

L I S T A
lucrărilor științifice
Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu

A. Teza de doctorat

Titlul tezei: *Prevenirea degradării oxidative și îmbunătățirea calității vegetalelor folosind vacuum impregnarea*

Coordonator: Prof. dr. ing. Rodica Segal

Domeniul: inginerie industrială, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

B. Cărți și capitole publicate

B1. Dinca N., Anca Popa, **Ursachi Claudiu**, *Chimia alimentelor: caiet de lucrări practice*, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, **1999**, ISBN 973-9361-22-6, 72 pag .

B2. Dincă N., **Ursachi Claudiu**, Gabriela Onofrei, *Analize fizico-chimice-lucrări practice*, Editura Mirton, Timișoara, **2004**, ISBN 973-661-478-6, 62 pag.

B3. **Ursachi Claudiu**, Dicu Anca, Szabo Raluca, Condrat Dumitru, *Oxidarea în sisteme alimentare și biologice și metode de prevenire*, Editura Universității Aurel Vlaicu Arad, **2007**, ISBN 978-973-752-112-5.

B4. **Ursachi Claudiu**, Claudia Mureșan, *Principii și metode de conservare a alimentelor, aplicații practice*, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad. **2012**, ISBN 978-973-752-588-8.

B5. **Ursachi Claudiu**, Claudia Mureșan, *Tehnologii generale în industria cărnii: aplicații practice*, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, **2012**, ISBN 978-973-752-613-7

B6. **Ursachi Claudiu**, Dumitru Condrat, *Falsificări ale unor produse alimentare și decelarea lor*, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, **2016**, ISBN 978-973-752-746-2.

B7. **Ursachi Claudiu**, *Tehnologii generale în industria alimentară: tehnologii de obținere a cărnii*, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, **2021**, ISBN 978-973-752-859-9

C. Lucrări indexate ISI/BDI publicate

C1. Monica Zdremțan, **Claudiu Ursachi**, Antonia Ivașcu, **2004**, *A Comparative Study of Some Chemical Compounds at Nectarines and Peaches Genotypes PPV Infected and PPV Free*, Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, vol. 60, pag. 24-28, ISSN: 1454-2382. (Anexa 13)

[WOS:000232801700005](https://www.wos.com/wos/000232801700005)

C2. **Claudiu Ursachi**, Rodica Segal, **2011**, *Nutritional enrichment of fresh vegetable by vacuum impregnation*, Journal of Environmental Protection and Ecology, vol 12, nr. 3, Pages 1140-1145, ISSN: 1311-5065.

<http://www.jepe-journal.info/vol-12-no-3---2011>

[WOS:000296305700042](https://www.wos.com/wos/000296305700042)

C3. Simona Gavrilaş, **Claudiu Ursachi**, Mihaela Dochia, Simona Perța Crișan, Florentina Munteanu, **2020**, *The Influence of different vacuum impregnation solution on the colour of fresh-cut apple slices*, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry / 2, 1582-540X.

<file:///C:/Users/User/AppData/Local/Temp/CSCCC6202004V04S01A0007.pdf>

WOS:000596118000007

C4. **Claudiu Ștefan Ursachi**, Simona Perța-Crișan, Florentina-Daniela Munteanu, **2020**, *Strategies to Improve Meat Products' Quality*, Foods, 9, ISSN 2304-8158/2020. (I.F.=4,350)

<https://doi.org/10.3390/foods9121883>

WOS:000602121900001

C5. **Ursachi, C.Ș.**; Munteanu, Florentina-Daniela.; Cioca, G. *The Safety of Slaughterhouse Workers During the Pandemic Crisis*. *Int. J. Environ. Res. Public Health*, **2021**, 18, 2633.

<https://doi.org/10.3390/ijerph18052633>

WOS:000628174400001

C6. Simona Perța-Crișan, **Claudiu Ștefan Ursachi**, Simona Gavrilaş, Florin Oancea, Florentina-Daniela Munteanu, **2021**, *Closing the loop with keratin-rich fibrous materials*, Polymers. Polymers, 13, 1896. (I.F.=4,967)

<https://doi.org/10.3390/polym13111896>, WOS:000660513700001

C7. Gavrilaş, S.; **Ursachi, C.Ș.**; Perța-Crișan, S.; Munteanu, F.-D. Recent Trends in Biosensors for Environmental Quality Monitoring. *Sensors* **2022**, 22, 1513.

<https://doi.org/10.3390/s22041513>

DOI: 10.3390/S22041513

C8. Gavrilaş, S.; Calinovici, I.; Chiș, S.; **Ursachi, C.-Ș.**; Raț, M.; Munteanu, F.-D. White Grape Pomace Valorization for Remediating Purposes. *Appl. Sci.* **2022**, 12, 1997.

DOI: 10.3390/APP12041997

C9. Perța-Crișan, S.; **Ursachi, C.-Ș.**; Chereji, B.-D.; Tolan, I.; Munteanu, F.-D. Food-Grade Oleogels: Trends in Analysis, Characterization, and Applicability. *Gels* **2023**, 9, 386. (I.F.=4,6)

<https://doi.org/10.3390/gels9050386>, WOS:001020275400001

C10. Perța-Crișan, S.; **Ursachi, C.-Ș.**; Chereji, B.-D.; Munteanu, F.-D. Oleogels—Innovative Technological Solution for the Nutritional Improvement of Meat Products. *Foods* **2023**, 12, 131. <https://doi.org/10.3390/foods12010131>. (I.F.=5,2)

<https://doi.org/10.3390/foods12010131>, WOS:000909772800001

C11. Blidar, E.V.; Gavrilaş, S.; **Ursachi, C.-Ș.**; Perța-Crișan, S.; Munteanu, F.-D. Perceptions on Drinking Water and Wastewater in a Local Area in Western Romania. *Appl. Sci.* **2023**, 13, 11401. <https://doi.org/10.3390/app132011401> (I.F.=2,7)

<https://doi.org/10.3390/app132011401>, WOS:001095721500001

C12. Calinovici I., Livia Bârliba, **Ursachi Claudiu**, L. Hălmăgean, **2004**, *Researche regarding the establishment of the fertilizer doses in a cherry tree plantation through leaf age diagnosis*, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Cercetări Științifice-Horticultură, pag 31-34, ISSN 1453-1402.

C13. Hălmăgean, L., V. Ciutină, I. Calinovici, **Ursachi Claudiu**, **2004**, *Researches Regarding the Influence of Bacterisation on Seeding Garden Bean Cultures Correlated with the*

Sowing Period and Sowing Depth, Analele Universității din Craiova, vol. IX, pag. 207-210, ISSN 1435-1275.

C14. Hălmăgean, L., Claudia Craiu, V. Ciutină, **Ursachi Claudiu**, **2004**, *Molybdenium, Key Factor in Stimulating Morpho-physiological and Symbiotic Processes*, Analele Universității din Craiova, vol. IX, pag. 203-205, ISSN 1435-1275.

C15. Monica Zdremțan, **Ursachi Claudiu**, Liliana Cantâr, **2004**, *An Improved Method of Obtaining New Tobacco Genotypes by Using Haploid Method in Androgenesis*, Croatian Symposium on Agriculture, University of Zagreb, ISBN 953-6135-40-X.

C16. **Ursachi Claudiu**, Rodica Segal, **2009**, *The usage of vacuum impregnation for improving the quality of dried vegetable*, Journal on Processing and Energy in Agriculture, vol. 13, no.2, pag. 132-134, Novi Sad, Serbia, ISSN 1450-5029.

C17. **Ursachi Claudiu**, Rodica Segal, Claudia Mureșan, **2009**, *Vacuum impregnation viability of some fruits and vegetable*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, vol. XV, nr. 2, pag. 316-319, Timișoara, România, ISSN 1453-1399

C18. **Ursachi Claudiu**, Rodica Segal, Anca Dicu, **2009**, *The usage of vacuum impregnation for improving the quality of frozen fruits*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, vol. XV, nr. 2, pag. 320-324, Timișoara, România ISSN 1453-1399.

C19. **Ursachi Claudiu**, Rodica Segal, Claudia Mureșan, **2009**, *Vacuum Impregnation pretreatment of fresh cut vegetable*, Acta Technica Corviniensis – Bulletin of Engineering, Fascicule 2, Tome II, pag. 17 – 20, ISSN: 1584-2665.

C20. **Ursachi Claudiu**, Rodica Segal, **2009**, *Vacuum Impregnation Treatment of Fresh Cut Fruits to Prevent Enzymatic Browning*, The International Scientific Conference "Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences" vol. 1, pag. 204-208, Bulgaria, ISSN 1313-7735.

C21. Claudia Mureșan, Anca Mihaela Dicu, Virgil Ciutina, Dorina Chambree, **Ursachi Claudiu**, **2011**, *Quality Characteristics and Standards for Sunflower Oil from Arad Agricultural Area*, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Agriculture, vol. 68, pag. 357 – 361, Cluj – Napoca, Romania, Print ISSN 1843 – 5246, Electronic ISSN 1843 – 5386.

C22. **Ursachi Claudiu**, Claudia Mureșan, **2011**, *The influence of preliminary vacuum impregnation treatment on the quality of candied fruit*, Journal on Processing and Energy in Agriculture, vol, 15, nr. 1, Novi Sad, Serbia, pag.50-53, ISSN 1450-5029..

C23. Simona Perța-Crișan, **Ursachi Claudiu**, Munteanu Florentina-Daniela, **2019**, *Trends in valorization of spent coffee grounds: a review*, Scientific and Technical Bulletin, Series Chemistry, Food Science & Engineering, Year XVII, Vol. 16, „Aurel Vlaicu" University of Arad, Faculty of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection, Chemical and Technological Research Center, Arad, ISSN 1582-1021.

C24. Simona Gabrielaș, **Ursachi Claudiu**, Mihaela Dochia, Simona Perța Crișan, Florentina Munteanu, **2020**, *The Influence of different vacuum impregnation solution on the colour of fresh-cut apple slices*, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry / 2, ISSN 1582-540X.

C25. **Ursachi Claudiu**, Anca Dicu, **2020**, *Tendințe nutriționale actuale în alimentația de protecție pentru copii*, ISBN 978-606-26-1225-2, pag.113-121.

C26. Anca Mihaela Dicu, Simona Perța-Crișan, Ionela-Marinela Rotar, **Claudiu-Ștefan Ursachi**, **2022**, Reformulated meat product with wild garlic and chestnut flour, JOURNAL OF

C27. Ursachi, Claudiu, et al. "PRELIMINARY STUDIES ABOUT SOME FACTORS INFLUENCING THE PROPERTIES OF OLEOGELS." *Scientific and Technical Bulletin, Series: Chemistry, Food Science and Engineering* 19 (2022): 34-42.

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

D1. Raluca Siladi, Claudiu Ursachi, 2000, *Acidul ascorbic și calitatea produselor alimentare*, Analele Universității Aurel Vlaicu din Arad, pag. 225.

D2. Dincă N., Șișu E., Gabriela Onofrei, Claudiu Ursachi, 2001, *GC-MS Methods for identification of drugs*, Scientific and Technical Bulletin, Aurel Vlaicu University of Arad, vol. 6, pag. 14 - 17.

D3. Dincă N., Claudiu Ursachi, 2002, *Potențialul oxido-reducător al unor țesuturi vegetale: Determinarea capacității antioxidante a unor fructe*, Analele Universității Aurel Vlaicu din Arad, pag. 123.

D4. Ursachi Claudiu, Anca Popa, Claudiu Craiu, Daniela Diaconescu, 2003, *Studies of antioxidant characteristics of some vegetable products: Determination of antioxidant power for some vegetable products extracts*, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Cercetări Științifice – Procese și Tehnologii Agroalimentare, pag.80 - 83.

D5. Monica Zdremțan, Claudiu Ursachi, Antonia Ivașcu, 2004, *Chemical Composition of Nectarine Genitors Used for Breeding Program in Romania*, Analele Universității Aurel Vlaicu din Arad, pag. 365.

D6. Claudiu Ursachi, R. Ianchici, I. Calinovici, 2004, *Cercetări privind conținutul de nitriți și nitrați a unor produse vegetale de pe piața arădeană*, Analele Universității Aurel Vlaicu din Arad, pag. 8.

D7. Claudiu Ursachi, D.Bojidar, Daniela Cirnatu, Corina Neagoe, 2008, *Studiu privind diagnosticul da laborator și confirmarea unei toxiinfecții alimentare produsa de Clostridium botulinum dintr-un produs tradițional*, Jurnalul Oficial al Societății de Igienă și Sănătate Publică din România, ISSN1221-2520.

D8. Claudiu Ursachi, Rodica Segal, 2008, *Preliminary study on the use of vacuum impregnation in vegetable product processing*, Scientific and Technical Bulletin Aurel Vlaicu University of Arad, Romania, vol 13, pag. 117 -120.

D9. Claudiu Ursachi, Mureșan Claudia, 2010, *Ascorbic acid enrichment of apple and quince by vacuum impregnation*, Scientific and Technical Bulletin Aurel Vlaicu University of Arad, Romania.

D10. Ursachi Claudiu, Chiș Sabin, Calinovici Ioan, Rus Amalia, 2012, *Ascorbic acid stability in vacuum impregnated apple*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 4-th edition, Arad, Romania.

D11. Ursachi Claudiu, Chiș Sabin, Calinovici Ioan, 2012, *Researches concerning granulometric composition of the soil in Arad area*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 4-th edition, Arad, Romania.

D12. Dicu Anca, Perța-Crișan Simona, Mureșan Claudia, Ursachi Claudiu, 2012, *Testing the antioxidant effect of some plant extracts on lipids*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 4-th edition, Arad, Romania.

D13. Ursachi Claudiu, Dicu Anca, Rus Amelia, Calinovici Ioan, **2014**, *Changes in physical properties of some fruits after vacuum impregnation treatment*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 5-th edition, Arad, Romania.

D14. Ursachi Claudiu, Anca Dicu, Claudia Mureșan Simona Perța-Crișan, **2016**, *Nutritional evaluation of the student menus served at the „Aurel Vlaicu” University canteen*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 6-th edition, poster, Arad, Romania.

D15. Anca Dicu, Simona **Ursachi Claudiu**, Perța-Crișan, **2018**, *Antiradical activity evaluation of aqueous and alcoholic extracts from urtica dioica*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 7-th edition, poster, Arad, Romania.

D16. Palcu Sergiu, **Ursachi Claudiu**, Claudia Mureșan, **2018**, *Toxic plants present in spontaneous flora of western n Romania*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 7-th edition, Arad, Romania.

D17. Sergiu Palcu, Claudia Mureșan, Monica Lungu, **Claudiu Ursachi**, Florentina Munteanu, **2019**, *Role of the fat content in the preparation of puff pastry with a layered structure*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 8-th edition, Arad, Romania.

D18. Claudiu Ursachi, Claudia Mureșan Simona Perța-Crișan, Sergiu Palcu, **2019**, *Improving Firmness Of Some Fresh And Pasteurized Fruits*, Internațional Symposium Research and Education in Innovation Era, 8-th edition, Arad, Romania.

E. Brevete obținute în întreaga activitate

E1. -

F. Contracte de cercetare în întreaga activitate

F1. Responsabil de proiect Ș.l. dr. ing. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0569

Cod proiect: 10PCCDI/2018

Titlul proiectului: Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață – PROSPER.

Durata contractului: 2018 - 2020

Contract nr: 2300 / 04.06.2018

Valoarea totală a contractului: 1.029.750 Lei

F2. Membru în echipa de proiect Conf. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: Proiect experimental demonstrativ (PED)

Codul proiectului: PN-III-P2-2.1-PED-2021-3240

Titlul proiectului: Îmbunătățirea calității nutritive a unor produse din carne prin aplicarea de strategii tehnologice inovative

Durata contractului: 2022 - 2024

Valoarea totală a contractului: 593.995 Lei

F3. Membru în echipa de proiect Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: CNFIS-CDI

Codul proiectului: CNFIS-FDI-2023-F-0313

Titlul proiectului: Laborator de evaluarea calității și proprietăților nutriționale a produselor alimentare pentru practica studenților

Durata contractului: 2023.06.01 – 2023.12.31

Valoarea totală a contractului: 234.000 Lei

F4. Membru în echipa de proiect Ș.l. dr. ing. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: Erasmus+

Codul proiectului: 2019-3-TR01-KA205-080177

Titlul proiectului: Green Thinking Entrepreneur Youth

Durata contractului: 2020 - 2022

Valoarea totală a contractului: 186.014 Eur

F5. Membru în echipa de proiect Ș.l. dr. ing. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: CNFIS-CDI

Codul proiectului: CNFIS-FDI-2019-0150

Titlul proiectului: Laborator la scară pilot pentru procesarea produselor din carne

Durata contractului: 2019.07.01 – 2019.12.31

Valoarea totală a contractului: 246.000 Lei

F6. Membru în echipa de proiect Ș.l. dr. ing. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: PO FESR 2007/2013

Titlul proiectului: Biodiversitatea speciilor cu înaltă valoare Funcțională și Nutraceutică

Durata contractului: 2007 – 2013

Valoarea totală a contractului: 130.000 Euro

F7. Membru în echipa de proiect Ș.l. dr. ing. Ursachi Claudiu-Ștefan

Tipul proiectului: Proiect Centrul Municipal de Cultură

Codul proiectului: contract 2678/2019

Titlul proiectului: Savoare și culoare în cultura gastronomică arădeană

Durata contractului: 2019.07.01 – 2020.12.01

Valoarea totală a contractului: 16.500 Lei

Arad, 14.09.2024

Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu

Semnătura