

Curriculum vitae Europass

Informatii personale

Nume/Prenume **ALEXE Petru**

Adresa str. Domnească nr. 77, bl. E, ap. 13, Galați, România

Telefon Fix: +40336/130181 Mobil: 0740233440

Fax +40236460165

E-mail petru.alexe@ugal.ro

Cetatenia Română

Data nasterii 30.04.1954

Sex Masculin

Locul de muncă / Domeniul ocupațional

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Functia Director Departament Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii și acvacultură,
Responsabilitati Profesor universitar - Conducător de Doctorat
Activitati Învățământ, cercetare, expertiză.

Experienta profesionala

Perioda	Din 2000	1996 - 2000	1990 - 1995	1986 - 1989	1983 – 1985	1983-1984
Functia sau postul ocupat	Profesor doctor inginer	Conferențiar doctor inginer,	Șef lucrări doctor inginer	Asistent drd. Ing.	Inginer cercetare	Inginer stagiar
Principalele activitati si responsabilitati	Tehnologia cărnii, Proteine din surse neconventionale, Proiectare si promovare produse noi	Tehnologia cărnii, Proteine din surse neconventionale, Proiectare si promovare produse noi	Tehnologia cărnii, Proteine din surse neconventionale, Proiectare si promovare produse noi	Tehnologia cărnii Utilaj special Exploatarea, intretinerea repararea utilajelor din ind. caronii Tehnologia zaharului Biochimie	Cercetare fundamentala si aplicativa in industria alimentara	Inginer tehnolog in industria caronii
Numele si adresa angajatorului	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galați	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galați	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galați	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galați	ICA Bucuresti Universitatea Dunarea de Jos din Galati	IIC Galati
Tipul activitatii sau sectorul de activitate	Cadru didactic titular la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor	Cadru didactic titular la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor	Cadru didactic titular la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor	Cadru didactic titular la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor	Cercetare	Productie

Educație și formare

Perioada	1990-1995	1978-1983
Calificarea / diploma obținută	Doctor	Inginer diplomat
Domenii principale studiate / competente dobândite	Tehnologii și echipamente în industria alimentară, Domeniul Inginerie Industrială	Tehnologia și chimia produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați	Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Studii doctorale	Studii universitare

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă

Română

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european ()*

Limba franceză

Limba engleză

Competențe și aptitudini organizatorice

Comprehensiune		Vorbit		Scris
Abilități de ascultare	Abilități de citire	Interacțiune	Exprimare	
C1	C2	B2	C1	B1
C1	B1	B1	B2	B1

(*) *Cadrului european de referință pentru limbi*

- **Conducător de doctorat**, responsabil al școlii doctorale de Ingineria produselor alimentare și Inginerie industrială (subdomeniul Tehnologii și echipamente de industria alimentară).
- 21 doctori în Științe Inginerești – Inginerie industrială, finalizați și confirmați de CNATDCU și MECS – **conducător științific**;
- 14 comisii de analiză a tezei de doctorat și susținere publică a acestora – **referent oficial**;
- 125 comisii de susținere publică a tezei de doctorat – **președinte de comisie**.
- **Decan** al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (2004-2016)
- **Prodecan** al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (1999-2004 / 1999-2000 Director Colegiu Universitar Tehnic – Industria alimentară)
- **Director coordonator** al stațiilor de microproducție ale Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (1984 – 1994)
- **Director de specializare** – *licență*: Tehnologie și controlul calității produselor alimentare, Ingineria produselor alimentare (2000-2016) și *master* – Știința și ingineria alimentelor (2009-2016).
- **Îndrumător lucrare pentru obținerea gradului didactic I în învățământ** (1998-2013) și președinte de comisii de susținere ale acestora
- **Conducător științific la lucrări de disertație** (peste 80) și **proiecte de diplomă** (peste 250)
- **Președinte comisia de bacalaureat** (1996, 1997, 1998, 1999, 2000)
- **Expert evaluator permanent** Comisia Științe Inginerești II din cadrul Agenției Naționale de Asigurarea calității în Învățământul Superior (**ARACIS**) 2006-2016
- **Membru** al Consiliului Național de Acreditare Titluri Diplome și Certificate Universitare (**CNATDCU**) 2006-2010
- **Președinte** al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România – din învățământ, cercetare și producție – (**A.S.I.A.R.**) (din 2009)
- **Vicepreședinte al Consiliul Științific** al Autorității Naționale Sanitar Veterinare și Siguranța Alimentelor din România (din 2013) (**ANSVSA**), membru (2009 – 2013)
- **Președinte pentru „Liaison office of BENA”** (Balkan Environmental Association International center of Agricultural Protection and its impact to food chain of ASAS) (din 2009)
- **Membru în Comitete Științifice**:
 - Simpozionul Internațional organizat de Universitatea Transilvania Brașov - 2010, 2011, 2013
 - Conferința Internațională a Francofoniei, organizată de Societatea de Chimie (CoFROCA) – Orleans, Franța, 2010
 - ICOSECS – „Chemistry –Beauty and Application” București 2010 (Roumanian)

Chemical Society)

- BIOATLAS 2010 – Universitatea Transilvania din Braşov
 - „New challenges in food chemistry” – Simpozion internaţional, Constanţa 2010
 - Euroalimint (2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015)
 - International Conference on New research in Food and Tourism (Braşov, 2008)
 - “Le cinquieme colloane franco-roumain de chimie appliquee”, simpozion internaţional (Bacău, 2008, 2011)
 - Simpozion Alimente funcţionale (Galaţi, 2008)
 - Analele Universităţii (Galaţi, Suceava, Târgovişte, Arad – 2005-2016)
 - **Referent ştiinţific** la:
 - Analele Universităţii "Aurel Vlaicu" din Arad, Scientific and Technical Bulletin, series "Chemistry, Food Science and Engineering"
 - Analele Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi, Fascicula "Food Technology"
 - Analele Universităţii "Ştefan cel Mare" din Suceava
 - Manuscript ID TMNC 2014 - 0247
 - **Referent oficial** la cărţi de specialitate (5 cărţi)
 - **Organizator şi editor** la Simpozionul Internaţional Euroalimint (2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015)
 - **Expert evaluator:**
 - Program de cercetare RELANSIN, AGRAL
 - CNCSIS
 - CEEEX
 - PNCDI – POP
 - **Membru în colectivul de redacţie** al revistei Romanian Journal of Food Science
 - **Membru în Consiliul Consultativ al ISJ Galaţi**
 - **Membru** (prin Universitatea Dunărea de Jos din Galaţi) în **EFFOST** (European Federation of Food Science and Technology)
 - **Ziarist** (Certificat internaţional de ziarist 1990)
- Distincţii:
- **Membru corespondent al Academiei de Ştiinţe Agricole şi Silvici Ion Ionescu Siseşti – decembrie 2018**
 - **Doctor Honoris Causa al Universităţii Oradea** (iunie 2010)
 - **Doctor Honoris Causa al Universităţii „Ştefan cel Mare” Suceava** (18 noiembrie 2010)
 - **Doctor Honoris Causa al USAMV a Banatului – Mihai I, Regele României – Timişoara** 2013
 - **Doctor Honoris Causa al USAMV Cluj-Napoca, septembrie 2013**
 - **Diploma de onoare a Societăţii de Chimie din România (5 iunie 2015)**
 - **Diploma de Onoare a Societăţii de Chimie** - 2009
 - **Premiul Academiei de Ştiinţe Agricole şi Silvici „Gheorghe Ionescu”** pentru lucrarea *Alimente Ecologice* (coautor)- 2009
 - **Premiul Academiei de Ştiinţe Agricole şi Silvici „Gheorghe Ionescu”** pentru lucrarea *Manualul Inginerului de Industrie Alimentară* (coautor) - 2004
 - **Premiul Meritul pentru învăţământ gr. II**, 2004
 - **Premiul special al Comisiei Centrale şi Premiul Special al secţiunii 6**, Faza Naţională de Creaţie tehnico-ştiinţifică a studenţilor, Timişoara, 1989 (**conducător ştiinţific**).
 - **Premiul I** – Faza naţională a Concursului de creaţie tehnico-ştiinţifică a studenţilor, Braşov 1988, secţiunea 6 (**conducător ştiinţific**).
 - **Premiul I** – Faza naţională a Concursului de creaţie tehnico-ştiinţifică a studenţilor, Braşov 1988, secţiunea 15 (**conducător ştiinţific**).
 - **Medalii de aur şi argint la saloane de Inventică Timişoara, Cluj şi Iaşi (2017 şi 2018)**
 - **Brevete invenţie: 13 (din care 8 cereri înregistrate 2017/2019)**

Competente si cunostinte de
utilizare a calculatorului

Utilizare buna a pachetului de programe OFFICE si utilizarea internetului.

Anexe

Diplomă Doctor Honoris Causa, Diplomă de doctor, Diplomă de inginer

Listă lucrări

-Cărți: în străinătate – 1 capitol

 Edituri centrale: 23

 Edituri locale: 9

-Articole: 209

- Citări 121 în reviste cotate ISI și 43 în reviste cotate BDI, h-index -6

-Contracte de cercetare: 63 (din care 15 Director proiect)

Galați, octombrie 2019

Prof.dr.ing. Petru ALEXE

LISTA LUCRĂRILOR PUBLICATE

TEZA DE DOCTORAT

1. **Alexe Petru**, 1995 - "Cercetări privind influența unor stresori fizici asupra fiziologiei animalelor în vederea creșterii calității cărnii destinate fabricării semiconservelor pentru export", Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați,

CĂRȚI :

a) Editate în străinătate

1. Stoica M., Dima CV., **Alexe P.** 2018. Eco-friendly nanocomposites from bacterial cellulose and biopolyesters as a sustainable alternative for food plastic packaging, In *Food packaging and preservation techniques applications and technology*, AD. Galaz, DS Bailey (Eds.), Nova Science Publisher, New York, United States of America, ISBN 978-1-53613-139-0 (eBook), pp. 113-127.
2. Stoica, M., **Alexe P.**, Dinică, R., Cârâc, G., 2011, Capitol: „*Electrochemical Behaviour of AISI 304 Stainless Steel Immersed in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions*”, Carte: The Food Industry / Book 2, Editura: In-Tech, Croatia, ISBN 979-953-307-709-2.

b) Editate în edituri centrale

1. Stoica, M., **Alexe, P.**, 2016, „*Elemente de proiectare a produselor alimentare noi*”, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-98-7 , pag. 278
2. **Alexe P.**, 2008. *Carnea și produsele din carne*. În *Alimente Ecologice*, Costin, G.M., (ed.) , Galați, Ed. Academica, pag 322-352 ISBN 978-973-8937-39-0,
3. **Alexe, P.**, Nicolau, A., Vasile, A., Constantin, O., (editori), 2009. *Challenges for Food Science and Food Industry in the Recesion Era* (Papers of the International Symposium), Galați, University Press, ISSN 1843-5114, 247 pag
4. Costin, G.M., Popa, C., **Alexe, P.**, (editori) 2008. *Opt decenii de școală superioară în Știința și Ingineria Alimentelor și Tehnică Piscicolă, din România*, Editura Galați University Press, ISBN 978-973-88848-9-2
5. Idoițoiu, C., **Alexe, P.**, ș.a. (editori), 2007. *Scientific and technical Bulletin* (series Chemistry, food science and chemistry), Arad, ISSN 1582-1021, 157 pag.
6. **Alexe, P.**, Turtoi, M., (editori), 2007 - *Papers of the International Symposium Euroaliment* Galați, Ed. Academica, 182 pag., ISSN 1843-5114
7. Banu, C. (coordonator), **Alexe, P.** 2006 - *Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie – Industrie alimentară*, Ed. AGIR, București, ISBN 973-720-079-2
8. **Alexe, P.**, Turtoi, M., (editori), 2005 - *Papers of the International Symposium Euroaliment* Galați, Ed. Academica, 308 pag., ISBN 973-8316-87-1;
9. Banu, C., (coordonator), **Alexe, P.**, ș.a., 2004 - *Principiile conservării produselor alimentare*, București, Ed. Tehnică, 650 pag, ISBN 973-8466-64-6;
10. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., 2003 - *Procesarea industrială a cărnii*, ediția a II-a, Ed. Tehnică, București, 650 pag., ISBN 973-31-1120-1
11. Banu, C. (coordonator), Ionescu, A., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., ș.a., 2003 - *Dicționar explicativ pentru științele exacte*, Ed. Academiei Române, București, 158 pag., ISBN 973-27-0946-4; 973-27-0747-X; Ed. AGIR ISBN 973-8466-99-9;
12. Bălancea, M., **Alexe, P.**, Turtoi, M., (editori), 2003 - *EUROALIMENT 2003* (lucrările simpozionului internațional de comunicări științifice), Ed. Academica, Galați, 800 pg., ISBN 973-8316-68-5
13. **Alexe, P.**, 2002 - *Proteine din surse neconvenționale*, Ed. Academica, Galați, 350 pag., ISBN 973-8316-55-3
14. Banu, C. (coordonator), **Alexe, P.**, ș.a. , 2002 - *Manualul inginerului de industrie alimentară*, Ed. Tehnică, București, 1650 pag, ISBN 973-31-2071-5;
15. Bălancea, M., **Alexe, P.**, (editori), ș.a., 2001 - *Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III – Ed. Academica, Galați, 625 pag., ISBN 973-8316-15-4;*
16. **Alexe, P.**, 2001 - *Calculul economic la proiectele de diplomă*, Ed. Fundației Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Galați, 30 pag., ISBN 973-8139-71-6;
17. Banu, C., (coordonator), **Alexe, P.**, ș.a., 2000 - *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, 700 pag, ISBN 973-31-1436-7;
18. **Alexe, P.**, Coman, L., 2000 - *Transformarea animalului viu în carne*, Ed. Mirton, Timișoara, 320 pag. , ISBN 973-585-054-0
19. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Resmeriță, D., (editori), 1998 - *50 Years University Level Education in Food Science (extended abstracts)*, Ed. Evrika, Brăila, 370 pag., ISBN 973-9499-41-4
20. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., 1997 - *Procesarea industrială a cărnii*, Ed. Tehnică, București, 642 pag, ISBN 973-31-1120-1
21. Banu C., Tofan, I., Stoicescu, A., Bordei, D., Ionescu A., **Alexe P.**, Berza, M., Preda, N., Stroia, Al., Gyemant, A., Sahleanu V., Toader, R., Vizireanu C., Coza, M., Iordan, M., 1993 - *Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, vol. al II-lea, 548 pagini;
22. Banu C., Tofan, I., Stoicescu, A., Bordei, D., Ionescu A., **Alexe P.**, Berza, M., Preda, N., Stroia, Al., Gyemant, A., Sahleanu V., Toader, R., Vizireanu C., Coza, M., Iordan, M., 1992 - *Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, vol I, 432 pagini, ISBN 973-31-0438-8
23. Banu C., **Alexe, P.**, Drăgan, H., Panțuru, D., Oprea, Al., Burea, I., Toader, R., 1990 - *Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii*, Ed. Tehnică, București 408 pag., ISBN 973-31-0172-9;

c) Editate în edituri universitare

1. Dima, C., **Alexe, P.**, 2016, “Îndrumar de practică tehnologică în industria cărnii” ISBN 978-606-696-053-3, pag. 194
2. Banu, C., Segal, R., **Alexe, P.**, Sahlean, V., Vizireanu, C., 1997 - *Probleme ale calității produselor alimentare – curs pentru profesorii candidați la gradul didactic I (coautor)*, Universitatea “Dunărea de Jos” Galați, 146 pag. ;

3. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *Tehnologie și utilaj în industria cărnii, partea a VI-a: Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 150 pag;
4. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *Tehnologie și utilaj în industria cărnii, partea a IV-a: Tehnologia preparatelor din carne comune*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 1997, 175 pag
5. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *Tehnologie și utilaj în industria cărnii, partea a II-a: Structura și compoziția chimică a cărnii. Transformările post-sacrificare din carne*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 90 pag;
6. **Alexe, P.**, 1996 - *Curs de specialitate: Tehnologia cărnii: abatorizare*, Galați, 200 pag.
7. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1995 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii*, vol al III-lea, 78 pag;
8. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1995 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii*, vol. al II-lea, 136 pag;
9. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1993 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii*, vol. I, 43 pag;

ARTICOLE :

a) Publicate in reviste de specialitate cu impact internațional

1. Tudose, C., Neagu, C., Borda, D., **Alexe, P.**, 2017, *The Impact of Water Activity on Storage Stability of a Newly Reformulated Salami A pilot scale study*, REV.CHIM.(Bucharest), 68, No. 4, <http://www.revistadechimie.ro>
2. Dima, C., Ifrim, G.A., Coman, G., **Alexe, P.**, Dima, Ș., 2016, *Supercritical CO₂ Extraction and Characterization of Coriandrum Sativum L. Essential Oil*, Journal of Food Process Engineering, 39 (2), pp. 204-211. Factor de impact 0,745
3. Dima, C., Patrașcu, L., Cantaragiu, A., **Alexe, P.**, Dima, Ș., (2016) *The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules*, Food Chemistry, 195, pp. 39-48.
4. Filimon, V., Borda, D., **Alexe, P.**, Stoica, M., (2016) *Study of PATP impact on food packaging materials*, Materiale Plastice, 53 (1), pp. 48-51. Factor de impact 0,903
5. Ciuciu, A.-M.S., Aprodu, I., **Alexe, P.**, Stănciuc, N., (2016) *Thermally driven interactions between β-lactoglobulin and retinol acetate investigated by fluorescence spectroscopy and molecular modeling methods*, Dairy Science and Technology, 96 (3), pp. 405-423, Factor de impact 1,435
6. Temea, A.M., Pircu, N., Simion, A.I., Grigoraș, C.-G., Ungureanu, R.E., **Alexe, P.**, (2016) *Improvement of flour and dough rheological properties by maturation process*, Romanian Biotechnological Letters, 21 (2), pp. 11381-11392. Factor de impact 0,412
7. Cristian Dima, Livia Pătrașcu, Alina Cantaragiu, **Petru Alexe**, Ștefan Dima, 15 March 2016, *The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules*, Food Chemistry, Volume 195, Pages 39–48, Special issue from the 8th International Conference on Water in Food, doi:10.1016/j.foodchem.2015.05.044, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615007785>, Factor impact 3.391
8. Ana-Maria Simion (Ciuciu), Iuliana Aprodu, Loredana Dumitrașcu, Gabriela Elena Bahrim, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, December 2015, *Exploring the heat-induced structural changes of β-lactoglobulin -linoleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling techniques*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 12, pp 8095-8103, Factor impact 2,203
9. Loredana Dumitrașcu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Ana-Maria Ciuciu, **Petru Alexe**, Gabriela Elena Bahrim, October 2015, *Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 10, pp 6290-6300, Factor impact 2,203
10. Ana-Maria Simion (Ciuciu), Iuliana Aprodu, Loredana Dumitrașcu, Gabriela Elena Bahrim, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, September 2015, *Probing thermal stability of the β-lactoglobulin-oleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling*, Journal of Molecular Structure, Volume 1095, Pages 26–33, Factor impact 1,602
11. Corina Gambuteanu, **Petru Alexe**, April 2015, *Comparison of thawing assisted by low-intensity ultrasound on technological properties of pork Longissimus dorsi muscle*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 4, pp 2130-2138
12. Floricel Cercel, Mariana Stroi, **Petru Alexe**, Daniela Ianțișchi, 2015, *Characterization of Myofibrillar Chicken Breast Proteins for Obtain Protein Films and Biodegradable Coatings Generation*, Agriculture and Agricultural Science Procedia, Volume 6, Pages 197–205, Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture
13. Floricel CERCEL, Mariana STROIU, **Petru ALEXE**, 2015, *Characterization of Myofibrillar Proteins Obtained from Fresh Abramis Brama (Common Bream) Meat*, Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LVIII, ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750
14. Ana Maria Ciuciu Simion, Iuliana Aprodu, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, 20 August 2015, *Studies on interaction between polyunsaturated fatty acids and β-lactoglobulin by fluorescence methods*, Journal of Biotechnology, Volume 208, Supplement, Page S69
15. Ana Maria Ciuciu Simion, Iuliana Aprodu, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, 20 August 2015, *Exploring binding properties of retinol acetate to β-lactoglobulin by fluorescence spectroscopy*, Journal of Biotechnology, Volume 208, Supplement, Pages S69-S70
16. Cristian Dima, Mihaela Cotarlet, **Petru Alexe**, Ștefan Dima., (2014), *Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/kcarrageenan complex coacervation method*, Innovative Food Science and Emerging Technologies, (20) 203-211 (Factor de Impact 2,528).
17. Cristian Dima, Mihaela Cotarlet, Balaies Tiberius, Gabriela Bahrim, **Petru Alexe**, Ștefan Dima., (2014), *Encapsulation of Coriander essential oil in BetaCyclodextrin: Antioxidant and antimicrobial properties*, Romanian Biotechnological Letters, 19(2) 9128-9140. (Factor de Impact 0,363).
18. Livia Patrascu, Ina Vasilean, **Petru Alexe**, (2014), *Rheological behavior of pork biceps femoris muscle influenced by injection-tumbling process and brine type*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI Food Technology. 07/2014; 38(2).
19. Cristian Tudose, Livia Patrascu, **Petru Alexe**, (2014) *Rheological characteristics of beef filling mixture with vegetable oils*, Studia Universitatis Babeș-Bolyai. Chemia 06/2014; LIX(2):87-101. · Impact Factor 0.14
20. Cristian Dima, Corina Neagu, Floricel Cercel, **Petru Alexe**, (2014) *Sensory, physico-chemical and microbiological properties of cooked ham with β-cyclodextrin loaded with coriander and pimento essential oils*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 09/2014; 20(4):319-329.

21. Livia Patrascu, Ina Vasilean, **Petru Alexe**, (2014) *Rheological Behavior Of Pork Biceps Femoris Muscle Influenced By Injection-Tumbling Process And Brine Type*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI Food Technology. 07/2014; 38(2).
22. Stoica, M., **Alexe, P.** Mihalcea, L., (2014). *Atmospheric cold plasma as new strategy for foods procesing - an overview*, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 15, Issue of November, 1-8, ISSN1843-6099, <http://www.bioaliment.ugal.ro/revista/15/paper%2015.1.pdf>
23. Stoica, M., Stoean, S., **Alexe, P.** (2014). *Overview of biological hazards associated with the consumption of the meat products*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 20, Issue 2, 192-197, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
24. **Petru Alexe**, Cristian Dima., (2014), *Microencapsulation in food products*, AGROLIFE SCIENTIFIC JOURNAL, 3(1) 9-14
25. Ciuciu Simion A. M., Vizireanu C., **Alexe P.**, Franco I., Carballo J. 2013.- *Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety*, Food Control, 35(1), 123-131.
26. Filimon, V., Stoica, M., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *Evaluation of PATP impact on aesthetic qualities of food packaging materials*, Global Research Analysis, 2(7): 59-60, Published By: The Global Journal, India <http://theglobaljournals.com/gra/issues.php?m=July&y=2013&id=14>, EBSCO, ISSN 2277-8160.
27. Stoica, M., Mihalcea, L., Borda,, D., **Alexe, P.** 2013. *Non-thermal novel food processing technologies. An overview*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 2, 212-217, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
28. Gitin, L., Stoica, M., Dima, C., **Alexe, P.** 2013. *Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 2, 204-207, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
29. Gambuteanu C., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *The Effect of Freezing and Thawing on Technological Properties of Meat: Review*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 1, 88-93, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
30. Filimon, V., Stoica, M., **Alexe, P.**, Borda, D. 2013. *Microstructural changes of some multilayer polymer films applied in patp food treatment*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 1, 79-82, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
31. Patrascu L., Dobre I., **Alexe P.** 2013. *Effect of tumbling time, injection rate and k-carrageenan addition on processing, textural and color characteristics of pork biceps femoris muscle*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI : Food Technology, 37(1), in press.
32. Dima C., Gitin L., **Alexe P.**, Dima S. 2013. *Encapsulation of coriander essential oil in alginate/chitosan microspheres by emulsification external gelation method*, InsideFood Symposium, 9-12 April, Leuven, Belgium, <http://www.insidefood.eu/proceedings.awp>
33. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo O., Seijo M.C., 2013, *Palynological evaluation of selected honeys from Romania, Grana*, (ISSN 1651-2049).
34. Dima C., Cretu R., **Alexe P.**, Dima S. 2012. *Microincapsulation of coriander oil using complex coacervation method*, Scientific Study&Research, Chemistry &Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Food Industry, pp.(-), ISSN 1582-540X, (articol acceptat, in curs de publicare).
35. Dobre I., Georgescu L. A., **Alexe P.**, Escuredo O., Seijo M.C., 2012, *Rheological behavior of different honey types from Romania*, Food Research International, 49(1):126-132 (ISSN 0963-9969). Factor de impact = 3,150
36. Codresu C., **Alexe P.**, Rapeanu G., 2012, *Effect of β -glucosidase in the making of Chardonnay wines*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843-5157, New series, Yaer III (XXXIII), 36(1), 9-17
37. Codresu C., Rapeanu G., **Alexe P.**, 2012, *Evolution of flavoured compounds during maturation of Chardonnay grapes*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2012, 18 (3), 242-246.
38. Pătrașcu L., Ianițchi D., Dobre I., **Alexe P.** – „*Effect of Tumbling Time and Injection Rate on the processing Charactesitics, Tenderness and Color of Pork Biceps Femoris Muscle*”, http://www.ann.ugal.to/tpa/in_press.htm
39. Codresu nC., **Alexe P.**, Rapeanu G., 2012, *Synergy between selected yeast and β -glucosidase activity of enzymatic preparations used to obtain Chardonnay wines*, Journal of Food Agriculture &Environment, 10(2), 94-98 (FI=1.77; SRI=0.209)
40. Stoica M., Mikoliūnaitė L., Ramanavičienė A., **Alexe Petru**, Cârăc G., Dinică R., Voronovic J., Ramanavičius A., 2012, *Corrosion Study of Stainless Steel Incubated in Solutions Consisting of Biocide (Oxonia-Active) and Aspergillus niger Suspension*, Chemija, 23(3):180–186 (ISSN 0235-7216). Factor de impact = 0,586
41. Stoica M., **Alexe P.**, Cârăc G., 2012, *Corrosion behavior of AISI 304 stainless steel in a biocide with fungi*, Metalurgia International, 17(6):106-109 (ISSN 1582-2214). Factor de impact = 0,084
42. Popovici C., **Alexe P.**, Deseatnicova O., 2012, *Primary oxidation products accumulation in walnut oil during heat treatment*, International conference on new reserach in food and tourism “BIOATLAS 2012”, Transilvania University of Brasov, România, 24-26 May 2012, Journal of EcoAgriTourism, ISSN 1844-8577, v.8, nr. 2 (25), p 212-216.
43. Popovici C., Gitin L., **Alexe P.**, 2012, *Characteriyation of walnut (Juglans regia L.) Green husk extract obtained by supercritical carbon dioxide fluid extraction*, Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies, University of Food Technologies Plovdiv, ISSN 1314-7420, nr.1, 2012, p. 5-9. Available on internet: <http://mahvp.uft-plovdiv.bg>
44. Dobre I., Brajdeș E., Serea V., Vizireanu C., **Petru Alexe**, 2012, *Evaluation et classification des differents types de miel sur la base des analyses palynologiques et biochimiques*, 7^{eme} Colloque Franco+Roumain de Chimie Appliquee (CoFrRoCA), Bacău, România

45. Stoica, M., **Alexe, P.**, Cârâc, G., Nicolau A., 2011, *Importance of finishing for the integrity of stainless steel surfaces during sanitation treatments*, Journal of Environmental Protection and Ecology, Vol. 12, Issue 4, 1669-1779, Impact Factor: 0.168 (2009 data); Thomson Reuters, Journal Citation Report[®], Published By: SciBulCom Ltd, Print ISSN:1311-5065.
46. Dobre I., Patrascu L., **Alexe P.**, Perez O.E., Seijo Coello M. C., *Authentification of botanical origin of Romanian honeys based on melissopalynological and physicochemical analysis*, Environmental capacity building, BENA, Bucuresti, Romania, 11-13 noiembrie 2011.
47. Stoica, M., Dumitrașcu, L., Cârâc, G., **Alexe, P.**, 2010 – „*Effect of yeasts suspension in a NaDCC desinfectant solution on the corrosion behaviour of type AISI 304 Stainless Steel*”, In: Journal of Environmental Protection and Ecology (ISI, in press)
48. Patrascu L., **Alexe P.**, Dobre I., 2010, *K-Carrageenan effects on texture characteristics of meat emulsified systems*, Studia Universitatis Babeș-Bolyai Chemia, 55 (3), pp. 75-82 (ISI)
49. Brumă, M., Stoica, M., Cârâc, C., **Alexe, P.**, 2011, *AISI 430 stainless steel behaviour at different disinfectants*, Romanian Journal of Food Science, Vol. 1, Issue 1, 49-54, Editura Academiei Romane, ISSN 2069-7953, ISSN-L 2069-7953, <http://www.ear.ro>
50. Stoica, M., Cercel, F., Cârâc, G., **Alexe, P.**, 2011, *Evaluarea comportării voltametrice a unor sisteme electrochimice mixte formate din soluții biocide și suspensii fungice*, Analele Stiintifice ale Universitatii Cooperatist – Comerciale din Moldova, Vol. IX, Partea 2, 51-58, ISBN 978-9975-94-3, ISSN 1857-1239.
51. Stoica, M., **Alexe P.**, Bahrim, G., Dinică, R. Cârâc, G., 2011. *Electrochemical Study of AISI 304 Stainless Steel in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions*, Вопросы химии и химической технологии, in Научно-технический журнал - Ukraina, 4(2):207-210, ISSN 0321-4095 elibrary.ru/title_about.asp?id=25244&code=03214095
52. Popovici, C., **Alexe, P.**, Deseatnicova, O., 2011 – *Effect of heat treatment on oxidative stability of walnut oil*, International Conference „Geoeological monitoring and Risk of Administrative Region” 27-29 september 2011, Yerevan – Sevan, Armenia
53. Popovici, C., **Alexe, P.**, Deseatnicova, O. 2011 – *Effect of solvent on solid-liquid extraction of phenolic compounds from walnut (Junglas regia L.) leaves*, Scientific Conference with International Participation Food Science, Engineering and Technologies 2011”, University of Food Technologies Plovdiv, 14-15 October 2011, Plovdiv, Bulgaria
54. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo Perez O., Seijo Coello M. C., *Multicriterial classification of Romanian honeys by palynological and physicochemical parameters*, 5th International Euro-aliment Symposium, Galați, România, 6-7 octombrie 2011
55. Simion (Ciuciu) A.M., Carballo J., **Alexe P.**, 2011- *Microbiological evolution of Dacia sausage, a dry cured Romanian sausage*/Scientific Study & Research-Chemistry, Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry/Volume XII, 3, 215-220, 2011.
56. Simion (Ciuciu) A.M., Carballo J., **Alexe P.**, 2011– *Lypolitical changes in Dacia sausage, a Romanian dry cured sausage*/Journal of agroalimentary processes and technologies of the Banat’s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Timisoara, 17(3), 207-213.
57. Popovici, C., **Alexe, P.**, Deseatnicova, O., 2011 – *The influence of heat treatment conditions on the intensity of primary oxidation products accumulation in walnut oil*. The annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology, 35, in press.
58. Borda, D., **Alexe, P.**, 2011, - *Acrylamide levels in food*, Romanian Journal of Food Science, Vol. 1, Issue 1, , ISSN 2069-7953, pg. 3-15
59. Patrascu, L., Cercel, F., **Alexe, P.** 2009. *Influence of extraction method on rheological properties of myofibrillar proteins from different sources*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, New Series Year III (XXXII), pag 45-50.
60. Vintila, I., Gavrus, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, 2008. “*Modele de prediction du comportement rheologique pour des emulsions complexes a base d’huile de soja avec un contenu variable de phospholipides et d’eau*” Journal STUDII ȘI CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE – Chimie și Inginerie Chimică, Biotehnologii, Industrie Alimentară, Volume IX, no. 1, ISSN 1584-540X, pag. 103 – 108
61. Vintila, I., Gavrus, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, 2008. *Modèle de prédiction du comportement rhéologique pour des émulsions complexes de l’huile de Colza avec un contenu variable des acides libres grasses et l’eau*, Journal STUDII ȘI CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE – Chimie și Inginerie Chimică, Biotehnologii, Industrie Alimentară, Volume IX, no. 1, ISSN 1584-540X,
62. **Alexe, P.**, 28 iunie – 2 iulie 2006 – „*La réforme de l’enseignement supérieur d’industrie alimentaire de Roumanie dans le cadre de «Processus de Bologne» et la nouvelle orientation de la recherche scientifique dans le contexte de l’adhésion de la Roumanie a l’Union Européenne*”, Conferința internațională, Clermont Ferrant, Franța, prezentată și admisă la susținere în plen (programul internațional CoFroCa).
63. Vizireanu, C., Darabă, A., **Alexe, P.**, Banu, C., 2004 - *L’évolution des caractéristiques psychosensorielles de différents traitements thermiques tendre par la papaine*, In : Revue Industries Alimentaires et Agricoles, Paris, France, nr. 11/2004 (lucrare înregistrată în baza de date ISI);
64. Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2004 - *Influence des traitements aux ultra-sons et par des enzymes exogènes sur l’activité pendant la maturation*, In : Actes du seminaire d’animation regionale SAR, sur la direction de l’Agence Universitaire de la FRANCOPHONIE ISBN 9975-63-233-5, Chișinău, MOLDAVIE, pag. 128-133 (lucrare recenzată, susținută și publicată în străinătate).
65. **Alexe, P.**, Banu, C., Vizireanu, C., Moraru, D., Popa, G., Darabă, A., 2004 - *Supplementes nutritifs comme une pluidorie pour la santé et la lutte contre le dopage*, In : Actes du seminaire d’animation regionale SAR, sur la direction de l’Agence Universitaire de la FRANCOPHONIE, ISBN 9975-63-233-5, Chișinău, MOLDAVIE, pag. 49-55, (lucrare recenzată, susținută și publicată în străinătate);
66. **Alexe, P.**, Dima, F., Banu, C., Iordan, M., 2003 - *The influence of the electrostimulation an the carcasses energetic reserves of the muscular tissue in correlation with the pH value and the lactic acid content*, In: Italian Food Technology, vol. XII, nr. 3’, September, pag. 26-29, Roma, Italia, ISSN 1590-6515;
67. **Alexe, P.**, Dima, F., Banu, C., Iordan, M., 2003 - *Beef carcass electrostimulation packset at low voltage*, În : Italian Food Technology, nr. 3, martie, pag. 24-26, ISSN 1590-6515;
68. Lungu, C., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Darabă, A., 2002 - *Possibilities of obtaining metal-proteins with casein and FeSO₄*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 79 - 82, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
69. Lungu, C., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Darabă, A., 2002 - *Research on metal-proteins obtained with casein and FeCl₃*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, 2002, ISBN 9975-63-174-6, pag. 82 - 85, (lucrare susținută și publicată în străinătate);

70. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Dorin, S.S., 2002 - *Effect of lactic acid treatment on microorganisms of vacuum packaged pork meat*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 207 - 209, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
71. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, 2002 - *La conservation de la viande emballée sous-vide : aspects technologiques*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 204 - 206, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
72. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., Tarhon, M., 2002 - *Researches of papaine addition influence on water holding capacity of beef*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 132 - 134, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
73. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Ultrasound treatment effect on the water retaining capacity of beef meat*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, 2002, ISBN 9975-63-174-6, pag. 266 - 269, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
74. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Influence of meat initial temperature on the diffusion process in ultrasound field at $t_s = ct.$ and $c_s = ct.$* , În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, p. 263 - 266, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
75. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Variation in the degree of protein insolubility under ultrasonic treatment*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 128 - 132, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
76. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Ultrasound effect on water activity*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 260 - 263, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
77. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2002 - *The influence of microwave treatment in absolute retention and absolute loss of protein and fat of beef, pork and chicken roasts*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 269 - 274, lucrare publicată și susținută în străinătate;
78. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2002 - *Influence of microwave processing on enzymatic tenderized beef*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 274 - 280, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
79. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2002 - *Thiamin retention in microwave processing of meat*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, , ISBN 9975-63-174-6, pag. 134 - 138, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
80. **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Resmeriță, D., 2000 - *Preferințele alimentare în România anulul 2000*, În: Analele Universității "Aurel Vlaicu" din Arad, pag. 73-79, ISSN 1582-3415;
81. **Alexe, P.**, Coman, L., 1999 - "*Aditivii alimentari la limita dintre necesitate și falsificare*", Zilele academice timișene, Ed. VI, Timișoara, 27-28 noiembrie, 8 pag, (manifestare și publicație sub egida Academiei Române - Filiala Timișoara);
82. Ionescu A., **Alexe P.**ș.a., 1999 - "*Obținerea și caracterizarea aromatizantului din drojdia de panificație pe cale enzimatică*", În: Analele Universității "Dunărea de Jos" din Galați, 4 pag, ISSN 1221-4574
83. **Alexe, P.**, Banu, C., 1998 - "*Consequences du traitement par choc du froid, applique "in vivo" aux porcins, sur la qualite de la viande*", University of Galati (Romania), I.I.F.,Sofia, pag. 6 , ISSN 002069-70, (lucrare susținută și publicată, cu bază de date ISI - IIF);
84. **Alexe, P.**, Banu, C., 1997 - "*Preferințe alimentare ale consumatorului român*" În: "Industria alimentară română", anul VI, nr.22, București, pag.4;
85. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, P., **Alexe, P.**, 1997 - "*Cercetări privind influența duratei de ultrasonare a cărnii în procesul de sărare*" În: "Științe și tehnologii alimentare",I.C.A., București, nr. 2;
86. Iordan, M., Banu, C., Tudose, C., **Alexe, P.**, 1997 - "*Aromele și dezvoltarea lor în produsele alimentare în timpul proceselor de fermentație*" În: "Științe și tehnologii alimentare",I.C.A., București, nr. 2;
87. Stroia, L., Stroia, A.L., **Alexe, P.**, 1997 - "*Contribuții la studiul acțiunii microelementelor asupra organismului uman*" În: "Științe și tehnologii alimentare",I.C.A., București, nr. 2;
88. Vizireanu, C., Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - "*Cercetări privind influența concentrației saramurii în procesul de sărare a cărnii în câmp ultrasonic*" În: "Științe și tehnologii alimentare", I.C.A., București, nr. 2;
89. **Alexe, P.**, Banu, C., 1996 - "*Cercetări privind influența șocului de frig aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra unor caracteristici tehnologice ale cărnii de porc*" în "Științe și tehnologii alimentare, vol. IV, nr. 2, București, 5 pagini;
90. **Alexe, P.**, Banu, C., 1996 - "*Cercetări privind influența unui tratament prin șoc termic aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra pH-ului cărnii și asupra unor pierderi tehnologice*" În: "Științe și tehnologii alimentare, vol. IV, nr. 2, București, 5 pagini;

b) comunicate în străinătate

1. Stoica M., Dima CV, Coman G., **Alexe P.**, Mihalcea L. 2018. Effect of low-nitrite concentration on Romanian consumer preferences for a new parizer pork product, In *Proceedings of the International Conference on Life Sciences*, Filodiritto Publisher, Bologna, Italy, ISBN 978-88-85813-24-3, pp. 1056-1062.
2. Filimon V., Borda D., Gurău G., Butan S., **Alexe P.**, Stoica M. 2018. Study on the changes induced by the Pressure-Assisted Thermal Processing (PATP) in polymer films used as packaging by the meat industry. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*,
3. Dima C., Cotarlet M., **Alexe P.**, Dima, S. *Microencapsulation of Pimenta dioica essential oil by k-carrageenan-chitosan complex coacervation method*, prezentare poster, International Conference "From Model Foods to Food Models", 24-26 June 2013, Nantes, France, Book of Abstracts, pp.66, ISBN 978-6379-21-2.
4. Dima C., Gitin L., **Alexe P.**, Dima, S. "*Encapsulation of coriander essential oil in alginate and chitosan microspheres by emulsification external gelation method*", prezentare poster, InsideFood Symposium, 9-12 aprilie 2013, Leuven, Belgium, Book of Abstracts, pp. 50.

5. Dima C., GiŃin L., **Alexe P.**, Dima, S. "Maximizing the health benefits of functional foods through microencapsulation techniques", prezentare poster, International Conference "Modern Technologies in the Food Industry", 1-3 octombrie 2012, Chisinau, Volume I, pp.340, ISBN 978-9975-80-645-9.
6. Popovici C., **Alexe P.**, Deseatnicova O., 2012, *Oxidation of walnut oil (Juglas regia L.) at heat treatment: primary and secondary oxidation products accumulation*. Collection of Scientific Works of the University of Food Technologies Plovdiv. International Scientific Conference "Food Science, Engineering and Technology 2012", 19-20 October 2012, Plovdiv, Bulgaria, 6 pag.
7. Popovici C., GiŃin L., **Alexe P.**, 2012, *Supercritical fluid extraction of bioactive compounds from walnut leaves*. Proceedings of International conference "Modern technologies in the food industry 2012". Technical University of Moldova, 1-3 November 2012, ISBN 978-9975-80-646-6, v. II, p. 84-89.
8. Stoica M., Dinic  R., **Alexe P.**, C r c G. *Electrochemical Study of Stainless Steel used in bioprocessing during the exposure at the disinfectant solutions with fungal suspensions*, Conference "Biotech 2011 & 5th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, June 15-17 2011", Praga – Cehia.
9. Stoica M., **Alexe P.**, Bahrim G., C r c G. *Study of Corrosion Behaviour of AISI 316L Stainless Steel at the Disinfection Action*, „28th European Conference on surface science”, 28 Aug – 2 Sep 2011, Wroclaw – Polonia, www.ecoss28.eu.
10. Stoica, M., **Alexe P.**, Bahrim, G., Dinic , R. C r c, G. *Electrochemical study of AISI 304 stainless steel in mixtures consisting by biocide and fungal suspensions*, VI Ukrainian Congress on Electrochemistry, Sep 20-23, 2011, Dnepropetrovsk – Ukraina, ISSN 0321-4095.
11. Simion (Ciuciu) A. M., Fonseca S., Carballo J., **Alexe P.**, Microbiological characterization of Dacia sausage (a Romanian variety) made without or with starter cultures - poster- XXIII Congreso Nacional de Microbiologia SEM, 11-14 Iulie 2011, Salamanca, Spania.
12. Dobre I., Patrascu L., **Alexe P.**, Flores M. S. R., Escuredo O., Seijo Coello M. C., *Comportamento reologico de mieles de Rumania*, Congresso Iberico de Apicultura, Castelo Branco, Portugalia, 14-16 aprilie 2011;
13. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo Perez O., Seijo Coello M. C., *Preliminary contribution to the evaluation of Romanian honeys based on palynological data*, Symposium conjoint APLF-APLE Palynologie et Diversites, Meudon-Bellevue, Paris, Fran a, 19-22 septembrie 2011;
14. Stoica, M., Cercel, F., C r c, G., **Alexe, P.**, 2010 – "Evaluarea comportării voltametrice a unor sisteme electrochimice mixte formate din solu ii biocide  i suspensii fungice", Chișinău, Rep. Moldova, (Indexat BDI 2010)
15. **Alexe, P.**, Niculita, P., Amalia, M., Borda, D., Popa, M., Banu, I., Rotaru G., Stanciu, S., Ghidurus, M., Turtoi, M., Resmerita, D., 2008 *Industry and Interuniversity cooperation in the framework of CALISIN-functional dairy foods research project in Romania*, ISEKI FOOD 2008, Porto, Portugalia, ISBN 978-972-99060-7-7.
16. Borda, D., Bahrim, G., Neagu, C., Simitaru, I., Gavrilu, G., **Alexe, P.**, Luca, C., 2008 - *Modelling and optimizing the fabrication of a fermented dairy symbiotic product -from lab research to plant applications*, ISEKI FOOD 2008, Porto, Portugalia, ISBN 978-972-99060-7-7
17. Borda, D., Stanciu, S., Sava, N., Rotaru, G, **Alexe, P.**, Gavrilu, G., 2007, *The influence of the processing parameters on whey ultrafiltration*, *The 5th International Congress on Food Technology – Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in he Real World*, Thessaloniki, Greece, poster presentation;
18. Stanciu, S., Borda, D., Sava, N., Rotaru, G, **Alexe, P.**, 2007, *Value added to whey permeate through obtaining synbiotic products*, *The 5th International Congress on Food Technology – Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in he Real World*, Thessaloniki, Greece, poster presentation;
19. Darab , A., Banu, C., Bahrim, G., **Alexe, P.**, Lungu, C., 2003 - *The study of antimicrobial potential of lactic acid bacteria isolated from vacuum packaged pork meat*, In : Jubilee scientific conference with international participation "50th Anniversary of the HIFFI-Plovdiv", Plovdiv, Bulgaria, ISSN 0477-0250, pag. 258-264;
20. Darab , A., Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Lungu, C., 2003 - *The influence of various types of vacuum levels and film permeability on growth of psychotropic bacteria on vacuum packaged pork meat*, In : Jubilee scientific conference with international participation "50th Anniversary of the HIFFI-Plovdiv", Plovdiv, Bulgaria, ISSN 0477-0250, pag. 253-258;

c1) publicate  n volumele de lucr ri  tiin ifice ale Simpozioanelor nationale cu participare interna ional 

1. Stoica M., Stoica D., **Alexe P.** 2018. Tipuri de produse alimentare noi. *Conferin a  tiin ific  interna ional  „Perspectivele  i Problemele Integr rii  n Spa ul European al Cercet rii  i Educa iei*, 7 iunie, Cahul, Moldova.
 2. V. Filimon, S. Patriche, Ghe. Gur u, D. Borda, **P. Alexe**, M. Stoica. 2018. Mechano-chemical properties changes in polymeric meat packaging materials exposed to pressure-assisted thermal processing (PATP). *12th European Symposium on Thermal Analysis and Calorimetry (ESTAC12)*, 27-30 August 2018, Brasov, Romania.
 3. V. Filimon, D. Borda, G. Gur u, S. Butan, **P. Alexe**, M. Stoica. 2018. Study on the changes induced by the Pressure-Assisted Thermal Processing (PATP) in polymer films used as packaging by the meat industry. *The 8th Conference on Material Science & Engineering*, October 11-13, 2018, Gala i, România.
 4. V. Filimon, D. Borda, G. Gur u, S. Butan, **P. Alexe**, M. Stoica. 2018. Influence of Pressure-Assisted Thermal Processing (PATP) on the thermal behavior of polymer films used as packaging material in the food industry. *The 8th Conference on material science & Engineering*, October 11-13, 2018, Gala i, România.
 5. Stoica M., Dima CV, Coman G., **Alexe P.**, Mihalcea L. 2018. Effect of low-nitrite concentration on Romanian consumer preferences for a new parizer pork product *Conference Proceedings of The 1st International Conference on Life Sciences (indexed Thomson Web of Science)*, 24-25 mai, Timi oara, România.
- Cristian Dima, Liliana GiŃin, Petru Alexe, Ștefan Dima, 2018, Maximizing the Health Benefits of Functional Foods Through Microencapsulation Techniques, SCIENTIFIC CONFERENCE OF DOCTORAL SCHOOLS – Perspectives and challenges in doctoral research, BOOK of ABSTRACTS Scientific Conference of Doctoral Schools, SCDS-UDJG 2018, The Sixth Edition, GALA I, 7 th -8 th of June 2018, pag 94
6. Stoica M., Alexe P. 2018. Neutral and slightly acidic electrolyzed water - new generation of sanitizers for food processing equipment. A brief review. *Eurasian Scientific Union*, 47(2-1) 33-35, ISSN 2411-6467. <https://elibrary.ru/item.asp?id=32714228>

7. Radu, AE ; Alexe, P (2018), PERCEPTION OF ROMANIAN CONSUMER ON ORGANIC FOOD PRODUCTS) SCIENTIFIC PAPERS-SERIES E-LAND RECLAMATION EARTH OBSERVATION & SURVEYING ENVIRONMENTAL ENGINEERING, Volume: 7, Pages: 16-23, ISSN: 2285-6064
8. Daniela Radu (Lupoae), Petru Alexe, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, 2018, Phytochemical Profile and Thermal Degradation Kinetics of Chlorophylls and Carotenoids from Lavender Extract, SCIENTIFIC CONFERENCE OF DOCTORAL SCHOOLS – Perspectives and challenges in doctoral research, BOOK of ABSTRACTS Scientific Conference of Doctoral Schools, SCDS-UDJG 2018, The Sixth Edition, GALAȚI, 7 th -8 th of June 2018, pag 174
9. Adriana Elena Radu (Balaban), Petru Alexe, Adriana Macri, 2018, Research on Nutrition Food Labelling in Europe - Applications and Results, SCIENTIFIC CONFERENCE OF DOCTORAL SCHOOLS – Perspectives and challenges in doctoral research, BOOK of ABSTRACTS Scientific Conference of Doctoral Schools, SCDS-UDJG 2018, The Sixth Edition, GALAȚI, 7 th -8 th of June 2018, pag 182
10. CERCEL , F., STROIU , M., IANIȚCHI , D., ALEXE, P., 2017, Research on Obtaining, Characterization and Use of Edible Films in Food Industry, AgroLife Scientific Journal - Volume 6, Number 1, 2017 ISSN 2285-5718; ISSN CD-ROM 2285-5726; ISSN ONLINE 2286-0126; ISSN-L 2285-5718
11. Simion Ciuciu, A.-M., Aprodu, I., Alexe, P., Stănciuc, N., 2016, Influence of pH and heat treatment on β -lactoglobulin - Oleic acid complex, (2016) Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology, 39 (2), pp. 64-76
12. Mihaela VALSAME, Maricica STOICA, Petru ALEXE, Study on Microencapsulated Food for Human Nutrition, Journal of Research on Trade, Management and Economic Development, VOLUME 3, ISSUE 1(5)/2016, ISSN 2345-1424, pag. 87-95, eISSN 2345-1483,
13. Maricica Stoica, Petru Alexe, Mihaela Valsame, Microencapsulation of biological compounds for cultured fish diet. A brief review, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2016, 22(1), 1-6,
14. Floricel Cercel, Romulus Marian Burluc, Petru Alexe, Nutritional Effects of Added Fish Proteins in Wheat Flour Bread, Agriculture and Agricultural Science Procedia, Volume 10, 2016, Pages 244–249, 5th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"
15. Stoica, M., Alexe P., Factors influencing food neophobia. A brief review, Journal of Research on Trade, Management and Economic Development, Volume 3, ISSUE 2(6)/2016, pag. 35-41 ISSN 2345-1424, E-ISSN 2345-1483,
16. Cercel, F., Stroiu, M., Ianițchi, D., Alexe, P., Rheological properties description of myofibrillar protein homogenates and concentrates obtained by different methods and from different species Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LIX, 2016, ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750
17. Alina Temea (Moroi), Nicoleta Pircu (Vartolomei), Cristina Gabriela Grigoraș, Petru Alexe, Influence of Whwat Flour Natural Maturation Process on Dough and Bread Quality, Paper of the International Symposium Euroalimint, september 24-26, 2015, ISSN 1843-5114, pag 36-37
18. Maricica Stoica, Daniela Tanase, Fevronia Geana, Daniela Borda, Maria Todasca, Mariana Bilt, Florentin Bercu, Cristian Dima, Stefan Padure, Petru Alexe, Perspectives of the FFSE Graduates on the Labour Market, Paper of the International Symposium Euroalimint, september 24-26, 2015, ISSN 1843-5114, pag 198-200
19. Stoica, M., Mihalcea, L., Borda, D., Alexe, P. Non-thermal novel food processing technologies. An overview, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
20. Gitin, L., Stoica, M., Dima, C., Alexe, P. Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
21. Mihalcea, L., Stoica, M., Alexe, P. Supercritical carbon dioxide extraction of sulphur compounds from Allium spp. Plants, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
22. Diaconu, V., Stoica, M., Borda, D., Alexe, P. Microstructural changes of some multilayer polymer films applied in patp food treatment, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
23. Patrascu L., Alexe P. Effect of technological processing on textural and rheological characteristics of pork biceps femoris muscle, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
24. Gambuteanu C., Borda, D., Alexe, P. The Effect of Freezing and Thawing on Technological Properties of Meat: Review, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
25. Dima C., Alexe P., Dima, S. "Essential oils microcapsules: "Preparation, delivery, inovation and incorporation in meat products", prezentare orală, International Workshop "Challenges in food chemistry", 31 mai-1 iunie 2013, Constanta, Romania, Book of Abstracts, pp.19-20, ISBN 978-973-674-777-7.
26. Dima C., Popescu M., Gitin L., Alexe P., Dima, S. "Etude de l'activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes dispersees heterogenes", prezentare poster, 7 ème. Colloque Franco-Roumain de Chimie. Appliquée – COFrRoCA 2012, 27-29 iunie 2012, Bacău, Romania, pp.32-33, ISSN 2068-6382.
27. Dima C., Cretu R., Alexe P., Dima S. "Microincapsulation of coriander oil using complex coacervation method", prezentare poster, Conferinta Internationala de Stiinte Aplicata (CISA), 24 – 27 aprilie 2012, Bacau, Romania.
28. Filimon V., Stoica M., Alexe P., Borda D., Etude microstructurelle des differents films d'emballage multistratifies: effet du traitement a haute pression, Le Septième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 27-29 iunie 2012
29. Dima C., Popescu M., Alexe P., Dima S., Etude de l'activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes dispersees heterogenes, Le Septième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 27-29 iunie 2012
30. Stoica M., Dinică R., Alexe P., Cârăc G., Bahrim G. - Electrochemical behaviour of stainless steel in residual disinfectant solutions, "International conference of applied sciences. Chemistry and chemical engineering" 28-30 Aprilie 2011, Bacău – Romania, ISSN 2066-7817.
31. Stoica M., Alexe P., Bahrim G., Dinică R., Cârăc G., - Evolution of corrosion rate at surface of AISI 304 SS immersed in mixtures with biocide and fungal suspensions. The 10th International Conference on Colloids and Surfaces Chemistry, June 9th-11th 2011, Galati, Romania.
32. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., - Microbiological evolution of Dacia sausage, a traditional dry cured Romanian sausage— poster International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, 28-30 Aprilie 2011, Bacau, Romania.

33. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., - Lipolytical changes in Dacia sausage, a Romanian dry cured sausage- poster The 2nd International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 19-20 Mai 2011, Timisoara, Romania.
34. Popovici, C., Alexe, P., Deseatnicova, O. – The influence of heat treatment conditions on the intensity of primary oxidation products accumulation in walnut oil, 5th International Euro-aliment Symposium, Galați, România, 6-7 octombrie 2011
35. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., Microbiological changes during ripening of Dacia sausage, a traditional dry cured Romanian sausage - poster- Healthy Nutrition and Public Health, 13-16 Mai 2011, Brasov, Romania.
36. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., „Use of selected starter cultures in Dacia sausage production and implications on the product safety - Prezentare orala- Workshop Chemistry and Food Safety, 9-10 Iunie 2011, Constanta, Romania
37. Dobre I., Pătrașcu L., Alexe P., 2010, The rheological behaviour of selected honeys, 7th International Conference of Chemical Societies from South-East European Countries, Bucharest, România.,
38. Cercel, F., Stoica, M., Stroi, M., Alexe, P., 2010 – The extraction and characterization of myofibrillar fish proteins” in: International Conference A view point upon the sustainable Management of the water resources in the Balkan area.
39. Vlăsceanu G., Manea Ș., Alexe P., 2010 „Studiul unor compuși fitochimici din produsele fitoterapeutice pe bază de vin”, Congresul Național de Farmacie din România.,
40. Vlăsceanu G., Alexe P., Pasca M., 2010 „Psihologia nutriției. Vinul cu plante: băutură sau supliment alimentar?”, Congresul Național de Farmacie din România,
41. Manea, S., Vlasceanu, G., Alexe P., Tatomirescu, A., 2009. Case study report on effects of wine with artichokes in impaired hepato+biliary, gastro-intestinal and cardio-vascular diseases, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 48-53, ISSN 1843-5114
42. Vlasceanu, G., Manea, S., Alexe P., Hobeau, I., 2009. A statistical Report of case Study upon the Effects of wine with Sage taken during pre- and post- menopause Symptoms period and during Insulin Independent Diabetes Type as well, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 54-61, ISSN 1843-5114
43. Cercel, F., Stroi, M., Alexe, P., 2009 Preliminary study concerning the production of biofilms form myofibrillar proteins, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 99, ISSN 1843-5114
44. Patrascu, L., Cercel, F., Alexe, P., 2009. Influence of extraction method on rheological properties of myofibrillar proteins form different sources, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 100, ISSN 1843-5114
45. Cercel, F., Mantoc, L., Alexe, P., 2009. Myofibrillar proteins: optimization of extraction method and characterization of different myofibrillar proteins obtained, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 101, ISSN 1843-5114
46. Simion, A.M., Alexe, P., 2009. Probiotic Starter Cultures in the „Banatean” Dry Sausage production, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 174, ISSN 1843-5114
47. Cercel, F., Patrascu, L., Alexe, P., 2009. Preliminary characteristics of myofibrillar proteins obtained for edible biofilms realisation, In: International Symposium”New Research in Biotechnology” Scientific Bulletin – Biotechnology, ISSN 1224-7774.
48. Alexe, P., Vizireanu, C., Darabă, A., Tarhon, M.C., 2005 - Nutritional Supplements based upon Natural Ingredients Addressed to Sustaining Maximal Efforts of Performance Sportsmen, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005, Galati, Romania, Ed. Academica, pag 89-92, ISBN 973-8316-87-1 (comitet științific, lucrări recenzate)
49. Alexe, P., Tarhon, M.C., 2005 - Study Regarding Iodine Salt Influence upon of Lactic fermentation, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005, Ed. Academica, pag. 93-97, ISBN 973-8316-87-1 (comitet științific, lucrări recenzate)
50. Le Grys, G., Hoyer, St., Alexe, P., 1998 - “The Romanian Food Consumer (1997) - preliminary findings”, lucrare în plen - Simpozion “50 years University level education in Food Science”, Galați, 8 pag. (lucrări de sinteză a unui program internațional cu University of Sheffield, UK);
51. Resmeriță, D., Alexe, P., Burluc, R., Buțu, N., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. VII. Aprecierea calității produselor de panificație”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 311-313, ISBN 973-9499-41, 4;
52. Resmeriță, D., Alexe, P., Burluc, R., Buțu, N., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. VI. Preferința și frecvența consumului produselor de panificație”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 308-310, ISBN 973-9499-41, 4
53. Alexe P., Resmeriță D., Buțu N., Vizireanu C., Bordei D., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. V. Criterii de apreciere și factorii în decizia de cumpărare a cărnii și a produselor din carne”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 306-307, ISBN 973-9499-41, 4;
54. Alexe P., Buțu N., Resmeriță D., Vizireanu C., Bordei D., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. IV. Preferințele și frecvența de consum de carne și produse din carne”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 302-305, ISBN 973-9499-41, 4;
55. Resmeriță, D., Alexe, P., Buțu, N., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. III. Factorii care influențează decizia de cumpărare”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 300-301, ISBN 973-9499-41, 4;
56. Buțu, N., Resmeriță, D., Alexe, P., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. II. Necesitatea reclamei și importanța elementelor de marcare și prezentare”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 295-297, ISBN 973-9499-41, 4;
57. Alexe, P., Buțu, N., Resmeriță, D., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - “Preferințele alimentare ale consumatorului român. I. Preferințe alimentare și ocazionale”, în “50 years University level education in Food Science” (extended abstracts), Galați, pag. 298-299, ISBN 973-9499-41, 4;
58. Ionescu A., Banu C., Stoicescu A., Resmeriță D., Iordan M., Alexe P., 1998 - “Cercetări privind obținerea extractelor din drojdie de panificație pe cale enzimatică” în “50 years University level education in Food Science” (abstracts), Galați, pag.243-245

c2) publicate în reviste de specialitate, buletine informative sau și publicații naționale

1. Stoica M., **Alexe P.**, Dima C. Generarea și filtrarea ideilor. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, ianuarie – februarie 2018, 12-15.
2. Stoica M., Mihalcea M., Dima C., **Alexe P.** Produs din carne cu cătină, la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, martie – aprilie 2018, 76-79.
3. Stoica M., **Alexe P.**, Dima C. Comportamentul consumatorului – stilul de viață și valorile personale. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, mai – iunie 2018, 110-113.
4. Stoica M., **Alexe P.**, Dima C. Sângele – subprodus prețios pentru industria cărnii. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, iulie – august 2018, 102-105.
5. Stoica M., **Alexe P.**, Dima C. Procesarea produselor alimentare cu plasma rece. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, septembrie – octombrie 2018, 58-61.
6. Maricica Stoica, Gabriela Iordachescu, **Petru Alexe**, Cristian Dima., (2017), *Imunocastrarea, cresterea porcilor necastrati-alternative la castrarea chirurgicala*, nr.53 (mai-iunie), pag. 76-79.
7. Maricica Stoica, **Petru Alexe**, Cristian Dima., (2017), *Rolul nitritilor in produsele din carne. High Presseure-alternativa potentiala la nitritul rezidual*, nr. 54, (iulie-august), pag. 86-89
8. Cristian DIMA, Liliana MIHALCEA, Maricica Stoica si **Petru ALEXE.**, (2017), *Protectia uleiurilor esentiale prin micro&nanoincapsulare (Partea a-III-a)*, nr. 6 (februarie-martie), pag. 80-84
9. Cristian DIMA, **Petru ALEXE** si Maricica STOICA., (2017), *Aplicatiile uleiurilor esentiale in industria alimentara*, nr. 8, (iunie-iulie), pag. 88-92.
10. **Alexe P.**, Dima, C., (2016), *Preparate din carne cu uleiuri esentiale microincapsulate*, INDUSTRIA CARNII.RO, nr. 46 (martie-aprilie), pag. 64-68.
11. **Alexe P.**, Dima, C., Cerbu, M., Chirila A.M., Neagu, S., (2016), *ProtiPlus – produse din carne pasteurizate cu zer dulce sterilizat UV din lapte de vaca*, INDUSTRIA CARNII.RO, nr. 48 (iulie-august), pag. 42-44.
12. **Alexe P.**, Dima C., Tudose, C., (2016), *Produse din carne cu adaos de uleiuri vegetale – Salam Mozaic*, INDUSTRIA CARNII.RO, nr. 49, pag. 82-83.
13. Mihalcea, L., Dima C., **Alexe P.**, (2016), *Extracia cu fluide supercritice – aplicatii in obtinerea uleiurilor esentiale (Partea I)*, **AgroFood**, nr. 4 (septembrie-octombrie), pag. 74-77
14. **Alexe P.**, Stoica M. Evaluarea calității cărnii prin imagistică hiperspectrală. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro mai - iunie 2016, 76-79.
15. Lorena Dediu, **Petru Alexe**, Victor Cristea, Nicoleta Misu, Camelia Vizireanu., (2016), *Sisteme recirculante in acvacultura romaneasca*, nr. 3 (iulie-august), pag. 80-82.
16. Mihalcea, L., Dima, C., **Alexe P.**, (2016), *Extracția cu fluide supercritice – aplicatii in obtinerea uleiurilor esentiale (Partea I)*, nr. 4 (septembrie-octombrie), pag. 74-77.
17. Mihalcea, L., Dima C., **Alexe P.**, (2016-2017), *Extracia cu fluide supercritice – aspecte economice priviind implementarea procesului (Partea a-II-a)*, nr. 5, (decembrie 2016-ianuarie 2017), pag. 74-77.
18. Stoica M., **Alexe P.** Dezvoltarea produselor alimentare noi – Aspecte generale. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro noiembrie – decembrie 2016, 104-107.
19. Valsame*, M., **P. Alexe**, Stoica, M., 2015, *New Approaches on Fish Nutrition. An Overview*, Book Of Abstracts, Scientific Conference of Doctoral Schools from UDJ Galați, CSSD-UDJG Third Edition GALAȚI, 4th-5th of June 2015, pag.141 <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
20. Roxana Elena Ungureanu (Cărbune), Alina Mihaela Temea (Moroi), Nicoleta Pircu (Vartolomei), Andrei Ionuț Simion, Cristina Gabriela Grigoraș, **Petru Alexe**, 2015, *The Influence of Soy Flour Addition on Wheat Flour Dough Rheology*, Book Of Abstracts, Scientific Conference of Doctoral Schools from UDJ Galați, CSSD-UDJG Third Edition GALAȚI, 4th-5th of June 2015 pag. 140 <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
21. Diaconu (Filimon) V., Stoica M., **Alexe P.**, Borda D. - *Influence of PATP on the properties of some food packaging materials* Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ Galați CSSD-UDJG 2013, Ediția I, 16-17 mai 2013 Galați.
22. Dima C., Cotarlet M., Bahrim G., Balaies T., **Alexe P.**, Dima S. "*Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties*", prezentare orală, Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ Galați, 16-17 mai, Galați, Book of Abstracts, pp.28.
23. **Alexe P.**, - Additives in Foods – Limits of Responsibility, - Prezentare orală la Simpozionul anual ASMP, Ediția a XX-a, 20 octombrie 2011, București
24. **Alexe P.**, ș.a., 2002 - *Iron bioavailability in metal-proteins casein-FeCl3 and casein-FeSO4*, În: Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III, Ed Academica, pag. 25-28, ISBN 973-8316-15-4
25. Iordan, M., **Alexe P.**, Lungu, C., Darabă, A., Bahaciu, G., 2001 - *Possibilities of obtaining metal-proteins from casein and FeSO4*, În : Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III, Ed. Academica, Galați, pag 22-25, ISBN 973-8316-15-4;
26. Lungu, C., **Alexe P.**, Iordan, M., Darabă, A., Bahaciu, G., 2001 - *Studies concerning the obtaining of metal-proteins from casein and FeCl3*, În : Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III, Ed. Academica, Galați, pag 19-22, ISBN 973-8316-15-4.
27. **Alexe P.**, Banu, C., 1998 - "*Utilizarea aditivilor între necesitate și falsificare; posibilități de investigare*", Simp. Flavour and Dyes, Second edition, București, 14-15, 10 pag.;
28. **Alexe P.**, Banu, C., 1996 - "*Cercetări privind influența șocului de frig asupra unor caracteristici tehnologice ale cărnii de porc*", Simpozion Universitatea "Aurel Vlaicu", Arad, 16-17, publicat vol.9, pag. 22-31.
29. **Alexe P.**, Banu, C., 1996 - "*Cercetări privind influența unui șoc termic aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra pH-ului cărnii și asupra unor pierderi tehnologice*", Simpozion Universitatea "Aurel Vlaicu", Arad, 16-17, publicat vol.9, pag. 12-17
30. **Alexe P.**, Banu, C., 1995 - "*Contribuții la studiul biochimiei țesutului muscular provenit de la porcine supuse șocului de frig înainte de sacrificare*", Simpozion-Institutul de Chimie Alimentară, București, 18 pag;

31. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - "*Sunt aditivii necesari în industria alimentară?*", București*;
32. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - "*Controlul calității produselor alimentare*", București,
 - a. **Ambele lucrări susținute la Simpozionul organizat de firma Rollit la World Trade Center, București, iunie 1997*
33. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Sahleanu, V., 1996 - "*Calitatea produselor alimentare-implicații economice și de sănătate ale colectivității umane*" –Univ."Dunărea de Jos" din Galați, 24 pagini (prelegere postuniversitară);
34. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Sahleanu, V., 1996 - "*Inocuitatea și folosirea aditivilor în industria alimentară*" –Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, 23 pagini (prelegere postuniversitară)
35. Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., Banu Cireșica, 1995 - "*Rolul grăsimilor în produsele alimentare. Imitații de grăsimi pe bază de proteine, carbohidrați și grăsimi altele decât cele naturale, produse similare untului de cacao*" în "Buletin informativ pentru Morărit și panificație", vol.VI, nr.34, pag. 37-54;
36. Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., Banu, Cireșica, 1995 - "*Lipidele cerealelor și rolul lipidelor în panificație*", în "Buletin informativ pentru Morărit și panificație", vol.VI, nr.34, pag. 28-36;
37. Banu, C., Ionescu, A., Berza, M., Iftimie, M., **Alexe, P.**, 1995 - "*Influența procesului tehnologic asupra calității semiconservelor*" în "Științe și tehnologii alimentare, vol. III, nr. 2, București, 4 pag;
38. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Berza, M., 1995 - "*Influența materiei prime asupra calității semiconservelor din carne*", în "Științe și tehnologii alimentare, vol. III, nr. 2, București, 4 pag;
39. **Alexe, P.**, Banu, C., 1995 - "*Procedeu special de tratament prin șoc de frig a suinelor înainte de sacrificare*" Simpozion "Tehnologii speciale și neconvenționale"–Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, 17 pag;
40. **Alexe, P.**, Banu, C., 1993 - "*Stadiile actuale privind cercetările stărilor anormale ale cărnii de porc. Metode de îmbunătățire a calității cărnii prin evitarea sau ameliorarea acestor fenomene*" Simpozion –Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, 20 pag;
41. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Berza, M., Ionescu, M., 1990 - "*Aspecte privind aroma unor produse alimentare*" în "Informații Tehnico-economice", nr.4,COC, București, 23 pag;
42. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Berza, M., Ionescu, M., 1990 - "*Aspecte privind aroma unor produse alimentare*" în "Informații Tehnico-economice", nr.3,COC, București, 22 pag;
43. Banu, C., **Alexe, P.**, Pantea, T., 1988 - "*Tratamentul prin congelare a cărnii malaxate cu saramură destinată fabricării preparatelor din carne*" în "Informații Tehnico-economice", nr.6,COC, București, 16 pag;
44. Banu, C., **Alexe, P.**, Pantea, T., 1988 - "*Tratamentul prin congelare a cărnii cu saramură destinată fabricării preparatelor din carne*" în "Informații Tehnico-economice", nr.5,COC, București, 11 pag;
45. Banu, C., **Alexe, P.**, 1989 - "*Reducerea consumului de energie la fierberea mustului de malț*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 10 pag;
46. Banu C., **Alexe P.**, 1989 - "*Recuperarea căldurii în industria alimentară*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 16 pag;
47. Odobescu, L., Ovidenie, V., Pecheanu, C., Volintir, S., Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C, **Alexe, P.**, Berza, M., 1989 - "*Tehnologii și produse noi pentru valorificarea superioară a peștilor și a altor organisme acvatice*" – Simpozion Constanța, publicat în Buletinul Informativ pentru industria Alimentară, Constanța, 20 pag;
48. Banu, C., Mircea, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, - "*Rolul lipidelor în alimentația umană*", 20 pag;
49. Banu, C., Ionescu, A., Iordan, M., **Alexe, P.**, Lungu, C., Berza, M., "*Biotehnologii de obținere a unor aditivi alimentari cu capacitate de emulsionare și spumare din materii prime animale și vegetale*", 20 pag;
50. Banu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., - "*Variante tehnologice de obținere a laptelui de soia cu destinație în industria alimentară și zootehnie*", 20 pag;
51. Banu C., **Alexe P.**, - "*Procedeu de diminuare a stării inițiale PSE la carnea de porc – Implicații tehnologice și economice*", 18 pag;
52. Banu, C., Mircea, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Enache, A., Banu, Cireșica, 1988 - "*Lipidele în alimentația umană*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 43 pag;
53. Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C., Berza, M., **Alexe, P.**, Sahleanu, V., Enache, A., Banu, Cireșica, 1988 - "*Utilizarea fosfaților în industria alimentară*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 15 pag;
54. Banu, C., **Alexe, P.**, Banu, Cireșica, 1988 - "*Probleme ale inocuității produselor alimentare*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 44 pag;
55. **Alexe, P.**, 1980 - "*Metode de determinare a SO₂ liber în vinurile roșii*" în "Buletin Informativ – UASCR", București, 16 pag;
56. **Alexe, P.**, Banu, C., 1986 - "*Calculul unui recuperator de căldură la cuptorul de pârlire al porcinelor*" – în "Vă Semnalăm" Nr.2 COCPICIA –București, 12 pag;

CONTRACTE DE CERCETARE (GRANTURI)

1. Centrul Roman pentru Modelarea Sistemelor Recirculante de Acvacultura, acronim MoSRA, proiect tip POS CCE, axa prioritară2-CDI, operațiunea 2.2.1., (2013-2015), 5,9 mil euro, proiect 1815/ cod SMIS – CSNR 48745, contract 622/11.03.2014, director proiect.
2. Optimizarea nutrițională a unor preparate din carne cu valorificarea unor plante bogate în principii active, acronim OPTIMEAT, Proiect PCA, tip 2, PN II-Parteneriat, contract 821/2012, 2012-2015 Valoare totală UDJ: 300000 lei Coodornator: INCD-IBA Bucuresti - membru
3. Contract Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training, EU_US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010-2847/001-001-CPT EU_US, Tuning and Upgrading the Food Safety Education Curricula for BSC (TU_BE_SAFE) - membru
4. Proiect Fonduri structurale (Director financiar), 2010-2012– finanțat prin POR axa prioritară 3.4., Reabilitarea, modernizarea, rețehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării la Galați a unui pol de educație și de cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor, acronim RESPIA, (14 mil lei , 3,5 mil euro)
5. Contract POSDRU/89/1.5/S/52432 2007 – 2013 - "Organizarea școlii postdoctorale de interes național "Biotehnologii aplicate" cu impact în bioeconomia românească" (SPD-BIOTECH) membru (2010, 2011)

6. Propunere proiect FP7 (membru) 2009-2011 – European Cooperation on Food Safety, acronim EUCoFoS, (3 mil. euro)
7. Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, Axa prioritară 2-DMI 2.3. Acces și participare la FPC, POSDRU/80/2.3/S/57115, *Promovarea accesului angajaților din industria de morărit, panificație, patiserie, cofetărie la programe FPC inovatoare, moderne, de calitate europeană, 2010-2013*, beneficiar Asociația Națională a Industriei de Morărit și Panificație – ANAMOB, director Viorel Marin, membru în echipă – expert român (ER2), expert elaborare curicule (EEC2).
8. Proiect POSDRU 56/1.2/S/32768 „Formarea cadrelor didactice universitare și a studenților în domeniul utilizării unor instrumente moderne de predare-învățare-evaluare pentru disciplinele matematice, în vederea creării de competențe performante și practice pentru piața muncii” (2007-2013)
9. Proiect CEEX (DIRECTOR DE PROIECT) 2006 - 2008– „Alimente funcționale: Cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea de produse sinbiotice noi”, (1.700.000 RON)
10. Proiect CEEX Modul IV iunie 2006 (membru)- "Dezvoltarea infrastructurii de laborator în domeniul evaluării și certificării siguranței și calității alimentelor" (700.000 RON)
11. Proiect internațional (FP7), 2006 – BIOTRACE IP (ID 036272), „Improved bio-traceability of unintended microorganisms and their substances in food and feed chains”, coordinator Jeffrey Hoofan (Danemarca), Martin Wagner (Austria), membri semnatari la Copenhaga, 4 ianuarie 2006
12. Contract proiectare (cercetare aplicativă) –Proiect «Unitate de procesare legume - fructe», Focșani, jud. Vrancea, Fundația Universității „Dunărea de Jos” din Galați, 2005 (DIRECTOR DE PROIECT)
13. Program CERES (DIRECTOR SUBPROGRAM) „Cercetări privind realizarea și testarea unor sortimente nutriționale bazate pe ingrediente naturale, destinate susținerii eforturilor maxime la sportivii de performanță” (2003-2005)
14. Contract CNCSIS Grant A 2004 (membru): „Cercetări privind pierderile de nutrienți în timpul tratamentului termic de materiile prime folosite la realizarea preparatelor culinare și căi de reducere a acestora” (2003-2005)
15. Contract AGRAL 5383/2003 (DIRECTOR SUBPROGRAM) „Creșterea conservabilității și securității alimentare prin utilizarea tehnicilor combinate de ambalare și tratament antimicrobian la carnea de pasăre” (2003-2005)
16. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR SUBCONTRACT) “Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne” 2003 – 2004
17. GRANT tip A cu CNCSIS (DIRECTOR DE PROIECT) (2003/2004) “Cercetări privind influența ambalării sub vid asupra cărnii de vită tenderizate enzimatic”
18. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR SUBCONTRACT) “Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne” 2002 – 2003
19. Grant anual CNFIS (2002/2003): „Studiul proprietăților tehnologice ale proteinelor peștelui în vederea obținerii unor ingrediente funcționale pe bază de pește”
20. Programul TRANSINO – “Centru universitar de transfer tehnologic – EUROALIMENT” (DIRECTOR DE PROIECT) – 12 mil. USD, 2003, (aprobat, nefinanțat)
21. Proiect regional – “Dezvoltarea secției de preparate din carne din comuna Broșteni, Județul Suceava, în cadrul Programului Ministerului Dezvoltării și Prognozei de sprijinire a investițiilor” (DIRECTOR DE PROIECT) – 500.000 USD, 2000 – 2002
22. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR DE PROIECT) “Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne” 2001 – 2002
23. GRANT tip A cu CNCSIS (membru în colectiv) “Studiul proprietăților tehnologice a proteinelor peștelui în vederea obținerii unor ingrediente funcționale pe bază de proteine de pește” 2001 – 2002
24. GRANT tip A cu CNCSIS (DIRECTOR DE PROIECT) (2002/2003) “Cercetări privind influența ambalării sub vid asupra cărnii de vită tenderizate enzimatic”
25. GRANT tip A cu CNCSU (1998/1999) “Cercetări biotehnologice pentru realizarea și utilizarea unor aditivi alimentari pentru industria alimentară - aromatizanți derivați din drojdie de panificație”.
26. Contract 181/1998 (beneficiar ICA București) “Cercetări privind optimizarea calității produselor dietetice”
27. Contract 189/1998 (beneficiar ICA București) “Biotehnologii de obținere a aromatizanților din drojdia de panificație”
28. Contract tip BCUM cu CNCSU 1998: “Centru național de cercetare, testare și expertizare în industria alimentară, acvacultură și pescuit”
29. GRANT tip C cu CNCSU (DIRECTOR DE PROIECT) “Cercetări privind obținerea de metal-proteine și de metal –plasteine utilizate în combaterea carentelor nutriționale în fier și zinc” (40.000 \$), 1998-2002
30. Contract nr.128/1997 (beneficiar ICA București) – “Cercetări privind influența tratamentului cu microunde asupra valorii nutritive și a caracteristicilor de valabilitate a produselor carnale” (faza I îi - martie 1997, faza a II-a noiembrie 1997)
31. Contract nr.127/1997 (beneficiar ICA București) – “Cercetări privind utilizarea enzimelor proteolitice în scopul frăgezirii cărnii de vită” (faza I îi- martie 1997, faza a-II-a noiembrie 1997)
32. Contract nr.79/1996 – “Cercetări privind valorificarea superioară a cărnii de pasăre”
33. Contract nr.80/1996 – “Cercetări privind proprietățile funcționale ale unor amidonuri modificate”
34. Contract nr.103/1990 – “Cercetări privind biochimia țesutului muscular în condițiile stimulării electrice a carcaselor cu implicații tehnologice și calitative asupra cărnii”
35. Contract nr.66/1988 -1989, faza a II-a – “Elaborarea de soluții tehnologice care să diminueze implicațiile lipsei de polifosfați în producția de preparate din carne”
36. Contract nr.102/1989 – “Obținerea de derivate proteice și potențiatori de aromă (nucleotide) prin valorificare superioară a drojdiilor de bere și spirt”
37. Contract nr.107/1989 – “Elaborarea tehnologiilor de obținere a lizozimului și a hidrolizatorilor din albuș de ou”
38. Contract nr.135/1989 – “Cercetări privind valorificarea cărnii de pește sub formă de tocătură în amestec cu legume în produse de tipul semiconservelor”

39. Contract nr.116/1988 – “Obținerea laptelui de soia pentru panificație”
40. Contract nr.146/1988 – “Experimentări privind tehnologii cu ultrasunete bazate pe instalația hidromecanică în industria alimentară”
41. Contract nr.128/1988 – “Stabilirea de tehnologii de obținere a sosurilor de tip Gospodina”
42. Contract nr.127/1988 – “Valorificarea superioară a peștelui marin și oceanic în produse de tipul preparatelor din carne”
43. Contract nr.109/1990, faza a IV-a – “Cercetări privind factorii care influențează calitatea semiconservelor de șuncă”
44. Contract nr.66/1988 – “Obținerea de înlocuitori de polifosfați în preparatele din carne”
45. Contract nr. 44/1988 – “Produse noi cerealiere, echilibrate nutrițional, fortifiante, corespunzător diferitelor vârste, diete, afecțiuni”
46. Contract nr.136/1986 – Act adițional 2/1988 - “Obținerea de metal-proteine (fier-proteine și zinc-proteine) utilizabile ca aditivi în produse alimentare, pentru creșterea valorilor nutritive”
47. Contract nr.54/1987 – “Cercetări privind extinderea limitelor de utilizare a adaosurilor existente de derivate proteice de origine vegetală și mărirea gamei de adaosuri de origine vegetală și animală în preparatele din carne”
48. Contract nr. 112/1987 – “Cercetări privind reducerea conținutului de nitriți din preparatele de carne”
49. Contract nr. 149/1987 – “Cercetări prospective și prognoze CS-DT-ITP în domeniul proceselor și procedeele noi din industria peștelui, acvacultură și piscicultură până la orizonturile anilor 2010-2020”
50. Contract 146/1987 – “Cercetări privind stabilirea de tehnologii în vederea realizării de sosuri tipizate la fabricarea conservelor de pește”
51. Contract nr.130/1987 – “Îmbunătățirea tehnologiei de obținere a autolizatorilor de drojdii utilizate ca potențiatori sau adjuvanți de gust”
52. Contract nr.113/1987 – “Valorificarea superioară a peștelui în produse de tipul preparatelor din carne”
53. Contract nr.147/1986 – “Proiect de inginerie tehnologică pentru atelier de microproducție și testare”
54. Contract nr.151/1986 – “Cercetări privind stabilirea de tehnologii în vederea realizării de sosuri tipizate la fabricarea conservelor de pește”
55. Contract nr.229/1986 – “Produse noi de preparate culinare și semipreparate din pește”
56. Contract nr.142/1986 – 1987 – “Obținerea de emulgatori, stabilizatori și substanțe de spumare de origine animală și vegetală”
57. Contract nr.131/1986 – “Obținerea de autolizate de drojdii utilizate ca potențiatori sau adjuvanți de gust utilizați în industria alimentară”
58. Contract nr.112/1986 – 1988 – “Cercetări privind îmbunătățirea conservelor tip pate”
59. Contract nr.111/1986 – “Valorificarea superioară a unor subproduse de abator”
60. Contract nr.110/1986 – “Cercetări privind valorificarea superioară a sângelui în industria cărnii”
61. Contract nr.109/1986 – 1988 – “Cercetări privind influența factorilor care influențează calitatea semiconservelor de carne”
62. Contract nr.6052/1986 – 1988 – “Obținerea de metal-proteine utilizabile ca aditivi în produse alimentare, pentru creșterea valorilor nutritive”
63. Contract nr.3593/1984 – 1986 – (DIRECTOR PROIECT) “Obținerea de emulgatori, stabilizatori și substanțe de spumare de origine vegetală și animală”

BREVETE DE INVENȚII

1. Maricica Stoica, **Petru Alexe**, Liliana Mihalcea, Cristian Dima. Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit. 2018. OSIM registration no. A/00353/18.05.2018 (cerere de brevet)
2. Maricica Stoica, **Petru Alexe**, Cristian Dima. Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii. 2018. OSIM registration no. A/00352/18.05.2018 (cerere de brevet)
3. **Petru Alexe**, Maricica Stoica, Cristian Dima. Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. 2018. OSIM registration no. A/01102/13.02.2018 (cerere de brevet)
4. **Petru Alexe**, Maricica Stoica, Cristian Dima. Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină (COHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. 2018. OSIM registration no. A/01105/13.02.2018 (cerere de brevet)
5. Cristian Dima, Maricica Stoica, **Petru Alexe**. Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (II). 2018. OSIM registration no. A/01104/13.02.2018 (cerere de brevet)
6. Maricica Stoica, Cristian Dima, **Petru Alexe**. Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I). 2018. OSIM registration no. A/01103/13.02.2018 (cerere de brevet)
7. Cercel F, Alexe P., Stroiu M., Cerere brevet invenție A00343/2018 – „Obținerea de filme comestibile pe bază de proteine miofibrilare aflate în sisteme reologice complexe”
8. Brevet (Hotărârea 116592C/30.04.2001) – “Procedeu și aparat portabil de stimulare electrică a carcaselor de vită la tensiuni joase”
9. Brevet 100436 (Hotărârea 1132/ 31.01.1990) – “Procedeu și instalație de tratare al suinelor înainte de sacrificare”
10. Brevet 100403 (Hotărârea 17/ 15.01.1990) – “Emulgator mixt pentru industria alimentară”
11. Brevet 99977 (Hotărârea 1044/ 28.11.1989) – “Procedeu de obținere a laptelui simulat pentru alimentația vițelilor”
12. Brevet 96293 (Hotărârea 589/ 29.08.1988) – “Procedeu de obținere a unui emulgator de origine vegetală”

Prof.dr.ing. ALEXE Petru

octombrie 2019