



Denisa Atudorei

📍 **Acasă:** Str. Zimbrului, Nr. 10, Sc. B, Ap. 94, Etj. III, 720217, Suceava, România

✉ **E-mail:** denisa.atudorei@fia.usv.ro

Gen: Feminin **Data nașterii:** 25/09/1994 **Cetățenie:** română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

[01/10/2021 – 02/02/2023]

Asistent universitar

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România)

Localitatea: Suceava

Țara: România

- realizare unor activități didactice pentru disciplina *Analiză senzorială* (anul III, studii de licență).

[01/11/2020 – 31/10/2022]

Asistent de cercetare științifică

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România)

Localitatea: Suceava

Țara: 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).

[23/12/2020 – 23/12/2021]

Doctorand antreprenor bursier

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România)

Localitatea: Suceava

Țara: 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.

[01/09/2018 – În curs]

Profesor în învățământul primar

Școala Gimnazială „Ion Creangă” Suceava

Localitatea: Suceava

Țara: România

- realizarea unor activități didactice specifice elevilor din învățământul primar.

[01/09/2017 – 31/08/2018]

Profesor în învățământul primar

Școala Gimnazială „Ioan Băncescu” Adâncata

Localitatea: Adâncata

Țara: România

- desfășurarea unor activități didactice specifice elevilor din învățământul primar.



**EDUCAȚIE ȘI
FORMARE
PROFESIONALĂ**

[01/10/2019 – În curs]

Student doctorand

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Ingineria Produselor Alimentare

[01/10/2017 – 02/07/2019]

Diplomă de Master

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Management în industria alimentară, alimentație publică și nutriție specială

[01/10/2017 – 18/06/2019]

Certificat DPPD Nivel II

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Facultatea de Științe ale Educației

[01/10/2013 – 01/06/2017]

Diplomă de Inginer în industria alimentară

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Ingineria Produselor Alimentare (Facultatea de Inginerie Alimentară)

[01/10/2013 – 30/06/2016]

Certificat DPPD Nivel I

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Facultatea de Științe ale Educației

[01/09/2009 – 01/06/2012]

Diplomă Bacalaureat

Colegiul Național „Mihai Eminescu” Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Profil: Pedagogic

**COMPETENȚE
LINGVISTICE**

Limbă(i) maternă(e): Română

Altă limbă(Alte limbi): engleză, franceză

**COMPETENȚE
DIGITALE**

Microsoft Office (Excel, Word, PowerPoint) | Design Expert | Cunoștințe de utilizare a programelor statistice (Statgraphics, XLStat) | AUTODESK INVENTOR

**PERMIS DE
CONDUCERE**

Autoturism: B



PUBLICAȚII
[2020]

1. Physical, Physiological and Minerals Changes of Different Legumes Types during the Germination Process

Referință: Atudorei, D., Stroe, S.-G., Codină G.-G.

Atudorei, D., Stroe, S.-G., Codină G.-G., 2020. Physical, Physiological and Minerals Changes of Different Legumes Types during the Germination Process. *Ukrainian Food Journal, Food Technology*, 9. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2020-9-4-10>

[2020]

2. Perspectives on the Use of Germinated Legumes in the Bread Making Process, A Review

Referință: Atudorei, D., Codină, G.-G.

Atudorei, D., Codină, G.-G., 2020. Perspectives on the Use of Germinated Legumes in the Bread Making Process, A Review. *Applied Sciences*, 10(18), 6244. <https://doi.org/10.3390/app10186244>

[2021]

3. Impact of Germination on the Microstructural and Physicochemical Properties of Different Legume Types

Referință: Atudorei, D., Stroe, S.-G., Codină, G.-G.

Atudorei, D., Stroe, S.-G., Codină, G.-G., 2021. Impact of Germination on the Microstructural and Physicochemical Properties of Different Legume Types. *Plants*, 10(3),592, <https://doi.org/10.3390/plants10030592>

[2021]

4. Dough Rheological Properties, Microstructure and Bread Quality of Wheat-Germinated Bean Composite Flour

Referință: Atudorei, D., Atudorei, O., Codină, G.-G.

Atudorei, D., Atudorei, O., Codină, G.-G., 2021. Dough Rheological Properties, Microstructure and Bread Quality of Wheat-Germinated Bean Composite Flour. *Foods*, 10,1542. <https://doi.org/10.3390/foods10071542>

[2021]

5. Rheological Approaches of Wheat Flour Dough Enriched with Germinated Soybean and Lentil

Ungureanu-Iuga, M., **Atudorei, D.,** Codină, G.-G., Mironeasa, S., 2021. Rheological Approaches of Wheat Flour Dough Enriched with Germinated Soybean and Lentil. *Applied Sciences*, 11(24), 11706. <https://doi.org/10.3390/app112411706>

[2021]

6. Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking - Rheological Features

Atudorei, D., Ungureanu-Iuga, M., Codină, G.-G., Mironeasa, S., 2021. Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking—Rheological Features. *Agronomy*, 11(12), 2588. <https://doi.org/10.3390/agronomy11122588>

7. The Impact of Germinated Chickpea Flour Addition on Dough Rheology and Bread Quality

Referință: Atudorei, D., Atudorei, O., Codină, G.-G.



Atudorei, D., Atudorei, O., Codină, G.-G., 2022. The Impact of Germinated Chickpea Flour Addition on Dough Rheology and Bread Quality. *Plants*, 11(9), 1225. <https://doi.org/10.3390/plants11091225>

8. Possibilities to Use Germinated Lupine Flour as an Ingredient in Breadmaking to Improve the Final Product Quality

Referință: Atudorei, D., Ropciuc, S., Codină, G.-G.

Atudorei, D., Ropciuc, S., Codină, G.-G., 2022. Possibilities to Use Germinated Lupine Flour as an Ingredient in Breadmaking to Improve the Final Product Quality. *Agronomy*, 12(3), 667. <https://doi.org/10.3390/agronomy12030667>

[2022] **9. Effects of Germinated Lentil Flour on Dough Rheological Behavior and Bread Quality**

Referință: Atudorei, D., Mironeasa, S., Codină, G.-G.

Atudorei, D., Mironeasa, S., Codină, G.-G., 2022. Effects of Germinated Lentil Flour on Dough Rheological Behavior and Bread Quality. *Foods*, 11(19), 2982. <https://doi.org/10.3390/foods11192982>

[2023] **10. Dough Rheological Behavior and Bread Quality as Affected by Addition of Soybean Flour in a Germinated Form**

Referință: Atudorei, D., Mironeasa, S., Codină, G.-G.

Atudorei, D., Mironeasa, S., Codină, G.-G., 2023. Dough Rheological Behavior and Bread Quality as Affected by Addition of Soybean Flour in a Germinated Form. *Foods*, 12(6), 1316. <https://doi.org/10.3390/foods12061316>

[2017]

11. Quality evaluation of wheat-pumpkin-golden flaxseed composite bread

Referință: Codina G.G., Atudorei D., Cimpoi A., Mironeasa S., Todosi Sanduleac, E.

Codina G.G., **Atudorei D.**, Cimpoi A., Mironeasa S., Todosi Sanduleac, E., , 2017, Quality evaluation of wheat-pumpkin-golden flaxseed composite bread. *Food and Environment Safety Journal*, 14(2), 61 – 70, ISSN 2559 - 6381. Valabil la: <<http://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/492/478>>. Data accesării: 25 apr. 2023.

**CERERI DE BREVET
DE INVENȚIE ÎN
CURS DE
EVALUARE/
EVALUATE (CERERI
ÎNREGISTRATE LA
OSIM)**

[În curs]

1. Functional flour from germinated legumes for baking and process for obtaining it

Codină G.G., Mironeasa S., Atudorei D., **Mușu A.**, Ungureanu-Iuga M., Oroian M.A., Functional flour from germinated legumes for baking and process for obtaining it, A/ 00570, **cerere de brevet de invenție, OSIM**



[În curs]

2. Functional white bread with an increased protein value by adding germinated legumes and the process of obtaining it

Codină G.G., Mironeasa S., Atudorei D., **Mușu A.**, Ungureanu-Iuga M., Oroian M.A., Functional white bread with an increased protein value by adding germinated legumes and the process of obtaining it, A/00569, **cerere de brevet de invenție, OSIM**

3. Nutritionally enriched white bread with the addition of flour from germinated legumes with high enzymatic activity and process for obtaining it

Codină G.G., Mironeasa S., Atudorei D., **Mușu A.**, Ungureanu-Iuga M., Oroian M.A., Nutritionally enriched white bread with the addition of flour from germinated legumes with high enzymatic activity and process for obtaining it, A/00568, **cerere de brevet de invenție, OSIM**

4. Paste tip penne rigate fără gluten pe bază de făinuri de legume și procedeu de obținere a acestora

Atudorei D., Atudorei O., Mironeasa S., Codină G.G., 2019, *Paste tip penne rigate fără gluten pe bază de făinuri de legume și procedeu de obținere a acestora*, A/00911, **cerere de brevet de invenție, OSIM**

5. Paste fără gluten tip fusilli colorate natural cu făină de sfeclă roșie și procedeu de obținere a acesteia

Codină G. G., Mironeasa S., **Atudorei D.**, Atudorei O., 2019, *Paste fără gluten tip fusilli colorate natural cu făină de sfeclă roșie și procedeu de obținere a acesteia*, A/00912, **cerere de brevet de invenție, OSIM**

6. Spaghete aglutenice colorate natural cu făină de morcovi și procedeu de obținere a acestora

Mironeasa S., codină, G. G., **Atudorei D.**, Atudorei O., 2019, *Spaghete aglutenice colorate natural cu făină de morcovi și procedeu de obținere a acestora*, A/00913, **cerere de brevet de invenție, OSIM**

CONFERINȚE

[18/12/2020]

1. Physical and physiological modifications of different legumes types during the germination process

Suceava

Atudorei, D., Golea, C., 2020. Physical and physiological modifications of different legumes types during the germination process. Conferința internațională „Student in Bucovina”, Suceava, 18 decembrie, 2020.



[18/12/2020]

2. Studies regarding the physical changes of different pseudocereals types during the germination process

Suceava

Atudorei, D., 2020. Studies regarding the physical changes of different pseudocereals types during the germination process. Conferința internațională „Student in Bucovina”, Suceava, 18 decembrie, 2020.

[15/04/2021-16/04/2021]

3. Physico-chemical and consumer acceptance of white bread as affected by germinated bean flour addition

Ukraine, Kyiv National University of Food Technologies

Atudorei D., Atudorei, O., Codină, G.G., 2021. Physico-chemical and consumer acceptance of white bread as affected by germinated bean flour addition, 87 International scientific conference of young scientist and students “Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”, Ukraine, Kyiv National University of Food Technologies, 15 - 16 April, 2021.

[17/05/2021-21/05/2021]

4. Improving the quality of bakery products by using germinated legume flour

RO.aliment SHOW

Atudorei D., 2021 Improving the quality of bakery products by using germinated legume flour, RO.aliment SHOW, fifth edition, 17-21 may, oral presentation on 20 may during Bakery products & Swets & Alternative products section (invited representatives of the food industry, academia, consumers).

[25/05/2021-27/05/2021]

5. The effect of germinated beans on wheat dough rheology

Bacău, Romania

Atudorei D., Atudorei, O., Codină, G.G., 2021. The effect of germinated beans on wheat dough rheology, The 16th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field OPROTEH 2021, 25-27 May, Bacău, Romania.

6. Chemical characterization of wheat-germinated legumes composite flours

Iuga-Ungureanu M., Atudorei D., Codină G.G., Mironeasa S., Chemical characterization of wheat-germinated legumes composite flours, XXIth International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying, Geology and Mining, Ecology and Management – SGEM 2021.

[05/11/2021]

7. Dough rheological properties as affected by addition of germinated chickpea flour

Atudorei D., Codină G.G., Dough rheological properties as affected by addition of germinated chickpea flour, 8th Edition of the International Conference, 5th November 2021 Biotechnologies, present and Perspectives.



[05/11/2021] **8. The effect of germinated lentil flour on bread making**

Atudorei D., Codină G.G., The effect of germinated lentil flour on bread making, 8th Edition of the International Conference, 5th November 2021 Biotechnologies, present and perspectives.

[11/2021]

9. The effect of the addition of germinated soybean flour on the rheological properties of wheat flour dough

Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor, Târgoviște

Atudorei, O., **Atudorei, D.**, 2021. The effect of the addition of germinated soybean flour on the rheological properties of wheat flour dough, Annual student scientific communication session, november 2021, Facultatea de Ingineria Mediului și Știința Alimentelor, Târgoviște.

[04/2022 – 05/2022]

10. Nutritional impact of the germinated bean flour addition in the recipe for making white wheat bread,

Kyiv

Atudorei, D., Atudorei, O., Codină, G.G., 2022. Nutritional impact of the germinated bean flour addition in the recipe for making white wheat bread, 88 International scientific conference of young scientist and students “Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”, April-May, Kyiv, NUFT, 2022.

[02/06/2022 – 04/06/2022]

11. Amino acids composition of wheat-germinated legumes composite flours

Bucharest, Romania

Codină, G.G., **Atudorei, D.**, Ungureanu-Iuga, M., Ursachi, F., 2022. Amino acids composition of wheat-germinated legumes composite flours, The International conference agriculture for life, life for agriculture, June 2-4, 2022, Bucharest, Romania.

[01/08/2022 – 07/08/2022]

12. Effects of germinated lupine and chickpea flour addition on nutritional quality of white wheat bread

Istanbul, Turkey

Codină, G.G., **Atudorei, D.**, Ungureanu-Iuga, M., Ursachi, F., Stroe, S.G., 2022. Effects of germinated lupine and chickpea flour addition on nutritional quality of white wheat bread, 4th World conference on sustainable life sciences, 1-7 August, Istanbul, Turkey, 2022.

[05/10/2022 – 07/10/2022]

13. Nutrition value of white wheat bread supplemented with soybean and lentil germinated flour

Prague, Czechia

Codină, G.G., **Atudorei, D.**, Ursachi, F., Stroe, S.G., Ungureanu-Iuga, M., 2022. Nutrition value of white wheat bread supplemented with soybean and lentil germinated flour, European Biotechnology Congress 2022, 5-7 October, Prague, Czechia.



[23/04/2018-24/04/2018]

14. Effect of iron gluconate and lactate on quality characteristics of bread from wheat flour of a high extraction rate

Kiev, Ucraina

Voinea A., **Atudorei D.**, Cimpoi A., Codină G.G., Stroe S.G., 2018, *Effect of iron gluconate and lactate on quality characteristics of bread from wheat flour of a high extraction rate*, lucrare prezentată la International Scientific Conference of Young Scientists and Students “Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution”, Kiev, Ucraina, 23-24 aprilie 2018, premiul II

[23/04/2018-24/04/2018]

15. Influence of different inulin types on bread physical characteristics, crumb structure, sensory texture profile and acceptability

Kiev, Ucraina

Atudorei D., Voinea A., Cimpoi A., Stroe S.G., Codină G.G., 2018, *Influence of different inulin types on bread physical characteristics, crumb structure, sensory texture profile and acceptability*, lucrare prezentată la International Scientific Conference of Young Scientists and Students “Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution”, Kiev, Ucraina, 23-24 aprilie 2018, premiul III

[15/11/2018-16/11/2018]

16. Optimization of inulin, calcium and magnesium combination for improving bread from white wheat flour

Suceava, România

Atudorei D., Cimpoi A., Voinea A., 2018, *Optimization of inulin, calcium and magnesium combination for improving bread from white wheat flour*, Conferința internațională studentescă Student în Bucovina, Suceava, România, 15-16 noiembrie.

**CERTIFICĂRI
(CURSURI SISTEME
DE ASIGURARE
A CALITĂȚII)**

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