843-6609.

Proiecte/Granturi Internaţionale:

- Gi1.** "Consumer Classroom", 2012-2016, "Promotional activities and content development for the redeveloped website on consumer education", finanţat de DG SANCO, membru al echipei naţionale, www.consumerclassroom.eu
- Gi2.** DOLCETA II "Developing On-line Tools for Consumer Education and Training for Adults", 2010-2012, finanţat de EUCEN, SANCO/2006/B1/008 Module 8, expert european şi coordonator grup experţi pentru modulul 8 .
- Gi3.** European project on Product safety and European consumer's rights, No.655/08.03.2007, 2007-2010, financed by EUCEN (European Universities Continuing Education Network), Commission of the European Communities & DGSANCO (The Health and Consumer Protection Directorate General), coordonator modul 3.
- Gi4.** Program COST 928 – "Control and exploitation of enzymes for added-value products", finanţat de European Science Foundation (ESF), valoare totală: 60 mil Euro, durată 2006 – 2010, membru al grupului de lucru 3, <http://virtual.vtt.fi/virtual/cost928/>
- Gi5.** Proiect AGRO.BIO. Le Risorse Genetiche Vegetali: ruolo ed opportunità per una ricerca e formazione di dimensione europea, finanţat cu fonduri PO FESR 2007/2013, Regione Basilicata (Italy). Parteneri: UAV, Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto di Genetica Vegetale, U.O. "Centro Tematico per la Biodiversità Vegetale Mediterranea" – Policoro (MT) şi Agricultural Biotechnology Center-Ministry of Rural Development (Hu). Membru în echipa UAV, activităţi de cercetare cu postdoc Donatella Negro.
- Gi6.** Bilateral Programme Romania – Russia, New Biomaterials by Enzyme Immobilization in/on Cryogel-Based Macroporous Carriers (#07- 03-91682 RA_a), 2008-2009, membru în echipa Ro.

Proiecte/Granturi naționale

Gn7. Proiect PNIII-P2-2.1-PTE 2016-0217, Grant 28PTE/06.10.2016 Instalație demonstrativă pentru o tehnologie inovativă de topire a cânepii (iTOP), 2 ani, Valoare: 1.779.682 lei, Director Partener (UAV). www.itop.uav.ro

Gn8. Proiect PN III-P2-2.1-CI-2018-1392 „Ingrediente alimentare funcționale obținute prin valorificarea masei foliare de cânepă”, UEFISCDI grant nr 240CI/25.07.2018, valoare: 49.590 lei, 6 luni, Director Partener (UAV).

Gn9. Proiect PN III-P2-2.1-CI-2017-0505 ”Soluție inovativă de ambalare ecologică a pâinii fără aditivi/conservanți pentru creșterea duratei de valabilitate și păstrarea prospețimii”, UEFISCDI grant 10000 euro, 6 luni, membru în echipă.

Gn10. Proiect POS CCE (Operațiunea 2.1.2 Proiecte CD de înalt nivel științific la care vor participa specialiști din străinătate) „Plantele liberiene - resurse regenerabile strategice pentru economia europeană”, contract no 210/2010, durata 3 ani, Valoare totală 6.842.915 lei, responsabil pachet lucru 2, coordonator al grupului de lucru pt domeniul alimentar <http://basteures.uav.ro/echipa.pdf>.

Gn11. Grant CNCSIS 244 Procedeu îmbunătățit de obținere a fructozei, un îndulcitor natural de calitate superioară pentru persoanele diabetice sau obeze, 2005-2007, valoare 51800 RON, membru în echipă.

Gn12. Proiect PN-III-P4-PCE-2021-0639, Cell-penetrating peptides-containing systems as a potential platform for the use in breast and prostate cancer treatment, valoare: 1.199.998 lei, membru în echipă

Arad, 02.04.2023