

L I S T A
lucrărilor științifice
Diaconescu Daniela

A. Teza de doctorat

„*The influences of the biogenic substances in the bakery biotechnological processes*”,
Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, conducător de doctorat prof. univ. dr. ing. Giurcă
Voicu, domeniu *Inginerie industrială*, 2002.

B. Cărți si capitole publicate

B1. Daniela Maria Diaconescu, *Întrebări și răspunsuri Tehnologii Alimentare*, Editura Gutenberg din Arad, ISBN 978-606-675-337-1, pg. 128, 2021.

B2. Daniela Maria Diaconescu, *Tehnologii și calitate în panificație*, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, Ediție revăzută și adăugită, ISBN 978-973-752-620-5, pg. 311, 2012.

B3. Daniela Maria Diaconescu, Ionel P. Mitroi *Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii*, Ediție revăzută și adăugită, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 978-973-752-585-7, pg. 354, 2011.

B4. Daniela Maria Diaconescu, Maria Balint, *Metode de evaluare a calitatii în panificației*, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 978-973-752-508-6, pg. 150, 2010.

B5. Daniela Maria Diaconescu *Tehnologii și calitate în panificație*, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 978-973-752-271-9, pg. 282, 2008.

B6. Daniela Maria Diaconescu, Ionel P. Mitroi *Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii*, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN (10) 973-752-089-0, ISBN (13) 973-973-752-089-0, pg. 326, 2006.

B7. Daniela Maria Diaconescu *Tehnologia panificației*, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 973-8363-38-1, pg. 236, 2004.

B8. Daniela Maria Diaconescu, Francisc Theiss *Tehnologia malțului și a berii*, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 973-8363-55-1, pg. 212, 2004.

B9. Daniela Maria Diaconescu, Francisc Theiss *Controlul calității în industria berii*, îndrumar de laborator, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 973-8363-62-4, pg. 85, 2004.

B10. Rusănescu, N., Diaconescu, D., Ciurea, M. *Ghid practic pentru tehnologia produselor lactate*. Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISBN 973-9361-74-9, pg. 97, 2003.

C. Lucrări indexate ISI/BDI publicate

C1. Popescu-Mitroi, I., Diaconescu, D. M. – *Obtaining craft ginger beer in the laboratory phase and sensory, physico-chemical characteristics*, Carpathian Journal of Food Science and Technology, Volume 16, Issue 1, pg. 54-61, print ISSN 2066-6845, online ISSN 2344-5459. doi.org/10.34302/crpfst/2024.16.1.5 FI 0,5 , 2024.

C2. Condrat, D., Ciutina, V., Meșter, M., Dicu, A., Zdremțan, M., Diaconescu, D. – *Quantitative determination of some antioxidant compounds from the Vaccinum myrtills extracts*, Journal of

Agroalimentary Processes and Technologies, vol. 29(2), pg. 103-106, ISSN: 2069-0053 (PRINT), AGROPRINT; ISSN (ONLINE): 2068-9551, 2023.

C3. Balint, M., **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M., Meșter, M., Ciutină, V. – *Analysis of NRDP 2014-2022 Funds Mobilization for Rural Development Strategies and the Role and Actions of AFIR in Supporting the Proces*, LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE, SERIA I, VOL. XXIV (3), pg. 357-363, ISSN print 1453-1410, ISSN online 2069-2307, 2023.

C4. Balint, M., Zdremțan, M., Meșter, M., **Diaconescu, D.**, Chiș, S. – *Local Action Groups - A Possibility of Rural Area and Traditional Products Economic Development. Importance and Proposals*, LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE, SERIA I, VOL. XXV (2), pag. 19-24, ISSN print 1453-1410, ISSN online 2069-2307, 2023.

C5. Meșter, M., Dicu, A., **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M., Condrat, D. – *Sensory Characteristics of Yoghurt Fortified with Kiwano Fruit*, Scientific and Technical Bulletin, Series: Chemistry, Food Science and Engineering, vol.18, pg. 18-20, 2021.

C6. **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M., Meșter, M., Hălmăgean, L., Condrat, D. – *Quality Improving of Whole Wheat Bread by Using Xylanase*, International Multidisciplinary Scientific Geoconferences, 19th GeoConference on Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future, Conference Proceedings, volume 19, Micro and Nano technologies, Advances in Biotechnology, June 27-July 6 2019, Albena, Bulgaria, pg. 875 – 880, ISBN 978-619-7408-88-1/ISSN, 1314-2704, DOI: 10.5593/SGEM2019/6.1, 2019.

C7. Meșter, M., Condrat, D., Zdremțan, M., **Diaconescu, D.**, – *Phenolic Profile and Antioxidant Activity of some Species of the Cucurbitaceae Family*, International Multidisciplinary Scientific Geoconferences, 19th GeoConference on Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future, Conference Proceedings, volume 19, Micro and Nano technologies, Advances in Biotechnology, June 27-July 6 2019, Albena, Bulgaria, pg. 845 – 852, ISBN 978-619-7408-88-1/ISSN, 1314-2704, DOI: 10.5593/SGEM2019/6.1, 2019.

C8. **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M., Meșter, M., Dicu, A., Hălmăgean, L. – *The Adaptation of a Bread Recipe to Quinoa Seeds Addition*, Scientific Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 24(4), 263-266, 2018.

C9. Hălmăgean, L., Meșter, M., Balint, M., **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M. – *Contribution to improve the technology of the melon crop with hornes (Cucumis metuliferus) – food and therapeutic species*, International Multidisciplinary Scientific Geoconferences, 15th GeoConference on Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future, Conference Proceedings, Book6, volume 1, Micro and Nano technologies, Advances in Biotechnology, June 18-24 2015, Albena, Bulgaria, pg. 375 – 387, ISBN 978-619-7105-42-1/ISSN 1314-2704, DOI: 10.5593/SGEM2015/B61/S25.051, 2015.

C10. Hălmăgean, L., Zdremțan, M., **Diaconescu, D.**, Meșter, M., Balint, M. – *Study on getting Momordica Charantia L. canned as new products used in diabetics diet*, International Multidisciplinary Scientific Geoconferences, 15th GeoConference on Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future, Conference Proceedings, Book6, volume 1, Micro and Nano technologies, Advances in Biotechnology, June 18-24 2015, Albena, Bulgaria, pg. 583 – 593, ISBN 978-619-7105-42-1/ISSN 1314-2704 DOI: 10.5593/SGEM2015/B61/S25.079, 2015.

C11. Hălmăgean, L., Balint, M., Meșter, M., **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M. – *The stimulation of morpho-productive characters at Momordica charantia L. by using bio-stimulators*, International Multidisciplinary Scientific Geoconferences, 14th GeoConference on Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future, Conference Proceedings, volume 1, Micro and Nano technologies, Advances in Biotechnology, iunie 2014, Albena, Bulgaria, pg. 581 – 584, ISBN 978-619-7105-20-9, ISSN 1314-2704, DOI: 10.5593/sgem2014B61, 2014.

C12. Balint, M., Hălmăgean, L., Meșter, M., **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M. – *Using bio-fertilizers in ecological agriculture – safe and cheap alternatives for chemical and conventional fertilizers*,

International Multidisciplinary Scientific Geoconferences, 14th GeoConference on Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future, Conference Proceedings, volume 1, Micro and Nano technologies, Advances in Biotechnology, iunie 2014, Albena, Bulgaria, pg. 585 – 590, ISBN 978-619-7105-20-9, ISSN 1314-2704, DOI: 10.5593/sgem2014B61, 2014.

C13. Balint M., Ciutina V., Hălmăgean L., Meșter M., Zdremțan M., **Diaconescu D.**, – *Biofertilizers use - a cheap and safe alternative to conventional chemical fertilizers Pisum sativum L. and Phaseolus vulgaris L.*, Scientific Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(2), 208-211, 2013.

C14. **Diaconescu D.**, Zdremțan M., Meșter M., Hălmăgean L., Balint M., – *A study on the influence of some biogenic efectors on bread staling. Sensory evaluation*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(2), 247-252, 2013.

C15. Zdremțan M., Meșter M., **Diaconescu D.**, Hălmăgean L., Balint M., – *Study on the effect of ginger tincture on acute Pharyngeal angina*, Scientific Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(3), 247-252, 2013.

C16. **Diaconescu, D.** *Effects of Some Bi-enzymatic Mixtures in Breadmaking Biotechnology I*, Revista de Chimie, **62** nr.7, pg. 756-759, 2011.

C17. Diaconescu, D., Zdremtan, M., Halmagean, L. *The influence of the quality of wheat flour gluten upon the way of action of certain enzymatic improvers in bakery*. Annals of the University of Craiova, vol. XVI(LII), pg. 125-130, 2011.

C18. **Diaconescu, D.** *The Glucose Oxidase Using in Breadmaking Biotechnology*. Revista de Chimie, **60**, nr. 5, pg. 454-457, 2009.

C19. **Diaconescu, D.** *The diminution of positive effects intensity of some exogenous enzymes in white bread when they are added in bran-enriched bread*. Simpozionul Internațional „Știința și calitatea procesării agroalimentare”, 22-23 mai, Timișoara. Scientifical Researches Agroalimentary Processes and Technologies, vol. IX, ISSN 1453-1399, pg. 62-65, 2003.

C20. **Diaconescu, D.**, Popa, A. *The effects of glucose-oxidase in bread*. Simpozionul Internațional „Știința și calitatea procesării agroalimentare”, 22-23 mai, Timișoara. Scientifical Researches Agroalimentary Processes and Technologies, vol. IX, ISSN 1453-1399, pg. 66-69, 2003.

C21. Popa, A., Craiu, C., **Diaconescu, D.**, Ursachi, C. *Studies of antioxidant characteristics of some vegetable products. II. Determination of antioxidant power for some vegetable products extracts*. Simpozionul Internațional „Știința și calitatea procesării agroalimentare”, 22-23 mai, Timișoara. Scientifical Researches Agroalimentary Processes and Technologies, vol. IX, ISSN 1453-1399, pg. 80-83, 2003.

D. Lucrări publicate in reviste și volume de conferințe cu referenți (neindexate)

D1. **Diaconescu, D.**, Zdremțan, M., Meșter, M., Hălmăgean, L., Condrat, D. - *Quality Improving of Whole Wheat Bread by Using Xylanase*, Book of Abstracts, International Symposium Research and Education in Innovation Era, 6th Edition, Arad, 8-10 Dec. 2016.

D2. Zdremțan, M., **Diaconescu, D.**, Meșter, M., Ciutina, V., Hălmăgean, L., Lungu, M. - *Study regarding the Influence of Water on Preservation of Courgettes by Lactic Fermentation*, Book of Abstracts, International Symposium Research and Education in Innovation Era, 6th Edition, Arad, 8-10 Dec. 2016.

D3. Hălmăgean, L., Meșter, M., Zdremțan, M., Balint, M., **Diaconescu, D.**, Ciutină, V. *The yellow watermelon with horns (Cucumis Meliferus) – food and therapeutic species with adaptation possibilities in Arad agroecological area*. Scientific Bulletin of Escorena (on line), ISSN 2069 – 8070 ISSN-L 2066-5687, ART.2, pg. 23-26, 2014.

D4. Podrumar T., Balint M., Meșter M., Ciutina V., **Diaconescu D.**, Hălmăgean L. - *Momeli feromonale în supravegherea populației de molia verde a strugurilor (Lobesia botrana den. Et*

schiff.), Simpozionul Internațional "DISPONIBILITĂȚI CREATIVE ÎN LUME"-Ediția a IV-a din 23 februarie 2013 de la Iași, pg.164, 2013.

D5. Zdremțan M., Meșter M., Diaconescu D., - *Influența utilizării unor tipuri de ape asupra conservării dovleceilor*, Simpozionul Internațional "DISPONIBILITĂȚI CREATIVE ÎN LUME"-Ediția a IV-a din 23 februarie 2013 de la Iași, pg.158, 2013.

D6. Hălmăgean, L., Ciutina, V., Balint, M., **Daniela D.**, – *Biofertilizers – A cheap and seif alternative to chemical fertilizers in farming practice*, International Symposium Research and Education in Innovation Era 4th Edition, Arad, 8-9 November 2012.

D7. Zdremțan M., **Diaconescu D.**, Meșter M., Balint M., – *Dextran production from lactic fermentation of watermelon*, International Symposium Research and Education in Innovation Era 4th Edition, Arad, 8-9 November 2012.

D8. **Diaconescu, D.** *Senzory Evaluation of Wheat Dough Stickiness*. Scientific and Technical Bulletin XV, VOL. 15, ISSN 1582-1021, pg. 65-70, 2010.

D9. **Diaconescu, D.**, Chambree, D. *Ways to Improve Bread Quality by Enzyme Use*, Scientific and Technical Bulletin XIV, vol. 13, ISSN 1582-1021, pg. 125-130, 2008.

D10. **Diaconescu, D.** *Results regarding the using of hemicellulases in breadmaking*. COST Action 928, Workgroup Meeting, Montpellier 02.06.2007.

D11. **Diaconescu, D.** *The effect of glucose oxidase, hemicellulases, xylanases, cellulases, amyloglucosidase and α -amylase upon bread quality*. COST Action 928, Workgroup Meeting, Reykjavik 30.06.-01.07.2006.

D12. **Diaconescu, D.** *Enzymes – Antistaling Additives Used in Breadmaking*. Scientific and Technical Bulletin XII, VOL. 11, ISSN 1582-1021, pg. 134-140, 2006.

D13. **Diaconescu, D.** *Efectul unor enzime exogene în pâine, în funcție de calitatea făinii folosite*. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație, vol. 16, nr. 1,2, ISSN 1222-1120, pg.103, 2005.

D14. **Diaconescu, D.**, Giurcă, V. *Conjunct effects of glucose oxidase and hemicelulase in bread*. 6-th International Conference on Food Science, 20-21 mai, University of Szeged. Summaries of lectures and posters, ISBN 963 482 676 8, pp. 7. Proceedings, ISBN 963 482 677 6, pg. 6, 2004.

D15. **Diaconescu, D.** *Rezults of pure diluted, bacterial xylanase addition in bread*. 6-th International Conference on Food Science, 20-21 mai, University of Szeged. Summaries of lectures and posters, ISBN 963 482 676 8, pp. 190. Proceedings, ISBN 963 482 677 6, pg. 6, 2004.

D16. **Diaconescu, D.** *Effect of hemicelulases in bread*. 6-th International Conference on Food Science, 20-21 mai, University of Szeged. Summaries of lectures and posters, ISBN 963 482 676 8, pg. 191. Proceedings, ISBN 963 482 677 6, pg. 6, 2004.

D17. **Diaconescu, D.** *Aspecte ale adaosului de hemicelulază extrasă din *Aspergillus oryzae* în pâine*. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație, vol. 15, nr. 3, ISSN 1222-1120, pg.6, 2004.

D18. **Diaconescu, D.**, Ivan, E. *Amelioratori total enzimatici folosiți în panificație*. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație, vol. 15, nr. 3, ISSN 1222-1120, pg.6, 2004.

D19. **Diaconescu, D.**, Moraru, C. *Posibilități de ameliorare a calității pâinii îmbogățită cu fibre alimentare*. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație, vol. 15, nr. 3, ISSN 1222-1120, pg.6, 2004.

D20. **Diaconescu, D.** *Adaosul de amiloglucozidază în pâine*. Simpozion internațional "Cercetarea științifică o punte spre integrarea europeană", 3-4 noiembrie, Arad. Analele Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, seria Chimie, fascicula Inginerie alimentară, ISSN 1582-3415, pg. 70-75, 2004.

D21. **Diaconescu, D.** *Îmbunătățirea efectelor xilanazei în pâine*. Simpozion internațional "Cercetarea științifică o punte spre integrarea europeană", 3-4 noiembrie, Arad. Analele Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, seria Chimie, fascicula Inginerie alimentară, ISSN 1582-3415, pg. 76-81,2004.

- D22. Diaconescu, D.,** Moraru, C. *Different action of exogenous hemicelulases in white bread and bran-enriched bread.* Internațional „Euro-Aliment 2003” Galați 23-25 octombrie. Analele Universității „Dunărea de Jos” Galați, fascicula VI Tehnologia produselor alimentare, anul XXI (XXVI), ISSN 1221-4574, pg. 20-23, 2003.
- D23. Diaconescu, D.,** Giurcă, V. *The stickiness of wheat dough with different exogenous enzymes.* Internațional „Euro-Aliment 2003” Galați 23-25 octombrie. Analele Universității „Dunărea de Jos” Galați, fascicula VI Tehnologia produselor alimentare, anul XXI (XXVI), ISSN 1221-4574, pg. 24-27, 2003.
- D24. Diaconescu, D.,** Ivan, E. *Aspects of whey protein products utilization in breadmaking.* Scientific and Technical Bulletin, series Chemistry, Food science & Engineering, year IX, Vol. 8, ISSN 1582-1021, pg. 56-59, 2003.
- D25. Diaconescu, D.** *Acțiunile xilanazei și amestecului de xilanază și α -amilază în pâinea cu adaos de fibre.* Simpozion internațional “Progrese tehnice și științifice în industria de morărit-panificație și sectoare adiacente”, 5-7 iunie, Sibiu. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație, vol. 14, nr. 2, trim. II, ISSN 1222-1120, pg. 30-33, 2003.
- D26. Diaconescu, D.** *Efectele amestecului de xilanază și celuloză în pâinea cu și fără adaos de fibre. Comparație.* Simpozion internațional “Progrese tehnice și științifice în industria de morărit-panificație și sectoare adiacente”, 5-7 iunie, Sibiu. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație, vol. 14, nr. 2, trim. II, ISSN 1222-1120, pg. 34-37, 2003.
- D27. Diaconescu, D.** *Comparație între efectele amestecurilor de xilanază și α -amilază și xilanază și celuloză în panificație.* Sesiune jubiliară de comunicări științifice cu participare internațională, 28-30 noiembrie, Arad. Analele Universității „Aurel Vlaicu”, Seria Chimie, Fascicula Industrie Alimentară, ISSN 1582-3415, pg. 57-61, 2002.
- D28. Diaconescu, D.** *Comparație între efectele hemicelulazei din *Trichoderma viride* și cele ale hemicelulazei din *Aspergillus oryzae* în panificație.* Sesiune jubiliară de comunicări științifice cu participare internațională, 28-30 noiembrie, Arad. Analele Universității „Aurel Vlaicu”, Seria Chimie, Fascicula Industrie Alimentară, ISSN 1582-3415, pg. 57-61, 2002.
- D29. Diaconescu, D.,** Ivan, E. *Effects of modification of the processing conditions in breadmaking.* Scientific and Technical Bulletin, vol. 7, ISSN 1582-1021, pg. 65-69, 2002.
- D30. Diaconescu, D.,** Giurcă, V., Cărăban, A. *Studiu comparativ al efectelor hemicelulazei și xilanazei asupra pâinii cu adaos de țărâță.* Analele Universității din Oradea, vol. VIII, ISSN 1224-7626, pg. 115-120, 2001.
- D31. Diaconescu, D.,** Giurcă, V., Cărăban, A. *Studiu comparativ al efectelor xilanazei și amestecului de xilanază și α -amilază asupra pâinii.* Analele Universității din Oradea, vol. VIII, ISSN 1224-7626, pg. 121-126, 2001.
- D32. Diaconescu, D.,** Giurcă, V., Cărăban, A. *Efectele amestecului de xilanază și celuloză asupra pâinii.* Analele Universității din Oradea, vol. VIII, ISSN 1224-7626, pg. 127- 132, 2001.
- D33.** Cărăban, A., Giurcă, V., **Diaconescu, D.** *Influența unor vitamine asupra activității enzimice a amilazei din grâu.* Analele Universității din Oradea, vol. VIII, ISSN 1224-7626, pg. 223-230, 2001.
- D34.** Cărăban, A., Giurcă, V., **Diaconescu, D.** *Influența unor lipide asupra activității amilazei din grâu.* Analele Universității din Oradea, vol. VIII, ISSN 1224-7626, pg. 216-223, 2001.
- D35. Diaconescu, D.** *Noi enzime propuse ca amelioratori în panificație.* Analele Universității din Oradea, vol. VII, ISSN 1224-7626, pg. 218-227, 2000.
- D36. Diaconescu, D.** *Interferențe ale unor enzime endogene și exogene în panificație.* Analele Universității din Oradea, vol. VII, ISSN 1224-7626, pg. 228-235, 2000.
- D37. Diaconescu, D.** *Acțiunea hemicelulazelor în pâinea îmbogățită cu fibre dietetice.* Analele Universității din Oradea, vol. VII, ISSN 1224-7626, pg. 207-217, 2000.
- D38. Diaconescu, D.,** Giurcă, V., Idițoiu, C. și Beju, C. *Enzimele și calitatea pâinii.* Analele Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, ISSN 1582-3415, pg. 151-160, 2000.

D39. Diaconescu, D. *Efecte ale antioxidanților și oxidanților în panificație.* Sesiune de comunicări științifice cu participare internațională, 22-23 mai. Buletin științific „Altexim-I Sibiu’98”, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, vol. III, Tehnologii alimentare, ISBN 973-9280-96-X, pg. 401-408, 1998.

D40. Diaconescu, D. *Efecte ale lipidelor endogene și exogene în panificație.* Sesiune de comunicări științifice cu participare internațională, 22-23 mai. Buletin științific „Altexim-I Sibiu’98”, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, vol. III, Tehnologii alimentare, ISBN 973-9280-96-X, pg. 393-400, 1998.

D41. Tămășdan, Șt. T., Luca, T., Diaconescu, D. *Considerații asupra poluării radioactive a mediului ambiant și a alimentelor.* Sesiunea de comunicări științifice „25 de ani de învățământ tehnic superior arădean”, 30-31 octombrie, Arad. Lucrările Sesiunii de Comunicări Științifice ale Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, vol.IV, Protecția mediului, ISBN 973-98365-0-X, ISBN 973-98365-4-2, pp. 39-43, pg. 5, 1997.

D42. Tămășdan, Șt. T., Diaconescu, D., Luca, T. *Considerații asupra poluării mediului înconjurător de către materialele plastice folosite pentru ambalaje.* Sesiunea de comunicări științifice „25 de ani de învățământ tehnic superior arădean”, 30-31 octombrie, Arad. Lucrările Sesiunii de Comunicări Științifice ale Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, vol.IV, Protecția mediului, ISBN 973-98365-0-X, ISBN 973-98365-4-2, pg. 50-54, 1997.

D43. Diaconescu, D. *The internal and external lipids influence over the wheat flour dough and bread.* Scientific and Technical Bulletin, series Chemistry, Food science & Engineering, year III, vol. 3, ISSN 1582-1021, pg. 32-37, 1997.

D44. Theiss, F., Diaconescu, D. *Physiological and psychological beer properties.* Scientific and Technical Bulletin, series Chemistry, Food science & Engineering, year III, vol. 3, ISSN 1582-1021, pp. 37-42, 1997.

D45. Theiss, F., Diaconescu, D. *The flavor – determinative of the beer assortment.* Scientific and Technical Bulletin, series Chemistry, Food science & Engineering, year III, vol. 3, ISSN 1582-1021, pg. 42-47, 1997.

E. Brevete obținute în întreaga activitate

1. SUSTAINABLE METHOD OF ECOLOGICALLY PACKING ADDITIVE-FREE TRADITIONAL BREAD LOAF OF 1-4 KG - BIBLIOGRAPHIC DATA: RO132866 (A0) — 2018-10-30

RADU DANA GINA [RO]; DICU ANCA MIHAELA [RO]; SÎRGHIE CECILIA [RO]; **DIACONESCU DANIELA-MARIA** [RO]; POPESCU MITROI IONEL [RO] + cerere.

F. Contracte de cercetare în întreaga activitate

F1. Proiect de cercetare pe bază de contract: „Comportamentul unor compuși cu rol antioxidant în procesul de panificare”, conform contractului 879/28.09.2004 – membru.

F2. Cost 928 – Control and Exploitation of Enzymes for Added-Value Food Product 26.01.2006-25.01.2010 – membru.

F3. Cec de inovare: ”Soluție inovativă de ambalare ecologică a pâinii fără aditivi/conservanți pentru creșterea duratei de valabilitate și păstrarea prospețimii ” - PN-III-P2-2.1-CI-2017-0505, Contract de finanțare nr. 12CI/2017 – membru.

G. Participări la manifestări științifice și expoziții de arte vizuale internaționale

G1. Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia Timișoara - 15.10.2020 - Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi, de 1-4 kg.

G2. Inovaliment Târg Internațional de Invenții și Inovații - 27.11.2020 - Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi, de 1-4 kg.

H. Premii și distincții internaționale

H1. Premiul III - Inovaliment Târg Internațional de Invenții și Inovații - 27.11.2020 - Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi, de 1-4 kg.

H2. Medalie de aur - Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia Timișoara - 15.10.2020 - Metodă sustenabilă de ambalare ecologică a pâinii tradiționale fără aditivi, de 1-4 kg.

H3. Premiul I - Concurs FPAS pe teme de panificație, Editia VIII, Brasov, octombrie 2006 - Lucrarea: Efectele unor enzime exogene în pâine, în funcție de calitatea făinii folosite (**D13**).

30.09.2024

Diaconescu Daniela