

## LISTĂ DE LUCRĂRI

### I. Lista celor mai relevante lucrări științifice publicate

### II. Teza de doctorat

Titlul tezei: *Cercetări privind valorificarea potențialului aromatic primar și secundar al soiurilor aromate și semiaromate*

Domeniul: *Inginerie Industrială*

Conducător de doctorat: *prof. univ. dr. ing. Ovidiu TIȚA*

Universitatea Lucian Blaga, Sibiu

*Diploma de doctor* Seria J Nr.0043203, în baza *Ordinului Ministrului Educației și Cercetării* nr. 5748 din 13.10.2020

### III. Cărți și capitole din cărți

1. **Rebenciuc I.**, *Vinurile Moldovenești-aromă și savoare*, Editura Universității Lucian Blaga ,Sibiu, 2020, ISBN 978-606-12-1760-1

### IV. Articole în reviste cotate ISI Thomson Reuters și în volume indexate ISI Proceedings

1. Dabija A., Ardelean A., Poroch-Serișan M., Oroian M., Buculei A., **Rebenciuc I.**, Marti D.T., Lobiuc A., 2019, *Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout*, Farmacia, Vol. 67, (5) 019.5.7

### V. Articole / studii publicate în reviste de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (BDI):

1. Buculei, A., Constanitnescu G., **Rebenciuc, I.**, 2016, Study on metal contamination of vegetables from the Moldova region. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2016 22(1), 39-42.

2. **I. Rebenciuc**, S. Stefanov, V. Hadzhiyski, N. Arabadzhieva, Ch. Sazdov., 2016, The modeling and simulation of the poly-ethylene terephthalate bottle type package from vertical loads. Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies, №10, 2016.

3. **I. Rebenciuc**, C.C Ciucure, O.Tita 2017. Determination of mineral and bisphenol-A from wine packaged in the poly-ethylene terephthalate .Bulletine of the Transilvania. University of Brasov, vol.1 2017.

4. A.Dabija, **I.Rebenciuc**, S.Mironeasa. 2017. Optimization of growing medium composition in obtaining *Saccharomyces cerevisiae* yeast. Journal of Agroalimentary Process and Tehnologies. 2017 Vol. 23, Issue 4, ISSN 2069-0053.
5. **Rebenciuc I.**, Tița O., 2017, Influence of pectolyte enzymes on the quality of wine maceration, Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies 75(1)/ 2018
6. **Rebenciuc I.**, Tița O., Popescu D.I., 2019, Volatile compounds identified and quantified in Moldova's wines, Management of Sustainable Development, 11 (2), 55-58
7. **Rebenciuc I.**, Tița O., 2019, Moldova's wines in the context of climate change, Management of Sustainable Development, 11 (2), 59-64
8. **Rebenciuc I.**, Lengyel E., Stegăruș D.I., Alexe P., Călugăr A., Identification and quantification of total polyphenols in musts and aromatic and semi-aromatic win, AAB Bioflux, 2020, Volume 12, Issue 3

#### VI. Lucrari susținute la manifestare științifică din străinătate

1. **I.Rebenciuc**, M.Shamtsyan, O.Tita. The influence of enzymes in red wines., 10-13 septembrie 2017, Kaunas University of Technology, Lithuania

#### VII. Lucrări susținute la manifestare științifică din țară

1. **I.Rebenciuc**, O.Tita. Influence of pectolyte enzymes on the quality of wine maceration. Prospect for the 3rd Millennium Agriculture, Cluj Napoca, 2017
2. **I.Rebenciuc**, A.Lobiuc. Assessment of preservation potential of the essential oils for pork meat. Congres National de Biologie Celulara si Moleculara, Iasi 2017.
3. O.Tita **I.Rebenciuc**, M.Tita. Influence of accidental environmental and technological factors on wine quality in the region of Moldova. Central European Congress on Food, Sibiu, May 2018.
4. Dabija A., **Rebenciuc I.**, Codină G., 2018, Aspecte referitoare la rolul drojdiilor în industria fermentativă, CEFood Congress, 24-26 May Sibiu, Romania
5. Poroș-Serișan, M., Dabija, A., Oroian, M.A., Buculei, A., Lobiuc, A., **Rebenciuc, I.**, 2017, Research and contributions regarding the extending of the shelf life of trout, 7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives, 24.11÷25.11.2017, Suceava

6. Dabija, A., Gâtlan, **Rebenciuc, I.**, Sânduleac, E.T.(2017). Effect of vegetable proteins addition on yogurt quality, lucrare prezentată la *8<sup>th</sup> International Symposium EURO-ALIMENT*, 06-08.09.2017, Galati, România.

**VII. Proiecte câștigate prin competiție, inclusiv proiecte de cercetare și consultanță**

**A. Membru în echipa de cercetare**

1. Cercetător în proiectul PN-111-P2-2.1-CI 2017-0097, *Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor solutii inovative de marire a termenului de valabilitate a produselor din pastrav*, finantat UEFISCDI.