

## Curriculum vitae



### Informații personale

Nume / Prenume

**OROIAN Mircea-Adrian**

Adresa(e)

Str. George Enescu, nr. 31, bl. T49, Sc. A, ap. 16, Suceava, Romania

Telefon(-oane)

-

Mobil: 0744/524872

Fax(uri)

-

E-mail(uri)

[m.oroian@fia.usv.ro](mailto:m.oroian@fia.usv.ro)

Nationalitate(-tati)

Romana

Data nașterii

11.11.1985

Sex

Masculin

### Experiența profesională

Perioada

16.05.2016 - prezent

Funcția sau postul ocupat

Decan

Principalele activități și responsabilități

Activitate managerială

Numele și adresa angajatorului

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară

Tipul activității sau sectorul de activitate

Conducere

Perioada

Septembrie 2018 - prezent

Funcția sau postul ocupat

Membru Consiliul Național de Atestare a Titulurilor, Diplomelor și Certificatelor Universitare (CNATDCU) – comisia 14 Ingineria Resurselor Vegetale și Animale

Numele și adresa angajatorului

Ministerul Educației Naționale

Tipul activității sau sectorul de activitate

Educație

Perioada

03.10.2016 - prezent

Funcția sau postul ocupat

Profesor universitar dr. ing. - titular

Principalele activități și responsabilități

Predare curs și laborator la disciplinele: Falsificări și expertize specifice produselor alimentare, Analiză instrumentală, Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Reologia produselor alimentare

Numele și adresa angajatorului

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară

Tipul activității sau sectorul de activitate

Educație

Perioada

29.09.2015 - prezent

Funcția sau postul ocupat

Abilitat în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria Produselor Alimentare – conform ordinului de MECȘ nr. 5330 din 29/09/2015

Principalele activități și responsabilități	Îndrumare doctoranzi în domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	29.09.2014 – 02.10.2016
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar dr. ing. - titular
Principalele activități și responsabilități	Predare curs și laborator la disciplina Falsificări și expertize specifice produselor alimentare, Curs – Controlul calității materiilor prime și auxiliare (Sem II), Laborator – Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	1.03.2013-28.09.2014
Funcția sau postul ocupat	Șef lucrări dr. ing. - titular
Principalele activități și responsabilități	Predare curs, seminar și proiect la disciplina Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor, Laborator – Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Seminarii – Fenomene de transfer, Operații și aparate în industria alimentară
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	1.10.2009-28.02.2013
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar – perioadă determinată
Principalele activități și responsabilități	Activități de predare Seminar <i>Operații și aparate în industria alimentară, Operații și aparate în alimentația publică și agroturism, Fenomene de transfer, Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Contaminanți alimentari</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație

### **Educație și formare**

Perioada	1.10.2009-16.11.2012
Calificarea / diploma obținută	Doctor în Ingineria Materialelor – titlu tezei CERCETĂRI ȘI CONTRIBUȚII PRIVIND NOI TEHNICI ȘI ECHIPAMENTE PENTRU ÎNCERCAREA, MONITORIZAREA ȘI CARACTERIZAREA REOLOGICĂ AVANSATĂ A MATERIALELOR VÂSCOASE, Ordinul Ministrului Educației, cercetării tineretului și sportului nr. 6508 din 19.12.2012
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Domeniul: Ingineria Materialelor
Perioada	1.02.2011-30.04.2011
Calificarea / diploma obținută	Mobilitate academică
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Politehnică din Valencia, Institutul de Inginerie Alimentară pentru Dezvoltare, Valencia, Spania
Perioada	2004-2009

Calificarea / diploma obținută Inginer diplomat  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Ingineria Produselor Alimentare – media ponderată a anilor de studiu 9.94, media examenului de licență 10

Perioada Octombrie 2006-Februarie 2007  
 Calificarea / diploma obținută Mobilitate academică – Erasmus Socrates  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea Miguel Hernandez de Elche, Școala Politehnică Superioară din Orihuela, Spania

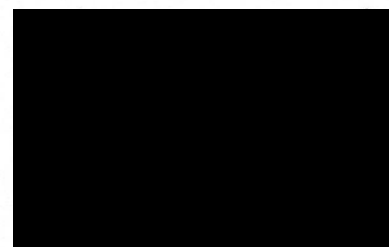
Perioada 2000-2004  
 Calificarea / diploma obținută Diplomă de Bacalaureat  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Liceul de Informatică „Spiru Haret” Suceava, Profil Chimie-Biologie

Limba	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs orale	Exprimare scrisă
<b>Engleză</b>	Avansat	Avansat	Mediu	Mediu	Avansat
<b>Spaniolă</b>	Avansat	Avansat	Avansat	Mediu	Mediu
<b>Franceză</b>	Începător	Începător	Începător	Începător	Începător

(\*) Nivelul cadrului european comun de referință pentru limbi

Competențe și aptitudini tehnice Descrieți competențele și indicați contextul în care au fost dobândite. Eliminați rândul dacă este cazul (vezi instrucțiunile)

Competențe și cunoștințe de utilizare a calculatorului Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), programe specializate statistice (SPSS 16, Statgraphics 5.1, Unscrambler X 10.1, Design Expert 6.0)





Permis(e) de conducere	B
Recenzor	Recenzor la peste 30 reviste cotate ISI și 5 reviste BDI Membru în biroul editorial al revistei <i>Food Research International</i>
Premii	Gheorghe Gutt, Sonia Gutt, <b>Mircea Adrian Oroian</b> , Andrei Gutt - <b>Medalia de Aur</b> – International Salon of Invents PRO INVENT, 8 <sup>th</sup> Edition, Cluj Napoca, Romania – Grup de Invenții (2010) Gheorghe Gutt, Sonia Gutt, Andrei Gutt, <b>Mircea Adrian Oroian</b> - <b>Medalia de Argint</b> - International Exhibition of Creativeness and Innovation Euro Invent, Iasi, Romania pentru Reometre și areometre (2010) 40 Articole premiate CNCSIS
Contracte de cercetare	<b>Director a 5 contracte de cercetare cu mediul economic în valoare de aproximativ 23.000 euro</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Director al contractului nr. 20641/13.12.2013 „Studiu privind valorificarea materialelor vegetale și a subproduselor din industria alimentară pentru obținerea de suplimente alimentare cu proprietăți antioxidante” încheiat cu S. C. Enzymes &amp; Derivates S. A. Piatra Neamț, valoarea contractului 10.100 Euro 13.12.2013-31.12.2016</li> <li>2. Director al contractului nr. 17408/2014 cu S. C. Alevia SRL Falticeni, Cercetari privind stabilirea compozitiei unor extracte vegetale cu proprietati antioxidanta. 1.11-30.11.2014</li> <li>3. Director al contractului nr. 3564/9.03.2015 cu S. C. Alevia S. R. L. Fălticeni – Cercetări privind caracterizarea avansată a unor extracte obținute din materii vegetale în scopul fabricării de suplimente alimentare – valoare 45.000 Ron (aprox. 10.100 euro), perioada 9.03.2014-31.12.2019</li> </ol> <b>Director a 7 contracte de cercetare finanțate de UEFISCDI/CNFIS în valoare de aproximativ 500.000 euro</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Director contract de cercetare PN-II-RU-TE-2014-4-0110, cu titlul „Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine” 549850 lei (aprox 125000 euro)</li> <li>2. Director contract Cercetare interdisciplinară de excelență la USV CNFIS-FDI-2019-0600 valoare 446.200 lei</li> <li>3. Director contract Susținerea cercetării de excelență din cadrul Universității Ștefan cel Mare din Suceava CNFIS-FDI-2020-0615 valoare 460.000 lei</li> <li>4. Director contract Excelență în cercetare la USV CNFIS-FDI-2021-0357 valoare 381.800 lei</li> <li>5. Director contract de cercetare PN-III-P1-1.1-TE-2019-0583 Metode nedistructive pentru autentificarea mierii și depistarea falsificărilor valoare 431.900 lei</li> <li>6. Director contract CNFIS-FDI-2022-0259 - Proiect instituțional pentru susținerea cercetării din cadrul USV – valoare 299.000 lei</li> <li>7. Director contract CNFIS-FDI-2023-F-057 Proiect instituțional pentru susținerea cercetării din cadrul USV – valoare 326.600 lei</li> </ol> <b>Director proiect dezvoltare infrastructuri de cercetare în valoare de aproximativ 900.000 euro</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Director proiect Laborator de cercetare interdisciplinară pentru analiza calității, siguranței și identificarea falsificării alimentelor în cadrul clusterului regional inovativ de bioeconomie SUCEAVA-BOTOȘANI (BIO SAFE LAB) – finanțat de Programul Operațional Competitivitate – Proiecte pentru clustere – valoarea totală a proiectului (RON): 4.379.531,57</li> </ol> <b>Membru în 9 proiecte de cercetare</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membru în contractul de cercetare PN-II-RU-TE-2014-4-0214 Improvement of the biochemical, rheological and technological aspects in bread making by using different composite flours – director de proiect conf. univ. dr. ing. Georgiana Codina 1.10.2015 – 30.09.2017</li> <li>2. Membru în contractul de cercetare PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0089 –Diversificarea gamei sortimentale si imbunatatirea calitatii produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L. Suceava – director de proiect Conf. univ. dr. ing. Ec. Adriana DABIJA <i>Membru proiect – Mircea OROIAN</i></li> <li>3. Membru în contractul de cercetare PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097 - Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărire a termenului de valabilitate al produselor din păstrăv – beneficiar Quality Natural SRL Suceava, responsabil USV Adriana DABIJA <i>Membru– Mircea OROIAN</i></li> <li>4. Membru în contractul de cercetare PN-III-P1-1.1-TE-2019-0892, Research regarding the bread quality improvement by using flours from germinated leguminous, <b>Project manager:</b> Prof. dr. eng. Georgiana Gabriela CODINĂ</li> </ol>

5. PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-04 De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației (IBNA-PLUS) coordonator IBNA București, responsabil partener USV Silvia Mironeasa, Membru proiect – Mircea OROIAN
6. 18PFE/2018 Excelență în cercetare avansată, leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii (EXCALIBUR) – director de proiect Mihai Dimian, Membru în echipa de management cu responsabilități în activități suport de cercetare-dezvoltare-inovare – Mircea Oroian
7. Proiect de dezvoltare instituțională a Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava pentru creșterea performanțelor și a capacității de cercetare, dezvoltare și inovare interdisciplinară în domeniul bioeconomiei (Pro-USV-Biom) – director de proiect Mihai Dimian, coordonator activități biosiguranță și inovare în ind. Alimentară – Mircea Oroian
8. PN-III-P2-2.1-PED-2021-1738 Cercetări privind obținerea de sisteme pe bază de oleogeluri ca înlocuitori de grăsime în produse alimentare – director de proiect Sorina Ropciuc, membru - Mircea Oroian
9. PN-III-P4-PCE-2021-0718 - Abordare inovatoare pentru a dezvolta produse de tip snack cu valoare adăugată prin tehnologia de extrudare, dir. de proiect Silvia Mironeasa, membru – Mircea Oroian

16/01/2024

**prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN**



2024

1. Spinei, M., & Oroian, M. (2023). Characterization of Băbească Neagră Grape Pomace and Incorporation into Jelly Candy: Evaluation of Phytochemical, Sensory, and Textural Properties. *Foods*, 13(1), 98.

2023

1. Golea, C. M., Codină, G. G., & Oroian, M. (2023). Prediction of wheat flours composition using fourier transform infrared spectrometry (FT-IR). *Food Control*, 143, 109318.
2. Ropciuc, S., Dranca, F., Pauliuc, D., & Oroian, M. (2023). Honey authentication and adulteration detection using emission–excitation spectra combined with chemometrics. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 122459.
3. Spinei, M., & Oroian, M. (2023). Structural, functional and physicochemical properties of pectin from grape pomace as affected by different extraction techniques. *International Journal of Biological Macromolecules*, 224, 739-753.
4. Ropciuc, S., Dranca, F., Oroian, M. A., Leahu, A., Codină, G. G., & Prisacaru, A. E. (2023). Structuring of Cold Pressed Oils: Evaluation of the Physicochemical Characteristics and Microstructure of White Beeswax Oleogels. *Gels*, 9(3), 216.
5. Oroian, M., Dranca, F., Ropciuc, S., & Pauliuc, D. (2023). A comparative study regarding the adulteration detection of honey: Physicochemical parameters vs. impedimetric data. *Current Research in Food Science*, 100642.
6. Oroian, M., Codină, G. G., & Dabija, A. (2023). Quality Characteristics of Yogurt with Different Levels of Cranberries Powder Addition of Different Particle Sizes. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(6), 1005-1017.

2022

1. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Rambu, D., Calcan, S. I., Cucolea, E. I., ... & Badea, V. (2022). Antioxidant, Cytotoxic, and Rheological Properties of Canola Oil Extract of *Usnea barbata* (L.) Weber ex FH Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Plants*, 11(7), 854.
2. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Rambu, D., Calcan, S. I., Cucolea, E. I., ... & Badea, V. (2022). Antioxidant, Cytotoxic, and Rheological Properties of Canola Oil Extract of *Usnea barbata* (L.) Weber ex FH Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Plants*, 11(7), 854.
3. Oroian, M., Dranca, F., & Ursachi, F. (2022). Characterization of Romanian Bee Pollen—An Important Nutritional Source. *Foods*, 11(17), 2633.
4. Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Microwave-assisted extraction of pectin from grape pomace. *Scientific Reports*, 12(1), 1-17.
5. Dranca, F., Ropciuc, S., Pauliuc, D., & Oroian, M. (2022). Honey adulteration detection based on composition and differential scanning calorimetry (DSC) parameters. *LWT*, 168, 113910.
6. Spinei, M., & Oroian, M. (2022). The Influence of Extraction Conditions on the Yield and Physico-Chemical Parameters of Pectin from Grape Pomace. *Polymers*, 14(7), 1378.
7. Pauliuc, D., Dranca, F., Ropciuc, S., & Oroian, M. (2022). Advanced Characterization of Monofloral Honeys from Romania. *Agriculture*, 12(4), 526.
8. Luca, L., & Oroian, M. (2022). Oat Yogurts Enriched with Synbiotic Microcapsules: Physicochemical, Microbiological, Textural and Rheological Properties during Storage. *Foods*, 11(7), 940.
9. Oroian, M., & Codină, G. G. (2022). Current Research in Food Safety and Biotechnology. *Applied Sciences*, 12(13), 6640.
10. Procopet, O., & Oroian, M. (2022). Amaranth Seed Polyphenol, Fatty Acid and Amino Acid Profile. *Applied Sciences*, 12(4), 2181.



11. Oroian, M., Codină, G. G., & Dabija, A. (2022). Quality Characteristics of Yogurt with Different Levels of Cranberries Powder Addition of Different Particle Sizes. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-13.
12. Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Characterization of Pectin from Grape Pomace: A Comparison of Conventional and Pulsed Ultrasound-Assisted Extraction Techniques. *Foods*, 11(15), 2274.

## 2021

1. Spinei, M., & Oroian, M. (2021). The influence of osmotic treatment assisted by ultrasound on the physico-chemical characteristics of blueberries (*Vaccinium myrtillus* L.). *Ultrasonics*, 110, 106298.
2. Spinei, M., & Oroian, M. (2021). The Potential of Grape Pomace Varieties as a Dietary Source of Pectic Substances. *Foods*, 10(4), 867.
3. Luca, L., & Oroian, M. (2021). Influence of Different Prebiotics on Viability of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* Encapsulated in Alginate Microcapsules. *Foods*, 10(4), 710.
4. 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.
5. 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.
6. Pauliuc, D., Oroian, M., & Ciursă, P. (2021). Organic acids content, sugars content and physicochemical parameters of Romanian acacia honey. *Ukrainian Food Journal*, 10(1).
7. Dranca, F., Talón, E., Vargas, M., & Oroian, M. (2021). Microwave vs. conventional extraction of pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' pomace and its potential use in hydrocolloid-based films. *Food Hydrocolloids*, 121, 107026.
8. Ciursa, P., & Oroian, M. (2021). Voltammetric E-Tongue for Honey Adulteration Detection. *Sensors*, 21(15), 5059.
9. Ciursa, P., Oroian, M., 2021, Rheological behaviour of honey adulterated with agave, maple, corn, rice and inverted sugar syrups, *Scientific Reports* – DOI 10.1038/s41598-021-02951-3, [www.nature.com/articles/s41598-021-02951-3](https://www.nature.com/articles/s41598-021-02951-3)
10. Ciursa, P., Oroian, M., Pauliuc, D., 2021, Detection of raspberry honey adulterated with agave, maple, rice, corn and inverted sugar syrups using instrumental techniques. *Ukrainian Food Journal*, 10(3), 479-491

## 2020

1. Pauliuc, D., Dranca, F., & Oroian, M. (2020). Antioxidant Activity, Total Phenolic Content, Individual Phenolics and Physicochemical Parameters Suitability for Romanian Honey Authentication. *Foods*, 9(3), 306.
2. Dranca, F., Vargas, M., & Oroian, M. (2020). Physicochemical properties of pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' apple pomace as affected by non-conventional extraction techniques. *Food Hydrocolloids*, 100, 105383.
3. Oroian, M., Ursachi, F., & Dranca, F. (2020). Influence of ultrasonic amplitude, temperature, time and solvent concentration on bioactive compounds extraction from propolis. *Ultrasonics Sonochemistry*, 64, 105021.
4. Oroian, M., Ursachi, F., & Dranca, F. (2020). Ultrasound-Assisted Extraction of Polyphenols From Crude Pollen. *Antioxidants*, 9(4), 322.
5. Amariei, S., Poroch-Serițan, M., Gutt, G., Oroian, M., & Ciornei, E. (2020). Rosemary, thyme and oregano essential oils influence on physicochemical properties and microbiological stability of minced meat. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 9(5), 670-676.
6. Oroian, M., Dranca, F., & Ursachi, F. (2020). Comparative evaluation of maceration, microwave and ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from propolis. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 70-78.



7. Pauliuc, D., Dranca, F., & Oroian, M. (2020). Raspberry, Rape, Thyme, Sunflower and Mint Honeys Authentication Using Voltammetric Tongue. *Sensors*, 20(9), 2565.
8. Dabija, A., Oroian, M., Codină, G. G., & Rusu, L., 2020, Assessment the influence of the main technological factors on yogurt quality. *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 21 (1), pp. 083 – 094

## 2019

1. Oroian, M., & Ropciuc, S. (2019). Romanian honey authentication using voltammetric electronic tongue. Correlation of voltammetric data with physico-chemical parameters and phenolic compounds. *Computers and electronics in agriculture*, 157, 371-379.
2. Dranca, F., & Oroian, M. (2019). Kinetic Improvement of Bioactive Compounds Extraction from Red Grape (*Vitis vinifera* Moldova) Pomace by Ultrasonic Treatment. *Foods*, 8(8), 353.
3. Dranca, F., & Oroian, M. (2019). Ultrasound-Assisted Extraction of Pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' Apple Pomace. *Processes*, 7(8), 488.
4. Dranca, F., & Oroian, M. (2019). Optimization of Pectin Enzymatic Extraction from *Malus domestica* 'Fălticeni' Apple Pomace with Celluclast 1.5 L. *Molecules*, 24(11), 2158.
5. Codină, G. G., Dabija, A., & Oroian, M. (2019). Prediction of Pasting Properties of Dough from Mixolab Measurements Using Artificial Neuronal Networks. *Foods*, 8(10), 447.
6. LUCA, L., & OROIAN, M. (2019). The impact of potential prebiotics inulin, oligofructose and potato starch on the growth of *Lactobacillus casei*. *AgroLife Scientific Journal*, 8(1), 153-159.
7. Radu-Rusu, R. M., Usturoi, M. G., Djitie Kouatcho, F., Hoha, G. V., Leahu, A., Oroian, M., ... & Pânzaru, C. (2019). Usage of histological and rheological techniques in assessment and prediction of meat textural properties. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 62(2), 264-269
8. Dabija, A., Ardelean, M., Poroch-Serișan, M., Oroian, M., & Lobiuc, A. (2019). Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout. *FARMACIA*, 67(5), 794-800.

## 2018

1. Dranca, F., & Oroian, M. (2018). Extraction, purification and characterization of pectin from alternative sources with potential technological applications. *Food Research International*, 113, 327-350.
2. Oroian, M., Ropciuc, S., & Paduret, S. (2018). Honey adulteration detection using Raman spectroscopy. *Food analytical methods*, 11(4), 959-968
3. Oroian, M., Paduret, S., & Ropciuc, S. (2018). Honey adulteration detection: voltammetric e-tongue versus official methods for physicochemical parameter determination. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(11), 4304-4311.
4. Oroian, M., & Ropciuc, S. (2018). Botanical authentication of honeys based on Raman spectra. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(1), 545-554.
5. Oroian, M., Ropciuc, S., & Paduret, S. (2018). Honey authentication using rheological and physicochemical properties. *Journal of food science and technology*, 55(12), 4711-4718.
6. Oroian, M., Ropciuc, S., Paduret, S., & Todosi, E. (2018). Rheological analysis of honeydew honey adulterated with glucose, fructose, inverted sugar, hydrolysed inulin syrup and malt wort. *LWT*, 95, 1-8.

## 2017

1. Oroian, M., & Ropciuc, S. (2017). Honey authentication based on physicochemical parameters and phenolic compounds. *Computers and Electronics in Agriculture*, 138, 148-156.
2. Lobiuc, A., Vasilache, V., Oroian, M., Stoleru, T., Burducea, M., Pintilie, O., & Zamfirache, M. M. (2017). Blue and red LED illumination improves growth and bioactive compounds contents in acyanic and cyanic *Ocimum basilicum* L. Microgreens. *Molecules*, 22(12), 2111.



3. Escriche, I., Tanleque-Alberto, F., Visquert, M., & Oroian, M. (2017). Physicochemical and rheological characterization of honey from Mozambique. *LWT*, 86, 108-115.
4. Dranca, F., & Oroian, M. (2017). Total Monomeric Anthocyanin, Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Extracts from Eggplant (*Solanum Melongena* L.) Peel Using Ultrasonic Treatments. *Journal of Food Process Engineering*, 40(1), e12312.
5. 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*, 54(13), 4240-4250.
6. 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.
7. Pădureț, S., Oroian, M., Gutt, G., & Amariei, S. (2017). Evaluation of strawberry texture in close relation with their anisotropy. *International Journal of Food Properties*, 20(2), 247-259.
8. Amariei, S., Gutt, G., & Oroian, M. (2017). Study on Toxic Metal Levels in Food Supplements. *Revista de chimie*, 68(6), 1298-1301.
9. Oroian, M., Leahu, A., Dutuc, A., & Dabija, A. (2017). Optimization of Total Monomeric Anthocyanin (TMA) and Total Phenolic Content (TPC) Extractions from Red Cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*): Response Surface Methodology versus Artificial Neural Network. *International Journal of Food Engineering*, 13(3).
10. Codină, G. G., Arghire, C., Rusu, M., Oroian, M. A., & Todosi-Sănduleac, E. (2017). Influence of two varieties of flaxseed flour addition on wheat flour dough rheological properties. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology*, 41(2), 115-126.

## 2016

1. Dranca, F., & Oroian, M. (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel. *Ultrasonics sonochemistry*, 31, 637-646.
2. Oroian, M., Prisacaru, A., Hretcanu, E. C., Stroe, S. G., Leahu, A., & Buculei, A. (2016). Heavy metals profile in honey as a potential indicator of botanical and geographical origin. *International journal of food properties*, 19(8), 1825-1836.
3. Oroian, M., Paduret, S., Amariei, S., & Gutt, G. (2016). Chemical composition and temperature influence on honey texture properties. *Journal of food science and technology*, 53(1), 431-440.
4. Escriche, I., Oroian, M., Visquert, M., Gras, M. L., & Vidal, D. (2016). Rheological properties of honey from Burkina Faso: Loss modulus and complex viscosity modeling. *International Journal of Food Properties*, 19(11), 2575-2586.
5. Mironeasa, S., Codină, G. G., & Oroian, M. A. (2016). Bread quality characteristics as influenced by the addition of tomato seed flour. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 73(2), 2344-2344.
6. Oroian, M., Ropciuc, S., Buculei, A., Pădureț, S., & Todosi, E. (2016). Phenolic Profile of Honeydew Honeys from the North-East Part of Romania. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 73, 2.
7. Amariei, S., Gutt, G., Hretcanu, C. E., Leahu, A., Oroian, M. A., Poroch-Seritan, M., & Rosu, A. I. (2016). HOW PROPERTIES OF EDIBLE OILS ARE IMPROVED BY ESSENTIAL OILS. *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 17(3), 227.
8. Amariei, S., Poroch Seritan, M., Gutt, G., Oroian, M., Ciornei, E., 2016, Rosemary, thyme and oregano essential oils influence on physicochemical properties and microbiological stability of minced meat, *Journal of microbiology biotechnology and food sciences*, 6(1), 670-676.

## 2015

1. Oroian, M., & Escriche, I. (2015). Antioxidants: Characterization, natural sources, extraction and analysis. *Food Research International*, 74, 10-36.



2. Oroian, M., Amariei, S., Leahu, A., & Gutt, G. (2015). Multi-element composition of honey as a suitable tool for its authenticity analysis. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 65(2), 93-100.
3. 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.
4. Oroian, M. (2015). Influence of temperature, frequency and moisture content on honey viscoelastic parameters– Neural networks and adaptive neuro-fuzzy inference system prediction. *LWT-Food Science and Technology*, 63(2), 1309-1316.
5. Oroian, M., Amariei, S., Rosu, A., & Gutt, G. (2015). Classification of unifloral honeys using multivariate analysis. *Journal of Essential Oil Research*, 27(6), 533-544.
6. Oroian, M., Amariei, S., & Gutt, G. (2015). Acrylamide in Romanian food using HPLC-UV and a health risk assessment. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 8(2), 136-141.
7. Damian, C., Olteanu, A., Oroian, M., Leahu, A., & Ropciuc, S. (2015). Valorization of Grape by-products. *American Journal of Environmental Protection*, 4(3), 134-138.

#### 2014

1. Oroian, M., Amariei, S., & Gutt, G. (2014). Patulin in apple juices from the Romanian market. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 7(2), 147-150.
2. Oroian, M., Amariei, S., Escriche, I., Leahu, A., Damian, C., & Gutt, G. (2014). Chemical composition and temperature influence on the rheological behaviour of honeys. *International journal of food properties*, 17(10), 2228-224
3. Buculei, A., Amariei, S., Oroian, M., Gutt, G., Gaceu, L., & Birca, A. (2014). Metals migration between product and metallic package in canned meat. *LWT-Food Science and Technology*, 58(2), 364-374.
4. Amariei, S., Ropciuc, S., Gutt, G., & Oroian, M. (2014). Influence of packing materials and temperature on yeast activity. *Romanian Biotechnological Letters*, 19(4), 9476.

#### 2013

1. Oroian, M., Amariei, S., Escriche, I., & Gutt, G. (2013). Rheological aspects of Spanish honeys. *Food and bioprocess technology*, 6(1), 228-241.
2. Oroian, M. (2013). Measurement, prediction and correlation of density, viscosity, surface tension and ultrasonic velocity of different honey types at different temperatures. *Journal of Food Engineering*, 119(1), 167-172.
3. Oroian, M., Amariei, S., Escriche, I., & Gutt, G. (2013). A viscoelastic model for honeys using the time-temperature Superposition Principle (TTSP). *Food and bioprocess technology*, 6(9), 2251-2260.
4. Dinu, M., Constantinescu, G., & Oroian, M. (2013). Research on obtaining a mixture from flour for manufacture bakery products with high nutritional value. *International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM: Surveying Geology & mining Ecology Management*, 227.

#### 2012

1. Oroian, M. (2012). Physicochemical and rheological properties of Romanian honeys. *Food Biophysics*, 7(4), 296-307.

16/01/2024

prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN