




INFORMAȚII PERSONALE

Iuga (căsătorită Ungureanu-Iuga) Mădălina

 sat Ortoaia nr. 2, comuna Dorna Arini, 727203, Suceava (România)
 +40748360727
 madalina.iuga@usm.ro ; iugamada@yahoo.com



EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

01/07/2021 – prezent

Asistent de cercetare științifică

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- realizarea unor activități de cercetare în cadrul „Centrului integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control” (MANSiD)

02/12/2019 – prezent

Asistent de cercetare științifică

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- realizarea unor activități de cercetare în cadrul proiectului PN-III-P1-1.1-TE-2019-0892: "Cercetări privind îmbunătățirea calității pâinii prin utilizarea făinurilor din leguminoase germinate" (LEGERMBREAD).

01/03/2021 – prezent

Asistent universitar

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- realizarea unor activități didactice pentru disciplinele Inocuitatea Produselor Alimentare – laborator (anul IV, studii de licență) și Coloizi în Industria Alimentară – laborator (anul II, studii de licență).

20/01/2020 – 30/05/2021

Doctorand antreprenor bursier

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- participare la activitățile desfășurate în cadrul proiectului „DECIDE – dezvoltare prin educație antreprenorială și cercetare inovativă doctorală și postdoctorală”, Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

02/12/2019 – 31/12/2020

Asistent de cercetare științifică

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- realizarea unor activități de cercetare în cadrul proiectului „Excelență în cercetare avansată, leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii” – EXCALIBUR, Proiect de dezvoltare instituțională – Proiect de finanțare a excelenței în CDI, Programul 1 - Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogramul 1.2 – Performanță instituțională, Planul Național de Cercetare-Dezvoltare și Inovare pentru perioada 2015-2020 (PNCDI III).

08/10/2018 – 31/12/2020

Asistent de cercetare științifică

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- realizarea unor activități de cercetare în cadrul proiectului PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0473: "De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor; baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației" (IBNA-PLUS).

21/05/2019 – 28/05/2019

Participare Proiect Internațional „Integrated Landscape Analysis and Design of Dorna River Basin”

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

Van Hall Larenstein University of Applied Sciences (Olanda)

- analiza și propunerea unor soluții privind dezvoltarea zonei studiate;
- comunicare în limba engleză.

10/01/2019 – 10/04/2019

Doctorand bursier ERASMUS+

Universidad Autonoma del Estado de Mexico, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, (Mexico)

- realizarea unor activități de cercetare;
- elaborarea lucrării privind stadiul actual al cercetărilor în domeniul temei tezei de doctorat;
- comunicare în limba spaniolă și engleză.

01/10/2017 – 30/06/2018

Masterand cu activități de cercetare

Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România)

- realizarea unor activități de cercetare în cadrul proiectului PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136: „Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional”
- elaborarea de lucrări științifice, propuneri de brevete de invenție și diseminarea rezultatelor cercetărilor în cadrul conferințelor internaționale.

- 01/08/2017–30/09/2017
Tehnician Asigurarea Calității
SC Maspex România SRL, punct de lucru Vatra Dornei, Vălenii de Munte (România)
- realizarea controlului calității apelor minerale în cadrul departamentului de asigurare a calității – laboratorul de analize fizico-chimice.
- 18/07/2016–18/10/2016
Intern Departamentul de Asigurare a Calității
SC Coca Cola HBC România SRL, punct de lucru Vatra Dornei, București (România)
- realizarea controlului calității apelor minerale în cadrul departamentului de asigurare a calității - analize fizico-chimice.
- 01/03/2015–01/04/2015
Student Practicant
SC Dealul Floreni Procom SRL, Vatra Dornei (România)
- efectuarea stagiului de practică în cadrul secției de panificație.
- 02/03/2010 – 08/03/2010
13/03/2011 – 19/03/2011
01/05/2011 – 08/05/2011
Participant Proiect Multilateral Civitas-Comenius
Colegiul Național "Petru Rareș", Suceava (România)
Colegiul Național Pedagogic "Carol I", Câmpulung Muscel (România)
Lycee "Don Tonino Bello" de Copertino (Italia)
- lucru în echipă în vederea evaluării poluării orașelor implicate și propunerea unor soluții;
- comunicare în limba franceză.
- 22/03/2010 – 02/04/2010
Participant schimb de experiență
Colegiul Național Petru Rareș, Suceava (România)
Lycee Professionnel "Amyot D'Inville" de Senlis (France)
- realizarea unor activități artistice (pictură);
- comunicare în limba franceză.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 01/10/2018-Prezent
Student Doctorand Nivelul 8 CEC
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România)
Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
- 01/10/2016–02/07/2018
Diplomă de Master seria MA nr. 0144447 Nivelul 7 CEC
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România)
Facultatea de Inginerie Alimentară
Program de masterat: Managementul Igienei, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației
Titlul lucrării de masterat: *Potențialul tescovinei de struguri ca sursă de fibre și efectele acesteia asupra proprietăților reologice ale aluatului din făină albă de grâu*
- 01/10/2016–18/06/2018
Certificat DPPD Nivel II seria Ad nr. 0015126 Nivelul 7 CEC
Universitatea "Ștefan cel Mare", Suceava (România)
Facultatea de Științe ale Educației
Departamentul de Specialitate cu Profil Psihopedagogic
Program de studii: Program de Formare Psihopedagogică Nivel 2
- 01/10/2012–01/06/2016
Diplomă de Inginer în industria alimentară seria IA nr. 0055946 Nivelul 6 CEC
Universitatea "Ștefan cel Mare", Suceava (România)
Facultatea de Inginerie Alimentară
Program de studii: Ingineria Produselor Alimentare
Titlul lucrării de licență: *Aspecte privind tehnologia de obținere a jeleului de păducel.*
- 01/10/2012–30/06/2015
Certificat DPPD Nivel I seria X nr. 0048476 Nivelul 6 CEC
Universitatea "Ștefan cel Mare", Suceava (România)
Facultatea de Științe ale Educației
Departamentul de Specialitate cu Profil Psihopedagogic
Program de studii: Program de Formare Psihopedagogică Nivel 1
- 01/09/2008–01/06/2012
Diplomă Bacalaureat seria C nr. 0002078
Colegiul Național "Petru Rareș", Suceava (România)
Matematică informatică bilingv română-franceză

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)	Română				
Limbile străine	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Franceză	B2	B2	B2	B2	B2
Spaniolă	B2	B2	B2	B2	B2
Niveluri: A1 și A2: Utilizator elementar - B1 și B2: Utilizator independent - C1 și C2: Utilizator experimentat Cadrul european comun de referință pentru limbi străine					

Competențe de comunicare

- capacitate de comunicare și organizare a activităților diverse, dobândită în urma participării activităților din cadrul proiectelor internaționale;
- capacitate de lucru îndelungat și lucru în echipă;
- capacitate de a evita stările conflictuale și rezistență la stres.

Competențe organizaționale/manageriale

- asumarea responsabilităților pentru acțiunile întreprinse;
- preocupare pentru perfecționarea activității proprii;
- luarea unor decizii prompte și eficiente la problemele semnalate, adaptare la situații neprevăzute.

Competențe dobândite la locul de muncă

- o bună cunoaștere a proceselor de control al calității produselor alimentare;
- dexteritate la manevrarea și exploatarea echipamentelor și aparaturii de laborator.

Competențele digitale

AUTOEVALUARE

Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator independent

Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

Certificat ECDL Complet

- o bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office™ (Word™, Excel™ și PowerPoint™);
- cunoștințe de bază despre aplicații de design grafic (CorelDRAW™);
- cunoștințe de bază AutoCAD (Autodesk Inventor).
- cunoștințe de bază despre softuri de prelucrare statistică a datelor experimentale (SPSS™, Design Expert™, Excel STAT);
- realizarea design-ului și structurii produselor software, particularizarea, configurarea și modificarea aplicațiilor software.

Permis de conducere

B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Certificări

Cursuri Sisteme de asigurare a calității:

- Certificat auditor ISO 22000 eliberat de TÜV Tübingen Germania;
- Certificat auditor ISO 9001 eliberat de TÜV Tübingen Germania;
- Certificat auditor ISO 14001 eliberat de TÜV Tübingen Germania;

Publicații

Articole publicate în reviste indexate Web of Science și/sau cotate ISI

1. Mironcusa, S., Zaharia, D., Codină, G.G., Ropciuc, S., Iuga, M. (2018), Effects of grape peels addition on mixing, pasting and fermentation characteristics of dough from 480 wheat flour type, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 75(1), 27-35. <http://10.15835/buasvmcn-fst:0021>
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12983/pdf>

Semnătura



2. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019), Optimization of grape peels particle size and flour substitution in white wheat flour dough, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 20(1), 29-42, ISSN 1582-540X. <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201901&vol=1&aid=4837>
3. Iuga, M., Mironeasa, C., Mironeasa, S. (2019), Oscillatory rheology and creep-recovery behaviour of grape seed-wheat flour dough: Effect of grape seed particle size, variety and addition level, *Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 76(1), 37-45. <http://10.15835/buasvmcn-fst:2018.0020>
4. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019), Optimization of white wheat flour dough rheological properties with different levels of grape peels flour addition, *Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 76(1), 27-36. <http://10.15835/buasvmcn-fst:2018.0017>
5. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019), Rheological analysis of wheat flour dough as influenced by grape peels of different particle sizes and addition levels, *Food and Bioprocess Technology*, 12(2), 228-245, IF (2019) = 3,356 (Q1). <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2202-6>
6. Panaite, T.D., Mironeasa, S., Iuga, M., Vlaicu, P.A. (2019), Liquid egg products characterization during storage as a response of novel phyto-additives added in hens diet, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 31(4), 304-314, IF (2019) = 1,008 (Q3). <https://doi.org/10.9755/ejfa.2019.v31.i4.1937>
7. Iuga, M., Mironeasa, S. (2020). A review of the hydrothermal treatments impact on starch based systems properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(22), 3890-3915, IF (2020) = 11,176 (Q1). <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1664978>
8. Iuga, M., Ávila Akerberg, V.D., González Martínez, T.M., Mironeasa, S. (2019), Consumer preferences and sensory profile related to the physico-chemical properties and texture of different maize tortillas types, *Foods*, 8(11), 533-520, IF (2019) = 4,092 (Q1). <https://doi.org/10.3390/foods8110533>
9. Iuga, M., Mironeasa, S. (2019), Grape seeds effect on refined wheat flour dough rheology: optimal amount and particle size, *Ukrainian Food Journal*, 8(4), 799-814. <https://doi.org/10.24263/2304-974x-2019-8-4-11>
10. Turcu, R.P., Panaite, T.D., Untea, A.E., Șoica, C., Iuga, M., Mironeasa, S. (2020), Effects of Supplementing Grape Pomace to Broilers Fed Polyunsaturated Fatty Acids Enriched Diets on Meat Quality, *Animals*, 10(6), 947-964, IF (2020) = 2,752 (Q1). <https://doi.org/10.3390/ani10060947>
11. Ungureanu-Iuga, M.*, Dimian, M., Mironeasa, S. (2020), Development and quality evaluation of gluten-free pasta with grape peels and whey powders, *LWT – Food Science and Technology*, 130, 109714, IF (2020) = 4,952 (Q1). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109714>
12. Iuga, M., Boestean, O., Ghendov-Mosanu, A., Mironeasa, S. (2020). Impact of Dairy Ingredients on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Properties, *Foods*, 9(6), 828-854, IF (2020) = 4,350 (Q2). <https://doi.org/10.3390/foods9060828>
13. Iuga, M., Mironeasa, S. (2020), Potential of grape by-products as functional ingredients in baked goods and pasta, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(5), 2473– 2505, IF (2020) = 12,811 (Q1). <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12597>
14. Idriceanu, L., Mironeasa, S., Gheorghe, A., Lefter, N.A., Iuga, M., Grigore, D.M., Habeanu, M. (2020), Effects of the extruded linseed and walnut meal on some quality characteristics of longissimus dorsi and semitendinosus muscle of pigs, *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, 63(1), 128-134. http://animalsciencejournal.usamv.ro/pdf/2020/issue_1/Art17.pdf
15. Iuga M.*, Mironeasa S. (2021), Application of heat moisture treatment in wheat pasta production, *Food Control*, 128, 108176, IF (2020) = 5,548 (Q1) <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108176>
16. Iuga M.*, Mironeasa S. (2021), Use of grape peels by-product for wheat pasta manufacturing, *Plants*, 10(5), 926-943, IF (2020) = 3,935 (Q1) <https://doi.org/10.3390/plants10050926>
17. Iuga M.*, Batariuc, A., Mironeasa S. (2021), Synergistic effects of heat-moisture treatment regime and grape peels addition on wheat dough and pasta features, *Applied Sciences*, 11(12), 5403-5421, IF (2020) = 2.679 (Q2). <https://doi.org/10.3390/app11125403>
18. Iuga M.*, Mironeasa S. (2021), Simultaneous optimization of wheat heat moisture treatment and grape peels addition for pasta making, *LWT – Food Science and Technology*, IF (2020) = 4,952 (Q1) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112011>

Articole publicate în reviste indexate în alte baze de date internaționale

1. Mironeasa, S., Sănduleac Todosi, E., Iuga, M. (2016), Physico-chemical characteristics, antioxidant activity and mineral content of hawthorn fruits from Suceava county, *Food and Environment Safety Journal*, 15(2), 108-116. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/212>
2. Iuga, M., Mironeasa, S., Zaharia, D., Ropciuc, S., Mironeasa, C. (2017), Effects of grape seeds flour addition on wheat flour dough rheological properties, *SGEM Vienna GREEN, International Conference on Earth and Geo Sciences, HOFBURG Viena, Austria*, published in *Nano, Green and Space-Technologies for a Sustainable Future, Conference Proceedings*, 17(63), 209-216, ISBN 978-619-7508-29-4. <https://10.5593/sgem2017H/63/S25.027>

3. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Dabija, A., Mironeasa, C. (2017), Influence of particle sizes and addition level of grape seeds on wheat flour dough rheological properties, SGEM Vienna GREEN, International Conference on Earth and Geo Sciences, HOFBURG Viena, Austria, published in Nano, Green and Space-Technologies for a Sustainable Future, Conference Proceedings, 17(63), 265-272, ISBN 978-619-7508-29-4. <http://10.5593/sgem2017H/63/S25.034>

4. Iuga, M., Mironeasa, S. (2017), Use of response surface methodology to evaluate the influence of processing parameters on the quality of jelly product, Journal of agroalimentary, 23(1), 13-18. http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_aa3.html

5. Iuga, M., Ropciuc, S., Mironeasa, S. (2017), Antioxidant activity and total phenolic content of grape seeds and peels from Romanian varieties, Food and Environment Safety Journal, 16(4), 276-281. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/541/513>

6. Iuga, M. (2017), Food education: factors involved in food selection, International Journal of Social and Educational Innovation, 4(8), 29-32.

<https://journals.aseiacademic.org/index.php/ijsei/article/view/112/97>

7. Grigore, D.M., Ciurescu, G., Idriceanu, L., Mironeasa, S., Iuga, M., Băbeanu, N. (2019), Effect of low-fiber sunflower meal and phytase addition on broiler carcass traits, and meat quality, Archiva Zootehnica, 22, 32-47. [https://www.ibna.ro/arhiva/AZ-22_1/AZ%2022-1%20\(32-47\)%20Daniela%20G.pdf](https://www.ibna.ro/arhiva/AZ-22_1/AZ%2022-1%20(32-47)%20Daniela%20G.pdf)

8. Idriceanu, L., Mironeasa, S., Lefter, N. A., Gheorghe, A., Iuga, M., Grigore, D. M., Hăbeanu, M., (2020), Effects of the dietary millet (*Panicum miliaceum*) on some quality characteristics of liver, longissimus dorsi and semitendinosus muscle on pigs, Scientific Papers-Animal Science Series: Lucrări Științifice - Seria Zootehnie, 73, 271-276.

http://www.uaiasi.ro/zootehnie/Pdf/Pdf_Vol_73/Lavinia_Idriceanu.pdf

9. Ungureanu-Iuga, M. (2020), By-products ingredients in corn based pasta: effects on the technological and quality characteristics, Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, 24(1), 97-106. http://biotechnologyjournal.usamv.ro/pdf/2020/issue_1/Art14.pdf

10. Iuga M.*, Mironeasa S. (2021), Characterization of pasta from heat moisture treated wheat flour and grape peels, Food and Environment Safety Journal, 20(2), 91-100. <http://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/791/725>

11. Vlaicu, P. A., Panaite, T. D., Saracila, M., Iuga, M. (2021). The influence of dietary citrus peel on performances, carcass traits, color, texture and primary oxidation products of broiler chicken thigh meat, Scientific Papers Animal Science and Biotechnologies, 54(1), 42-52. <http://www.spasb.ro/index.php/spasb/article/view/2709/pdf>

Cereri brevete de invenție în curs de evaluare / evaluate

Cereri înregistrate la OSIM

1. Mironeasa, S., Iuga, M., (2019), Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia / Jelly-type confectionery product comprises carbohydrates, lipids, proteins, and fibers, Patent Number RO132801-A2, Derwent Primary Accession Number 2019-360986, International Patent Classification A23L-021/10.

2. Mironeasa, S., Mironeasa, C., Codina, G., Iuga, M., (2019), Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase / Device for extracting oil from oil-bearing seeds, has oil flowing element that is provided in base, acting both as sieve and collector and electric resistor which is configured to provide specific extraction temperature, Patent Number RO132758-A2, Derwent Primary Accession Number 2019-34227H, International Patent Classification B30B-011/08; B30B-009/02.

3. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., Dabija, A., Iuga, M. (2019), Făină compozit pentru produse de panificație cu indice glicemic redus / Complex flour useful for bakery products, comprises wheat flour, grape skin flour, and grape seed flour from variety Feteasca Regala and has low glycemic index, Patent Number RO133116-A2, Derwent Primary Accession Number 2019-45988C, International Patent Classification A23L-007/10.

4. Mironeasa, S., Mironeasa, C., Iuga, M., (2019), Presă cu posturi multiple pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase / Multiple press for oil extraction from oil-bearing seeds, has plate that is mounted by wedge in order to support three mobile pressing equipment, each of which consists of rod, punch and punch holders, Patent Number RO133159-A2, Derwent Primary Accession Number 2019-45987A, International Patent Classification B30B-001/06; B30B-009/02.

5. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., Codină, G., Iuga, M. (2019), Mix din făină de grâu tip 550 și făină din pielțe și semințe de struguri / Flour mix product useful for bakery products comprises wheat flour, grape skin flour and grape seed flour, Patent Number RO133117-A2, Derwent Primary Accession Number 2019-45988B, International Patent Classification A23L-007/10.

6. Mironeasa, S., Iuga, M., Mironeasa, C. (2020), Chiflă îmbunătățită nutrițional și procedeu de obținere a acesteia / Food product e.g. nutritionally improved bread roll, comprises protein, lipid, carbohydrate, fiber and mineral substances, has preset energy value, and is prepared by preparing dough, fermenting, molding, rising, and baking, Patent Number RO133917-A2, Derwent Primary Accession Number 2020-27604T, International Patent Classification A21D-013/40.

Cereri înregistrate la OSIM și EPO

7. Mironeasa, S., Iuga, M., Mironeasa, C. (2020), Chifla Mertot și procedeu de obținere a acesteia / Cereal product e.g. nutritionally improved bread roll, comprises protein, lipids, carbohydrates, fiber, mineral substances and has preset energy value, Patent Number RO133916-A2, Derwent Primary Accession Number: 2020-27604V, International Patent Classification A21D-013/40.

Participări la conferințe și saloane de inventică

1. Ungureanu-Iuga, M., Mironeasa, S., Pastă din fructe de păducel cu conținut redus de zahăr și procedeu pentru obținerea acesteia / Hawthorn fruits paste with reduced sugar content and manufacture method thereof, Patent Number A/00018, 17.01.2020; EP20464003.1-1105.

2. Mironeasa, S., Ungureanu-Iuga, M., C., Mironeasa, Dispozitiv cu discuri pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase / Device with discs for the oil extraction from oilseeds, Patent Number A/00032, 27.01.2020; EP20464002.3-1017.

Manifestări cu caracter internațional

1. Iuga, M., Irimia, M.M. (2015), Design and Development of an Eco-Innovative Nougat, International conference "Innovativa", Oradea, Romania.

2. Iuga, M. (2015), Physico-chemical properties of hawthorn berries and rheological behavior of hawthorn jelly, International Conference "Innovativa", Oradea, Romania.

3. Iuga, M. (2015), Properties of hawthorn jelly, International Conference for Students "Student in Bucovina" 6th Edition Suceava, România, Student in Bucovina Abstracts, 118-119, ISSN 2068-7648.

4. Iuga, M., Irimia, M.M. (2015), Study regarding the opportunity of bringing a new variety of nougat into the market, International Conference for Students "Student in Bucovina" 6th Edition Suceava, Romania, Student in Bucovina Abstracts, 122-123, ISSN 2068-7648.

5. Iuga, M. (2016), Optimization of technological parameters for hawthorn jelly production, International Conference for Students "Student in Bucovina" 7th Edition, Suceava, Romania, 10-11 noiembrie, Student in Bucovina Abstracts, 40, ISSN 2068-7648.

6. Mironeasa, S., Zaharia, D., Codină, G.G., Ropciuc, S., Iuga, M. (2017), Effects of grape peels addition on mixing, pasting and fermentation characteristics of dough from 480 wheat flour type, International Symposium prospects for the 3rd millennium agriculture Cluj-Napoca, România, Book of abstracts, vol. 4, p. 145, ISSN 2392-6937.

7. Iuga, M., Codina, G.G., Mironeasa, S., Oroian, M., (2017) Aminoacid composition of grape seeds and peels from grape pomace, International Symposium prospects for the 3rd millennium agriculture, Cluj-Napoca, România, 28-30 septembrie, Book of abstracts, vol. 4, p. 381, ISSN 2392-6937.

8. Mironeasa, S., Zaharia, D., Ropciuc, S., Iuga, M., Mironeasa, C. (2017), The impact of grape skins addition with different particle size on rheological properties of wheat flour dough, 31st EFFoST International Conference Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, 13-16 noiembrie, Sitges, Spania.

9. Iuga, M., Mironeasa, S., Zaharia, D., Ropciuc, S., Mironeasa, C. (2017), Effects of grape seeds flour addition on wheat flour dough rheological properties, SGEM Vienna GREEN, International Conference on Earth and Geo Sciences, 20 noiembrie, HOFBURG Viena, Austria.

10. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Dabija, A., Mironeasa, C. (2017), Influence of particle sizes and addition level of grape seeds on wheat flour dough rheological properties, SGEM Vienna GREEN, International Conference on Earth and Geo Sciences, 20 noiembrie, HOFBURG Viena, Austria.

11. Iuga, M., Mironeasa, S., Ropciuc, S. (2017), Antioxidant activity and total phenolic content of grape seeds and peels from Romanian varieties, The International Conference Biotechnologies, present and perspectives 7th Edition, Suceava, România, Book of abstracts, p. 37, ISSN 2068-0819.

12. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Stroe, S.G. (2017), Grape peels flour particle size effects on wheat flour dough rheological properties, The International Conference Biotechnologies, present and perspectives 7th Edition, 24-25 noiembrie, Suceava, România, Book of abstracts, p. 51, ISSN 2068-0819.

13. Iuga, M., Mironeasa, S. (2018), Optimization of grape seeds particle size and flour replacement in white wheat flour dough, The 84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", 23-24 aprilie, Kiev, Ucraina, Book of abstracts, p. 17, ISBN 978-966-612-213-4.

14. Iuga, M., Păvăleanu, A.D., Mironeasa, S. (2018), Empirical and dynamic rheological properties of wheat flour dough as influenced by grape peels addition, The 84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", 23-24 aprilie, Kiev, Ucraina, Book of abstracts, p. 15, ISBN 978-966-612-213-4.

15. Mironeasa, S., Iuga, M. (2018), Grape seeds addition influence on rheological behaviour of dough, 9th Central European Congress on Food (CEFood), 24-26 mai, Sibiu, România, Abstracts Book, p. 17, ISBN 978-606-12-1546-1.

16. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2018), Optimization of grape peels particle size and flour substitution in white wheat flour dough, 9th Central European Congress on Food (CEFood),

24-26 mai, Sibiu, România, Abstracts Book, p. 18, ISBN 978-606-12-1546-1.

17. Iuga, M., Mironeasa, C., Mironeasa, S. (2018), Oscillatory rheology and creep-recovery behaviour of grape seed-wheat flour dough: effect of grape seeds particle size, variety and addition level, International Symposium prospects for the 3rd millennium agriculture, 27-29 septembrie, Cluj-Napoca, România, Book of abstracts, vol. 5, p. 264, ISSN 2392-6937.

18. Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C. (2018), Response surface methodology as a tool in optimizing grape peels particle size and flour replacement in wheat flour dough, International Symposium prospects for the 3rd millennium agriculture, 27-29 septembrie, Cluj-Napoca, România, Book of abstracts, vol. 5, p. 268, ISSN 2392-6937.

19. Iuga, M. (2018), Grape peels – wheat composite flour gluten characteristics evaluation, International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition, 15-16 noiembrie, Suceava, România, Student in Bucovina Abstracts, ISSN 2068-7648.

20. Axentii, M., Beglița, Ivan, A., Iuga, M. (2018), The influence of thermal processing technologies on apple jam enriched with fibers, International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition, 15-16 noiembrie, Suceava, România, Student in Bucovina Abstracts, ISSN 2068-7648.

21. Beglița, V., Iuga, M. (2018), Comparative study between barely grass powder and alfalfa powder and the possibility of using them as food ingredients, International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition, 15-16 noiembrie, Suceava, România, Student in Bucovina Abstracts, ISSN 2068-7648.

22. Iuga, M. (2019), Explotando el potencial de los granos y productos secundarios de uva en Rumania y México, VI Seminario transdisciplinario de tesisistas y otros actores locales trabajando en la cuenca Presa de Guadalupe, 2-3 februarie, Universidad Albert Einstein, Tlazala, Estado de Mexico, Mexico.

23. Iuga, M. (2019), Granos y subproductos de uva como puntos comunes en el procesamiento de alimentos entre Mexico y Rumania, Presentation at the Chemistry Faculty, 4 aprilie, Universidad Autonoma del Estado de Mexico, Toluca, Estado de Mexico, Mexico.

24. Iuga, M. (2019), Aspectos culturales y aprovechamiento de granos en Rumania y México, Seminario de cultura y diseminación de resultados, 8 aprilie, Instituto de Ciencias Agropecuarios y Rurales, Universidad Autonoma del Estado de Mexico, Toluca, Mexico.

25. Mironeasa S., Iuga M. (2019), Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, INFOINVENT, 20-23 octombrie, Chișinău, Republica Moldova.

26. Mironeasa, S., Mironeasa, C., Codina, G., Iuga, M. (2019), Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase, INFOINVENT, 20-23 octombrie, Chișinău, Republica Moldova.

27. Iuga M. (2020), "De la idea a la publicación: Análisis de la calidad de las tortillas en Tlazala, su percepción y preferencia por el consumidor, Online presentation at the Universidad Nacional Autonoma de Mexico, 22 mai, Mexico City.

28. Idriceanu, L., Mironeasa, S., Gheorghe, A., Lefter, N.A., Iuga, M., Grigore, D.M., Habeanu, M. (2020), Effects of the extruded linseed and walnut meal on some quality characteristics of longissimus dorsi and semitendinosus muscle of pigs, Agriculture for Life, Life for Agriculture, 4-6 mai, București, România.

29. Ungureanu-Iuga, M. (2020), By-products ingredients in corn based pasta: effects on the technological and quality characteristics, Agriculture for Life, Life for Agriculture, 4-6 mai, București, România.

30. Vlaicu, P.A., Saracila, M., Iuga, M., Panaite, T. (2020), The influence of two citrus peel on performances, color, textural parameters and primary oxidation products of broiler chickens thigh meat, Young people and multidisciplinary research in applied life sciences, 27 noiembrie, Timișoara, România.

31. Iuga, M. (2020), Use of grape peels for wheat pasta enrichment, International Conference for Students "Student in Bucovina" 9th Edition, 18 decembrie, Suceava, România, Student in Bucovina Abstracts, ISSN 2068-7648.

32. Iuga, M. (2021), Calidad de tortillas de Tlazala y pasta con maíz nixtamalizado, X Seminario transdisciplinario de tesisistas y otros actores locales trabajando en la cuenca Presa de Guadalupe – online, 17-18 mai, Tlazala, Estado de Mexico, Mexico.

Manifestări cu caracter național

1. Iuga, M., Ivan, A., Irimia, M.M. (2015), RoseChicoNougat, Ecotrophelia 4th Edition – the local phase, 28 martie, Suceava, România.

2. Iuga, M. (2016), Standarde și reglementări comerciale în Japonia, Workshop-ul Ziua mondială a drepturilor consumatorilor, 15 martie, Suceava, Romania.

3. Atudorei, D., Cimpoi, A., Irimia, M.M., Iuga, M. (2016), Use of pumpkin juice in sweets production, National Student Conference Ecotrophelia 5th Edition, 12-14 decembrie, Oradea, Romania.

4. Iuga, M. (2016), Assessment in time of hawthorn jelly behavior, National Student Conference Inovativa 5th Edition, 14-17 decembrie, Oradea, Romania.

5. Iuga, M. (2017), Metode de testare reologică utilizate pentru caracterizarea jeleului, Simpozion

Științific Studentesc ediția a XV-a, 26 aprilie, Cluj-Napoca, România.

6. Iuga, M. (2018), Grape seeds particle size and addition level effects on the rheological properties of refined wheat flour dough, National Student Conference Inovativa 7th Edition 9-12 mai, Oradea, România.

7. Beglița, V., Axentii, M., Ivan, A., Iuga, M. (2018), Calitatea pâinii din făină albă de grâu cu adaos de pieluțe și semințe din tescovina de struguri, Simpozionul științific studentesc "Siguranța Alimentară și Protecția Mediului", 9-12 mai, Târgoviște, România.

8. Codină, G.G., Dabija, A., Mironeasa, S., Iuga, M. (2018), Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice, tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite, Expo-conferința Ingredients Show, 11-12 octombrie, Sibiu, România.

9. Mironeasa S., Iuga M. (2019), Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, UGALINVENT, 16-18 octombrie, Galați, România.

10. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., Dabija, A., Iuga, M. (2019) Făină compozit pentru produse de panificație cu indice glicemic redus, UGALINVENT, 16-18 octombrie, Galați, România.

11. Iuga, M., Mironeasa, S. (2020), Hawthorn fruits paste with reduced sugar content and manufacture method thereof, INVENTCOR - online, 17-19 decembrie, Deva, România.

12. Mironeasa, S., Iuga, M., Mironeasa, C. (2020), Nutritionally improved bun and manufacture process thereof, INVENTCOR - online, 17-19 decembrie, Deva, România.

13. Mironeasa, S., Mironeasa, C., Iuga, M. (2020), Multiple post-press for oil extraction from oilseeds, INVENTCOR - online, 17-19 decembrie, Deva, România.

Premii, distincții și medalii

1. Premiul II – Iuga, M., Physico-chemical properties of hawthorn berries and rheological behavior of hawthorn jelly / Iuga, M., Irimia, M.M., Design and Development of an Eco-Innovative Nougat, International Conference of Young Scientists "Inovativa" 4th Edition, 3-5 Decembrie 2015, Oradea, Romania.

2. Premiul II – Iuga, M., Properties of hawthorn jelly, International Conference for Students "Student in Bucovina" 6th Edition, 7-9 Mai 2015, Suceava, Romania.

3. Premiul III – Iuga, M., Irimia, M.M., Study regarding the opportunity of bringing a new variety of nougat into the market, International Conference for Students "Student in Bucovina" 6th Edition, 7-9 Mai 2015, Suceava, Romania.

4. Premiul I – Iuga, M., Optimization of technological parameters for hawthorn jelly production, International Conference for Students "Student in Bucovina" 7th Edition, 10-11 Noiembrie 2016, Suceava, Romania.

5. Premiul III – Iuga, M., Assessment in time of hawthorn jelly behavior, National Student Conference "Inovativa" 5th Edition, 14-17 Decembrie 2016, Oradea, Romania.

6. Premiul I – Iuga, M., Mironeasa, S., Optimization of grape seeds particle size and flour replacement in white wheat flour dough / Iuga, M., Păvăleanu, A.D., Mironeasa, S., Empirical and dynamic rheological properties of wheat flour dough as influenced by grape peels addition, The 84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution, 23-24 Aprilie 2018, Kiev, Ukraine.

7. Mențiune – Iuga, M., Grape peels – wheat composite flour gluten characteristics evaluation, International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition, 15-16 Noiembrie 2018, Suceava, Romania.

8. Premiul I – Axentii, M., Beglița, Ivan, A., Iuga, M., The influence of thermal processing technologies on apple jam enriched with fibers, International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition, 15-16 Noiembrie 2018, Suceava, Romania.

9. Premiul II – Beglița, V., Iuga, M., Comparative study between barely grass powder and alfalfa powder and the possibility of using them as food ingredients, International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition, 15-16 Noiembrie 2018, Suceava, Romania.

10. Medalie de argint – Mironeasa, S., Iuga, M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, UGALINVENT 4th Edition, 16-18 Octombrie 2019, Galați, Romania.

11. Diplomă de Excelență Universitatea Tehnică a Moldovei – Mironeasa, S., Iuga, M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, UGALINVENT 4th Edition, 16-18 Octombrie 2019, Galați, Romania.

12. Medalie de aur INFOINVENT – Mironeasa, S., Iuga, M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, INFOINVENT 16th Edition, 20-23 Octombrie 2019, Chișinău, Republica Moldova.

13. Medalie de argint INFOINVENT – Mironeasa, S., Mironeasa, C., Codina, G., Iuga, M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase, INFOINVENT 16th Edition, 20-23 Octombrie 2019, Chișinău, Republica Moldova.

14. Medalia de aur a Universității Politehnice București – Mironeasa, S., Mironeasa, C., Codina, G., Iuga, M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase, INFOINVENT 16th Edition, 20-23 Octombrie 2019, Chișinău, Republica Moldova.
15. Medalia de aur a CnpSA-UPB – Mironeasa, S., Iuga, M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, INFOINVENT 16th Edition, 20-23 Octombrie 2019, Chișinău, Republica Moldova.
16. Diplomă de excelență INMA București – Mironeasa, S., Mironeasa, C., Codina, G., Iuga, M., Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase, INFOINVENT 16th Edition, 20-23 Octombrie 2019, Chișinău, Republica Moldova.
17. Diplomă de excelență a Institutului Grădinii botanice "Alexandru Ciubotaru" – Mironeasa, S., Iuga, M., Jeleu din fructe de păducel și procedeu pentru obținerea acestuia, INFOINVENT 16th Edition, 20-23 Octombrie 2019, Chișinău, Republica Moldova.
18. Distincția Doctorandul Anului 2019 acordată de Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava.
19. Premiul II - Iuga, M., Use of grape peels for wheat pasta enrichment, International Conference for Students "Student in Bucovina" 9th Edition, 18 Decembrie 2020, Suceava, Romania.
20. Medalie de aur - Iuga, M., Mironeasa, S., Hawthorn fruits paste with reduced sugar content and manufacture method thereof, INVENTCOR, 17-19 Decembrie 2020, Deva, România.
21. Medalie de aur - Mironeasa, S., Iuga, M., Mironeasa, C. Nutritionally improved bun and manufacture process thereof, INVENTCOR, 17-19 Decembrie 2020, Deva, România.
22. Medalie de aur - Mironeasa, C., Iuga, M., Multiple post-press for oil extraction from oilseeds, INVENTCOR, 17-19 Decembrie 2020, Deva, România.

Premii acordate de CNCS

1. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-33549 pentru lucrarea: Mironeasa, S., Iuga, M., Zaharia, D., Mironeasa, C., (2019), Rheological analysis of wheat flour dough as influenced by grape peels of different particle sizes and addition levels, Food and Bioprocess Technology, 12(2), 228-245, articol premiat - lista 7_2019.
2. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-38866 pentru lucrarea: Iuga, M., Mironeasa, S., (2019), A review of the hydrothermal treatments impact on starch based systems properties. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, articol premiat - lista 16_2019.
3. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 41834 pentru lucrarea: Turcu, R.P., Panaite, T.D., Untea, A.E., Șoica, C., Iuga, M., Mironeasa, S. (2020), Effects of Supplementing Grape Pomace to Broilers Fed Polyunsaturated Fatty Acids Enriched Diets on Meat Quality, Animals, 10(6), 947-964, articol premiat – lista 1_partial_1_2020.
4. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 44690 pentru lucrarea: Iuga, M., Ávila Akerberg, V.D., González Martínez, T.M., Mironeasa, S. (2019), Consumer preferences and sensory profile related to the physico-chemical properties and texture of different maize tortillas types, Foods, 8(11), 533-520, articol premiat – lista 1_partial_2_2019.
5. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 44666 pentru lucrarea: Iuga, M., Mironeasa, S. (2020), Potential of grape by-products as functional ingredients in baked goods and pasta, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 19(5), 2473– 2505, articol premiat – lista 1_partial_2_2020.
6. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 44684 pentru lucrarea: Iuga, M., Boestean, O., Ghendov-Mosanu, A., Mironeasa, S. (2020). Impact of Dairy Ingredients on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Properties, Foods, 9(6), 828-854, articol premiat – lista 1_partial_2_2020. 7. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 44744 pentru lucrarea: Ungureanu-Iuga, M.*, Dimian, M., Mironeasa, S. (2020), Development and quality evaluation of gluten-free pasta with grape peels and whey powders, LWT – Food Science and Technology, 130, 109714, articol premiat – lista 1_partial_2_2020.

Recunoaștere internațională

- indice Hirsch în Google Academic: 9;
- indice Hirsch în Scopus: 5;
- indice Hirsch în Web of Science: 6;
- Recenzor: reviste WoS: *Applied Sciences* (IF = 2,474), *Nutrients* (IF = 4,546), *Sustainability* (IF = 2,576), *LWT - Food Science and Technology* (IF = 4,006), *International Journal of Food Science & Technology* (IF = 2,773), *Biomass Conversion and Biorefinery* (IF = 2,602), *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, *Behavioral Sciences*, *International Journal of Environmental Research and Public Health* (IF = 2,849), *Processes* (IF = 2,753); reviste BDI: *Asian Food Journal*, *Current Journal of Applied Science and Technology*, *Journal of Food Science and Nutrition Therapy*.

