

Universitatea “Ştefan cel Mare” din Suceava
Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului

L I S T A D E L U C R Ă R I

I. Lista celor 10 lucrări relevante pentru realizările profesionale proprii

1. **Dabija, A., Oroian, M., Codină, G.G., Rusu, L.** (2020). **Assessment the influence of the main technological factors on yogurt quality**, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 21 (1), 83-94
2. **Dabija, A., Ardelean, M., Poroc-Serițan, M., Oroian, M., Buculei, A., Rebenciu, I., Marti, D.T., Lobiuc, A.** (2019). **Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout**, *Farmacia*, 67(5), 794-800
3. **Dabija, A., Codină, G. G., Ropciuc, S., Stroe, S. G.** (2019). **Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials**, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), e13826
4. Codină, G. G., **Dabija, A., Stroe, S. G., Ropciuc, S.** (2019). **Optimization of iron-oligofructose formulation on wheat flour dough rheological properties**, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), e13857
5. Codină, G.G., Ropciuc, S., Voinea, A., **Dabija, A.** (2019). **Evaluation of rheological parameters of dough with ferrous lactate and ferrous gluconate**, *Foods and Raw Materials*, 7(1), 185-192
6. Codină, G.G., **Dabija, A., Oroian, M.** (2019). **Prediction of pasting properties of dough from mixolab measurements using artificial neuronal networks**, *Foods*, 8(10), 447
7. **Dabija, A., Codină, G.G., Ropciuc, S., Gâtlan, A.M., Rusu, L.** (2018). **Assessment of the antioxidant activity and quality attributes of yogurt enhanced with wild herbs extracts**, *Journal of Food Quality*, Article ID 5329386
8. **Dabija, A., Codină, G.G., Gâtlan, A.M., Todosi Sănduleac, E., Rusu, L.** (2018). **Effects of some vegetable proteins addition on yogurt quality**, *Scientific Study & Research. Chemistry, Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 19 (2), 182-191
9. **Dabija, A., Codină, G.G., Gâtlan, A.M., Rusu, L.** (2018). **Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers**, *Cyta – Journal of Food*, 16(1), 859-867
10. **Dabija, A., Codină, G.G., Fradinho, P.** (2017). **Effect of yellow pea flour addition on wheat flour dough and bread quality**, *Romanian Biotechnological Letter*, 22(5), 12888-12897

II. Teza de doctorat

Biotehnologie industrială de obținere a drojdiei cu activitate enzimatică superioară

Domeniul de doctorat: **Inginerie Industrială**

Conducător de doctorat: **Prof.univ. dr.ing. Valentina Dan**

Universitatea „Dunărea de Jos“ din Galați, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit

Data susținerii: **8.12.2000**

III. Brevete de invenții – cereri înregistrate la OSIM

1. **Dabija, A.**, Codină, G.G. (2017). *Praline fără zahăr și cacao și procedeu de obținere a acestora*. RO132798 (A2). Clasificarea internațională: A23G 1/30
2. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Gâtlan, A.M. (2017). *Înghețată cu mere și cătină și procedeu de obținere a acesteia*. RO132799 (A2). Clasificarea internațională: A23G 9/04
3. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., **Dabija, A.**, Iuga, M. (2017). *Făină compozit pentru produse de panificație cu indice glicemic redus*. RO133116 (A2). Clasificare internațională: A23L 7/10
4. Codină, G.G., Zaharia, D., **Dabija, A.** (2018). *Pâine neagră cu oligofructoză fortificată cu săruri minerale de calciu și magneziu și procedeu de obținere a acesteia*. RO133914 (A2). Clasificarea internațională: A21D 13/02
5. Codină, G.G., Zaharia, D., **Dabija, A.** (2018). *Pâine cu inulină din făină de grâu rafinat fortificată cu săruri minerale de calciu și magneziu și procedeu de obținere a acesteia*. RO133913 (A2). Clasificare internațională A21D 13/02
6. Codină, G.G., Zaharia, D., **Dabija, A.** (2018). *Pâine albă îmbogățită în fier și fibre solubile și procedeu de obținere a acesteia*. RO133911(A2). Clasificare internațională: A21D 13/02
7. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., **Dabija, A.** (2018). *Pâine cu valoare nutritivă îmbunătățită și procedeu de obținere a acesteia*. RO133909 (A2). Clasificare internațională: A21D 13/02
8. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Sidor, A.M. (2018). *Iaurt cu cătină și extract din semințe de struguri*, A/00746. Clasificare internațională: A23C 9/12
9. **Dabija, A.**, Mironeasa, S. (2018). *Iaurt cu măceșe și extract din semințe de struguri*. RO133922 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
10. **Dabija, A.**, Codină, G.G. (2018). *Iaurt cu semințe de dovleac*. RO133918 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
11. **Dabija, A.**, Codină, G.G. (2018). *Iaurt cu hrișcă și fibre de ovăz*. RO133923 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
12. **Dabija, A.**, Oroian, M.A. (2018). *Iaurt cu sfeclă și fibre de morcov*. RO133919 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
13. **Dabija, A.**, Oroian, M.A. (2018). *Iaurt cu proteine din cânepă*. RO133920 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
14. **Dabija, A.**, Sidor, A.M. (2018). *Iaurt cu cătină și fibre de morcov*. RO133921 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
15. **Dabija, A.**, Codină, G.G. (2018). *Iaurt cu făină de ghinde și fibre de măr*. RO 133924 (A2). Clasificare internațională: A23C 9/12
16. **Dabija, A.**, Covașă, M., Lobiuc, A., Iațcu, C.O., Avătămăniței, S.A. (2020). *Iaurt funcțional cu indice glicemic redus și procedeu de obținere al acestuia*, A/00011. Clasificare internațională: A23C 9/12
17. **Dabija, A.**, Covașă, M., Lobiuc, A., Iațcu, C.O., Avătămăniței, S.A. (2020). *Iaurt hipocaloric și hipoglicemic și procedeu de obținere al acestuia*, A/00038. Clasificare internațională: A23C 9/12

IV. Cărți publicate

1. **Dabija, A.** (2001). *Drojdia de panificație. Utilizări – perspective*, Editura Tehnica-INFO, Chișinău, ISBN 9975-63-058-8, 130 pag.
2. **Dabija, A.** (2002). *Tehnologii și utilaje în industria alimentară fermentativă – industria berii, industria alcoolului și a drojdiei, industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate*, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 973-8392-52-7, 344 pag.
3. Ciobanu, D., **Dabija, A.**, Grosu, E.M., Pavel, E.G. (2002). *Aditivi și ingrediente alimentare. Investigații analitice*, Editura Tehnica-INFO, Chișinău, ISBN 9975-63-155, 408 pag.
4. Ciobanu, D., Leonte, M., **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2006). *Procese enzimatiche cu aplicabilitate în industria alimentară, farmaceutică și medicină*, Editura Ecozone, Iași, ISBN (10) 973-7645-22-7, ISBN (13) 978-973-7645-22-7, 305 pag.
5. **Dabija, A.**, Rusu, L., Alexa, I.C. (2007). *Enzimologie industrială*, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 978-973-1833-32-3, 192 pag.
6. Nistor, I.D., Azzouz, A., Leonte, M., **Dabija, A.** (2008). *Ingineria proceselor biotehnologice și alimentare. Vol. I*, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 978-606-527-010-7, 547 pag.
7. **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2010). *Valorificarea produselor secundare din industria berii*, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-734-9, 201 pag.
8. **Dabija, A.**, Sion, I., Malache, L.G., Casian, M.V. (2010). *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă. Studii și lucrări practice*, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-736-3, 389 pag.
9. **Dabija, A.** (2010). *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă*, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-735-6, 442 pag.
10. **Dabija, A.**, Simeria, M. (2014). *Produse culinare tradiționale din Bucovina. Auxiliar curricular*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-182-4, 202 pag.
11. **Dabija, A.**, Pandelea, L. (2015). *Procesarea alimentelor în industria de catering. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-310-1, 237 pag.
12. **Dabija, A.**, Aolăriței, G.M. (2016). *Valoarea nutritivă a produselor de panificație. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-450-4, 250 pag.
13. **Dabija, A.** (2018). *Biotehnologia produselor lactate fermentate*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-599-0, 250 pag.
14. **Dabija, A.** (2019). *Biotehnologii în industria alimentară. Vol.1*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-639-3, 252 pag.
15. **Dabija, A.** (2019). *Biotehnologii în industria alimentară. Vol.2*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-692-8, 346 pag.

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

1. **Dabija, A.**, Oroian, M., Codină, G.G., Rusu, L. (2020). *Assessment the influence of the main technological factors on yogurt quality*, *Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 21 (1), 83-94
2. **Dabija, A.**, Ardelean, M., Poroc-Seritan, 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*, 67(5), 794-800

3. Codină, G.G., Ropciuc, S., **Dabija, A.** (2019). Optimization of calcium–magnesium–inulin formulation on wheat flour dough rheological properties, *Journal of Food Process Engineering*, p.e13219
4. Codină, G.G., **Dabija, A.**, Stroe, S.G., Ropciuc, S. (2019). Optimization of iron–oligofructose formulation on wheat flour dough rheological properties, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), p.e13857
5. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Ropciuc, S., Stroe, S.G. (2019). Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), p.e13826
6. Codină, G.G. , Ropciuc, S., Voinea, A., **Dabija, A.** (2019). Evaluation of rheological parameters of dough with ferrous lactate and ferrous gluconate, *Foods and Raw Materials*, 7(1), 185-192
7. Codină, G.G., **Dabija, A.**, Oroian, M. (2019). Prediction of pasting properties of dough from mixolab measurements using artificial neuronal networks, *Foods*, 8(10), 447
8. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Ropciuc, S., Gâtlan, A.M., Rusu, L. (2018). Assessment of the antioxidant activity and quality attributes of yogurt enhanced with wild herbs extracts, *Journal of Food Quality*, Article ID 5329386
9. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Gâtlan, A.M., Todosi Sănduleac, E., Rusu, L. (2018). Effects of some vegetable proteins addition on yogurt quality, *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 19 (2), 181-192
10. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Gâtlan, A.M., Rusu, L. (2018). Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers, *Cyta – Journal of Food*, 16(1), 859-867
11. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Sidor, A.M. (2018). Plant proteins supplementation effects on the quality characteristics of yogurt, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress*, 26-28.04.2018, Atena, Grecia, și publicată în *Journal of Biotechnology*, 280, S57
12. Codina, G.G., Zaharia, D., Stroe, S.G., **Dabija, A.** (2018). Impact of magnesium fortification on bread quality from refined wheat flour, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress*, 26-28.04.2018, Atena, Grecia, și publicată în *Journal of Biotechnology*, 280, S57
13. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Fradinho, P. (2017). Effect of yellow pea flour addition on wheat flour dough and bread quality, *Romanian Biotechnological Letters*, 22(5), 12888-12897
14. Oroian, M., Leahu, A. Dutuc, A., **Dabija, A.** (2017). Optimization of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) extractions from red cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata f. rubra*): Response surface methodology versus artificial neural network, *International Journal of Food Engineering*, 20160093, ISSN (Online) 1556-3758, ISSN (Print) 2194-5764
15. Codină, G.G., Zaharia, D., Ropciuc, S., **Dabija, A.** (2017). Influence of magnesium gluconate salt addition on mixing, pasting and fermentation properties of dough, *The EuroBiotech Journal*, 3(1), 222-225
16. **Dabija, A.**, Gâtlan, A.M., Codină, G.G. (2017). Study concerning the influence of different fibres addition in yogurt on its rheological, physicochemical and sensory characteristics, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress* 2017, 25-27 mai, Dubrovnik, Croația și publicată în *Journal of Biotechnology*, 256, S72
17. Codină, G.G., Zaharia, D., Ropciuc, S., **Dabija A.** (2017). Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties, lucrare prezentată la *European Biotechnology Congress*, 25-27 mai, Dubrovnik, Croatia și publicată în *Journal of Biotechnology*, 256, S71
18. Rusu, L., Harja, M., Suteu, D., **Dabija, A.**, Favier, L. (2016). Pesticide residues contamination of milk and dairy products. A case study: Bacau district area Romania, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 3(17), 1229-1241
19. **Dabija, A.**, Ropciuc, S. (2016). Aspects concerning obtaining innovative fermented dairy products, lucrare prezentată la *SGEM International Conferences Vienna Green*, 2th November – 5th November, 2016, Vienna, Austria, publicată în the *Conference Proceedings (Book 6 Nano, Bio and Green-Technologies for a Sustainable Future*, 3, 185-193

20. Ropciuc, S., **Dabija, A.** (2016). Monitoring the fermentation process and the quality improvement of yogurt with added starch, lucrare prezentată la *SGEM International Conferences Vienna Green*, 2th November – 5th November, 2016, Vienna, Austria, publicată în the *Conference Proceedings (Book 6 Nano, Bio and Green-Technologies for a Sustainable Future*, 3, 293-301
21. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M.A., Constantinescu, G. (2013). Experimental studies on quality of raw milk from Suceava county, *Proceedings of the 13th International Multidisciplinary Scientific Geoconference SGEM on Nano, Bio and Green – Technologies for a Sustainable Future*, June 2013, Albena, Bulgaria, ISBN 978-619-7105-06-3, ISSN 1314-2704, 147-153
22. Tita, M.A., Iancu, R., Tita, O., Ketney, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2013). The technical characterization of cheese curd obtained through different coagulation methods, *Proceedings of the 13th International Multidisciplinary Scientific Geoconference SGEM on Nano, Bio and Green – Technologies for a Sustainable Future*, June 2013, Albena, Bulgaria, ISBN 978-619-7105-06-3, ISSN 1314-2704, 347-352
23. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). Capitalization possibilities of by-products from beer industry, lucrare prezentată la *3rd International Symposium Prospects for 3rd Millennium Agriculture*, 20-23 October, publicată în *Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca*, 60, 472, Academic Press, Cluj Napoca, Romania, ISSN 1454-2382
24. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). Corelations between raw milk quality and some dairy products parameters, lucrare prezentată la *3rd International Symposium Prospects for 3rd Millennium Agriculture*, 20-23 October, publicată în *Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca*, 60, 473, Academic Press, Cluj Napoca, Romania, ISSN 1454-2382

VI. Articole în reviste și volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale

1. **Dabija, A.**, Codină, G.G. (2019). Wheat flour dough rheological properties and physico-sensory properties of bread enriched with citrus fibers, *AgroFOOD Industry Hi-Tech*, 30 (2), 42-45, ISSN 1722-6996
2. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Oroian, M., Sion, I. (2018). Study concerning milk quality – raw material for dairy industry, lucrare prezentată la *4th International Conference on Food Security and Nutrition, ICFSN 2017*, 13-15 martie 2017, Praga, Republica Cehă și publicată în revista *International Journal of Food Engineering*, 4 (1), 14-21, ISSN 2301-3664
3. Codină, G., Zaharia, D., Mironeasa, S., **Dabija, A.**, Ropciuc, S. (2018). The influence of native inulin and oligofructosis addition to flour and its effects on the rheological characteristics of the dough, lucrare prezentată la *4th International Conference on Food Security and Nutrition, ICFSN 2017*, 13-15 martie 2017, Praga, Republica Cehă și publicată în revista *International Journal of Food Engineering*, 4 (1), 1-7, ISSN 2301-3664
4. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Gâtlan, A.M. (2018). Influence of different commercial starter cultures on quality of yogurt, *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT)*, 12 (2), 17-24, e-ISSN 2319-2402, p- ISSN 2319-2399
5. Codină, G.G., Zaharia, D., Stroe, S.G., **Dabija, A.** (2018). Quality characteristics of bread from wheat flour of a high extraction rate with different levels of magnesium ions from lactate salt addition, lucrare prezentată la *18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management SGEM 2018* și publicată în *Conference Proceedings*, 18(6.2), 483-488, ISBN 978-619-7408-51-5, ISSN 1314-2704
6. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Stroe, S.G., Boboc, M. (2018). Influence of the pumpkin seeds addition on quality characteristics of yogurt, lucrare prezentată la *18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management SGEM 2018* și publicată în *Conference Proceedings*, 18(6.2), 269-276, ISBN 978-619-7408-51-5, ISSN 1314-2704
7. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Mironeasa, S., Sidor, A.M. (2018). Physicochemical and sensory properties of yogurt with seabuckthorn powder, rosehip powder and grape seed extract during storage, lucrare prezentată la *18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology*

- and Mining Ecology Management SGEM și publicată în *Conference proceedings*, 18(6.2), 429-436, ISBN 978-619-7408-51-5, ISSN 1314-2704
8. Codină, G.G., Zaharia, D., Todosi Sănduleac, E., **Dabija, A.** (2017). Effect of inulin with different polymerization degree on wheat flour dough rheological properties of 1250 type, lucrare prezentată la IBEREO, 6-8 septembrie 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, 32-35, ISBN 978-84-697-5123-7
 9. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Sidor, A.M. (2017). Effect of different fibre addition on the yogurt's quality, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, 29.06-05.07.2017, Albena, Bulgaria și publicată în *Conference Proceedings*, 17 (61), 655-663, ISBN 978-619-7408-12-6, ISSN 1314-2704
 10. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Sidor, A.M. (2017). Studies regarding the effect of defatted rapeseed flour addition on wheat flour dough microstructure, rheological properties and bread quality, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, 29.06-05.07.2017, Albena, Bulgaria și publicată în *Conference Proceedings*, 17 (61), 991-997, ISBN 978-619-7408-12-6, ISSN 1314-2704
 11. Sidor, A.M., **Dabija, A.**, Gutt, G., Todosi Sănduleac, E., Sidor, V. (2017). The effect of yogurt enrichment with seabuckthorn powder on its sensory acceptance, rheological, textural and physicochemical properties, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, 29.06-05.07.2017, Albena, Bulgaria și publicată în *Conference Proceedings*, 17 (61), 1117-1128, ISBN 978-619-7408-12-6, ISSN 1314-2704
 12. Sidor, A.M., Sidor, V., Gutt, G., **Dabija, A.**, Todosi Sănduleac, E. (2017). Contributions on enhancing pulp stability in seabuckthorn juice using ultrasonic field and the effect on its physicochemical parameters, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, 29.06-05.07.2017, Albena, Bulgaria și publicată în *Conference Proceedings*, 17 (61), 617-624, ISBN 978-619-7408-12-6, ISSN 1314-2704
 13. Sidor, A.M., Buculei, A., Gutt, G., **Dabija, A.**, Ursachi, V.F. (2017). Study regarding the influence of different packaging types on seabuckthorn juice quality parameters, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, 29.06-05.07.2017, Albena, Bulgaria și publicată în *Conference Proceedings*, 17 (61), 1059-1064, ISBN 978-619-7408-12-6, ISSN 1314-2704
 14. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Sidor, A.M., Codină, G.G. (2017). Rheological characterization of yogurt with different types of fibres, lucrare prezentată la IBEREO, 6.09-8.09 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, 40-43
 15. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Oroian, M.A., Mironeasa, S. (2017). Effect of tomato skins powder on rheological and physicochemical characteristics of milk yogurt, lucrare prezentată la IBEREO, 6-8 septembrie 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, 36-39
 16. Ropciuc, S., **Dabija, A.**, Sidor, A.M., Oroian, M.A. (2017). Influence of fortification with vegetable and fruit powder on the rheological and physicochemical properties of yogurt, lucrare prezentată la IBEREO, 6-8 septembrie 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multidisciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, 44-47

17. **Dabija, A.**, Gâtlan, A.M., Rusu, L., Mironeasa, S. (2017). Use of experimental design for quality optimization of yogurt with rosehip powder and grape seed extracts, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, Conference Proceedings, 17 (63), 421-428, ISBN 978-619-7408-29-4, ISSN 1314-2704
18. 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, lucrare prezentată la 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM, Nano, Bio and Green – Technologies For a Sustainable Future, Section: Advances in Biotechnology, Conference Proceedings, 17(63), 265-272, ISBN 978-619-7408-29-4, ISSN 1314-2704
19. **Dabija, A.**, Rebenciu, I., Mironeasa, S. (2017). Optimization of growing medium composition in obtaining *Saccharomyces cerevisiae* yeast, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 23 (4), 253-259, ISSN 2069-0053, ISSN (online) 2068-9551
20. **Dabija, A.** (2016). Quality assessment on wheat flour during storage, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 22(3), 183-187, ISSN 2069-0053, ISSN (online) 2068-9551
21. **Dabija, A.**, Păiuș, A.M. (2015). Study on flour quality assessment designed to obtain biscuits, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 14(2), 218-222, ISSN 2559-6381
22. **Dabija, A.**, Nechifor, I. (2015). Study regarding the microencapsulation of food ingredients in alginates, *Annals Food Science and Technology*, 16(1), 20-26, ISSN 2065-2828
23. **Dabija, A.**, Hatnean, C.A. (2014). Study concerning the quality of apple vinegar obtained through classical method, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 20(4), 304-310, ISSN 2069-0053, ISSN (online) 2068-9551
24. Tița, M., **Dabija, A.**, Tița, O., Naiaretti, D. (2014). Research on water quality used in milk industry in Sibiu County, *Transylvanian Review of Systematical and Ecological Research*, 16.2, 133-138, Print ISSN 1841-7051, ISSN-L 1841–7051, Online ISSN 2344-3219
25. Tita, M.A., Tita, O., **Dabija, A.**, Majdik, A. (2014). Research concerning physico-chemical and microbiological characteristics of quinoa, dried milk and oat bran yogurt, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 13(1), 28-33, ISSN 2559-6381
26. **Dabija, A.**, Pomparau, R. (2014). Aspects concerning the obtainment of cheese whey cream from goat's milk with onion and dill, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 13(1), 68-73, ISSN 2559-6381
27. **Dabija, A.**, Rebenciu, I., Buculei, A. (2014). Study regarding the possibilities to obtain functional traditional foods from whey, lucrare prezentată la International Conference on New Research in Food and Tourism, BIOATLAS 2014, 15-17 mai, publicată în *Journal of EcoAgriTourism*, 10(2), 57-61, ISSN 1844-8577
28. Buculei, A., Constantinescu (Pop), G., **Dabija, A.** (2014). Study on the influence of preservation in metallic packages on the vegetable quality, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 20(2), 178-182, ISSN 2069-0053, ISSN (online) 2068-9551
29. Buculei, A., Constantinescu, G., **Dabija, A.** (2013). Migration of heavy metals as the interaction package food-stuff storage time, AWERProcedia Advances in Applied Sciences, *Proceedings of Global Conference on Environmental Studies (CENVISU-2013)*, 24-27 April 2013, Zeynep Sentito Hotel, Belek-Antalya, Turkey, 716-722
30. **Dabija, A.**, Sion, I. (2013). Aflatoxins – recent items about influence on vegetable – animal – food relationship, *Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bionengineering (BIO'13)*, Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 62-65, ISSN 1790-5125, ISBN 978-960-474-326-1
31. **Dabija, A.**, Sion, I. (2013). The influence of natrium nitrite upon meat preparats technological

- properties and their shelf life, *Proceeding of the 2nd International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '13)*, June 1-3, Brasov, Romania, ISSN 2227-4359, ISBN 978-161804-188-3, 273-278
32. Tita, M., Ketney, O., Tita, O., **Dabija, A.** (2013). Optimizing the technology for obtaining the cottage cheese type, *Annals Food Science and Technology*, 14(1), 64-67, ISSN 2065-2828
33. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M.A., Tita, O. (2013). Aspects concerning aflatoxins incidence in milk and milk products, lucrare prezentată la *The International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives*, 7-8 martie, Suceava și publicată în *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 12(1), 84-88, ISSN 2559-6381
34. Buculei, A., Gutt, G., Amariei, S., **Dabija, A.**, Constantinescu, G. (2012). Study regarding the tin and iron migration from metallic cans into foodstuff during storage, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(4), 299-303, ISSN 2069-0053, ISSN (online) 2068-9551
35. **Dabija, A.**, Buculei, A., Constantinescu, G.C. (2012). Research concerning meat industry's by-products capitalization, lucrare prezentată la *International Conference on New Research in Agri-Food and Tourism. BIOATLAS 2012*, 24-26 May, publicată în *Journal of EcoAgriTourism*, 8 (1), 108-111, ISSN 1841-642X
36. **Dabija, A.**, Buculei, A., Constantinescu, G.C. (2012). Studies concerning colloidal stability's beer using absorption methods, lucrare prezentată la *International Conference on New Research in Agri-Food and Tourism. BIOATLAS 2012*, 24-26 May, publicată în *Journal of EcoAgriTourism*, 8 (1), 240-243, ISSN 1841-642X
37. Constantinescu, G., **Dabija, A.**, Buculei, A. (2012). Study regarding the possibilities to obtain non-yeast bread, *Acta Universitatis Cibiniensis, Series E: Food Technology*, 16(1), 41-49, ISSN 2344-150X, ISSN 1221-4973
38. Simion, A., Grigoraș, C., Bardașu, L., **Dabija, A.** (2012). Modelling of the thermophysical lactic acid aqueous solution. Density and viscosity, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(4), 49-58, ISSN 2559-6381
39. **Dabija, A.**, Sion, I. (2012). Aspects concerning coagulation enzymes and different inducing parameters for milk curdling process, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(4), 87-92, ISSN 2559-6381
40. **Dabija, A.**, Buzatu, O.E. (2012). Experiments concerning physico-chemical and microbiological control of bakery yeast industrial production, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(3), 21-26, ISSN 2559-6381
41. **Dabija, A.** (2012). Study on the amount starter culture used in yogurt manufacturing, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(2), 74-79, ISSN 2559-6381
42. **Dabija, A.** (2012). A study establishing an optimum malting diagram, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(2), 85-90, ISSN 2559-6381
43. **Dabija, A.**, Constantinescu, C.G., Buculei, A. (2012). Studies concerning influences of the inoculum upon amyloglucosidase's biosynthesis of *Aspergillus niger*, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(1), 93-96, ISSN 2559-6381
44. Buculei, A., Amariei, S., Stefanov, S., Gutt, G., **Dabija, A.** (2012). Study regarding the influence of metals migration upon the quality of beer at storage, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 11(1), 108-113, ISSN 2559-6381
45. Buculei, A., Rebenciuc, I., Constantinescu, G., **Dabija, A.** (2011). The influence of the sterilization process upon the pork cans in natural juice, *Obladnania ta tehnologhi harciobih virobnițv*, 27, 57-65, Donețk, ISSN 2079-4827
46. **Dabija, A.**, Constantinescu, G., Buculei, A., Rebenciuc, I. (2011). Oțenka antioxidantnoi sposobnosti i biologicheschi aktivnih veșestv oregano, *Obladnania ta tehnologhi harciobih virobnițv*, 27, 206-211,

47. Simion, A., Grigoras, C., Rusu, L., **Dabija, A.** (2011). Modelling of the thermo-physical properties of aqueous sucrose solutions II. Boiling point, specific heat capacity and thermal conductivity, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava*, 10(4), 49-56, ISSN 2559-6381
48. **Dabija, A.**, Constantinescu, G., Rebenciuc, I., Buculei, A. (2011). Studies regarding new way to render whey profitable, lucrare prezentată la *The International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives*, 19-20 noiembrie, Suceava și publicată în *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava*, 10(1), 43-46, ISSN 2559-6381
49. **Dabija, A.**, Rusu, M., Buculei, A., Constantinescu, G. (2011). Evaluating antioxidant capacity and biologically active capacity from thyme, *Annals Food Science and Technology*, 12(2), 155-158, ISSN 2065-2828
50. **Dabija, A.**, Pîslaru, L., Constantinescu, G., Buculei, A. (2011). Comparative study of methods for assessing *Escherichia coli* species in drinking water, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava*, 10(2), 35-39, ISSN 2559-6381
51. **Dabija, A.**, Buculei, A., Constantinescu, G., Rebenciuc, I. (2011). Experimental studies concerning obtaining some wine cooler products, *Annals Food Science and Technology*, 12(1), 19-21, ISSN 2065-2828
52. **Dabija, A.**, Constantinescu, G., Buculei, A., Rebenciuc, I. (2011). Study on evaluating antioxidant capacity and biologically active compounds from basil, *Annals of DAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAM Symposium*, 23-26th November 2011, Vienna, Austria, 22(1), 1003-1005, ISSN 1726-9679, ISBN 978-3-901509-83-4
53. Rebenciuc, I., Buculei, A., Constantinescu, G., **Dabija, A.** (2011). The polyolefin package influence upon the quality of the bread enriched with exogenous buckwheat adding, *Scientific Bulletin Series F XV, Proceedings of the 4th International Symposium „New Researches in Biotechnology”* SimpBTH2011.USAMV, Bucuresti, 197-203, ISSN 1224-7774
54. Buculei, A., Rebenciuc, I., Campeanu, G., Ionescu, V., Ionescu, M., Constantinescu, G., **Dabija, A.** (2011). The effects of the components specific migration for the food stuff conservation in metallic cans, *Scientific Bulletin Series F XV, Proceedings of the 4th International Symposium „New Researches in Biotechnology”* SimpBTH2011.USAMV, Bucuresti, 166-175, ISSN 1224-7774
55. Rebenciuc, I., Buculei, A., Constantinescu, G., **Dabija, A.**, Ionescu, M. (2011). A study regarding the slowing of the degradation process of the pastry products by packing them in active atmosphere, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(4), 477-479, ISSN 1453-1399
56. Constantinescu, G., **Dabija, A.**, Buculei, A., Rebenciuc, I. (2011). Evaluation of wheat quality using modern methods, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(4), 469-472, ISSN 1453-1399
57. Constantinescu, G., **Dabija, A.**, Buculei, A., Rebenciuc, I. (2011). Evaluation of cereal cultivar impact on bread quality, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(4), 473-476, ISSN 1453-1399
58. Buculei, A., Ionescu, M., Rebenciuc, I., Constantinescu, G., **Dabija, A.** (2011). A study of metal migration from packaging in beer during storage, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(3), 270-274, ISSN 1453-1399
59. Constantinescu, G., **Dabija, A.**, Buculei, A. (2011). Study regarding the possibilities to obtain functional food from wheat flour: bread with exogenous buckwheat addition, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava*, 10(4), 112-117, ISSN 2559-6381
60. **Dabija, A.**, Rebenciuc, I., Buculei, A., Constantinescu, G. (2010). A study regarding the evolution of the red wine during the period of ageing and maturation, *Annals Food Science and Technology*, 11(2), 11-15, ISSN 2065-2828

61. Rebenciu, I., **Dabija, A.**, Buculei, A. (2010). Aspects en regardant la valorization de la drêche comme produit secondaire dans l'industrie de la bière, lucrare prezentată la *Sixieme Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 7-10 juillet, Orléans, France, publicată în volumul *Actes du Sixième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 167, ISSN 2068-6382
62. Buculei, A., Pop, G.C., **Dabija, A.** (2010). L'optimisation des produits de la pâtisserie à pâte congelée par apports exogènes d'améliorateurs, lucrare prezentată la *Sixieme Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 7-10 juillet, Orléans, France, publicată în volumul *Actes du Sixième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 149, ISSN 2068-6382
63. Suceveanu, M., **Dabija, A.**, Pop, G.C. (2010). Etude concernant l'activité fermentaire des levures de panification dans les pâtes surgelées, lucrare prezentată la *Sixieme Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 7-10 juillet, Orléans, France, publicată în volumul *Actes du Sixième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 174, ISSN 2068-6382
64. Rebenciu, I., Buculei, A., Pop, G., **Dabija, A.** (2010). Impact of type of polypropylene film on quality of packing ryed bread with seeds, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 16(4), 417-419, ISSN 1453-1399
65. Pop, G., **Dabija, A.**, Buculei, A. (2010). High-fiber wheat bread produced with fermented bran, *Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava*, 9(2), 30-34, ISSN 2559-6381
66. **Dabija, A.**, Sion, I., Pop, C.G. (2009). Researches regarding antibiotics'residues presence in honey, *Annals of the Suceava University.Food Engineering*, 8(2), 45-49, ISSN 1842-4597
67. **Dabija, A.**, Grigoras, C. (2008). Recherches concernant l'utilisation de la levure de panification pour l'obtention de la pâte congelée, lucrare prezentată la *Cinquième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 25-29 juin, Bacau, Roumanie, publicată în volumul *Actes du Cinquième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 171, ISBN 978-973-1833-77-4
68. **Dabija, A.**, Azzouz, A. (2008). Studies concerning correlation between raw milk's technological indicators and milk acid products'physical-chemical parameters, *Annals of the Suceava University. Food Engineering*, 7(2), 78-82, ISSN 1842-4597
69. Sion, I., **Dabija, A.**, Azzouz, A. (2008). Researches concerning influence of malt enzymes on wort and beer quality, *Annals of the Suceava University. Food Engineering*, 7(2), 87-90, ISSN 1842-4597
70. Sion, I., **Dabija, A.**, Azzouz, A. (2008). Aspects concerning sodium nitrite influence on meat preparations technological properties and shelf life, *Annals of the Suceava University. Food Engineering*, 7(2), 83-86, ISSN 1842-4597
71. **Dabija, A.**, Sion, I., Andronic Ciocan, D., Miron, A. (2007). Aspects of using proteolytic enzymes in the bakery industry, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field*, 3, 103-107, ISSN 1224-7480
72. Andronic, D., Bulancea, M., **Dabija, A.**, Miron, A. (2007). Studies concerning surfactants influences on part baked frozen quality, *Annals of the Suceava University – Food Engineering*, 6(2), 49-55, ISSN 1842-4597
73. Andronic, D., Bulancea, M., **Dabija, A.**, Miron, A. (2007). The influence of gluten's addition on frozen sheet dough quality, *Annals of the Suceava University – Food Engineering*, 6(2), 44-48, ISSN 1842-4597
74. Andronic Ciocan, D., Bulancea, M., **Dabija A.**, Miron A. (2007). Optimisation of frozen prebaked bread's manufacture, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology*, 71-75, ISSN 1843-5157
75. Andronic, D., Bulancea, M., **Dabija, A.**, Miron, A. (2007). Researches concerning the influence of some commercial enzymatic preparations over the quality of frozen sheet dough, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 13(2), 381-386, ISSN 1453-1399
76. Andronic, A., Bulancea, M. **Dabija, A.**, Miron, A. (2007). Researches concerning the influence of some auxiliary material over frozen sheet dough quality, *Journal of Agroalimentary Processes and*

Technologies, 13(2) 373-380, ISSN 1453-1399

77. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2007). Researches regarding antibiotics residuum presence in milk and milk products in conformity with European Legislation, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 13(1), 77-84, ISSN 1453-1399
78. **Dabija, A.**, Andronic, D., Bulancea, M., Miron, A. (2007). Studies regarding amylolitic enzymes influences on milling and bakery, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 13(1), 19-24, ISSN 1453-1399
79. **Dabija, A.**, Sion, I., Tița, M., Tița, O. (2007). Aspects of mycotoxicologic contamination of barley – raw material in brewing, *Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 8(4), 411-416, ISSN 1582-540X
80. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M.A., Tita, O. (2007). Milk – raw material in the context of European integration, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet 2006, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 357-358, ISBN 973-8392-17-9 și în revista *Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 8(4), 405-410, ISSN 1582-540X
81. Tita, M.A., Oprean, L., Tita, O., **Dabija, A.**, Oancea, S. (2007). Researches regarding the changes that have place during the ripening process of cheese obtained from sheep milk in brine, lucrare prezentată la *The 5th International Conference “Integrated Systems for Agri-Food Production”*, 22-24 noiembrie, Sibiu, publicată în volumul simpozionului, 35-38, ISBN 978-973-348-9
82. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M.A., Tita, O. (2007). Study on influence of thermostation conditions on coagulum characteristics by mathematics, lucrare prezentată la *The 5th International Conference “Integrated Systems for Agri-Food Production”*, 22-24 noiembrie, Sibiu, publicată în volumul simpozionului, 43-46, ISBN 978-973-348-9
83. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M.A., Tita, O. (2007). Aspects concerning mycotoxin contamination of barley – raw material in beer industry, lucrare prezentată la *The 5th International Conference “Integrated Systems for Agri-Food Production”*, 22-24 noiembrie, Sibiu, publicată în volumul simpozionului, 65-68, ISBN 978-973-348-9
84. Rusu, L., Topliceanu, L., Harja, M., **Dabija, A.** (2007). Study regarding biological contamination of soil with municipal solid wastes, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field*, MOCM, 13 (3), 241-244, ISSN 1224-7480
85. Tița, O., Tița, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Applications de la refrigeration des vins dans l'assurance de la stabilité tartrique, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 376-377, ISBN 973-8392-17-9 și în revista *Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 7(4), 821-826, ISSN 1582-540X
86. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Application du pouvoir tampon pour l'acidification ou la désacidification des vins, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 374-375, ISBN 973-8392-17-9 și în revista *Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 7(4), 815-820, ISSN 1582-540X
87. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2006). Aspect de la contamination mycotoxicologique de l'orge matière première pour l'industrie de la bière, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 318-319, ISBN 973-8392-17-9
88. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Evaluation des propriétés sensorielles de quelques sortes de fromages à pâte cuite, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie*

- Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 370-371, ISBN 973-8392-17-9 și în revista *Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 7(3), 667-670, ISSN 1582-540X
89. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Utilisation des lies-5 agglocompactes pour réaliser la seconde fermentation dans la préparation des vins mousseux, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 372-373, ISBN 973-8392-17-9 și în revista *Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 7(3), 671-674, ISSN 1582-540X
90. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2006). Etude de la capacité antioxydante de jus de raisin, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 316-317, ISBN 973-8392-17-9
91. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2006). Les enzymes du malt et leur implication sur la qualité du moût, lucrare prezentată la *Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 28 juin-02 juillet, Clermont Ferrand, France, publicată în volumul *Actes du Quatrième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, Editura Alma Mater Bacau, 359-360, ISBN 973-8392-17-9
92. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2006). Capitalization of by-products of meat industry, lucrare prezentată la *Simpozionul Internațional „New Trends in Food Safety and Food Technology”*, organizat de Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare Timisoara, 25-26 mai, publicată în *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 12(1), 113-118, Editura Agroprint, Timisoara, ISSN 1453-1399
93. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, O., Tita, M. (2006). Aspects concerning wastewater from beer industry, lucrare prezentată la *Simpozionul Stiintific International al Facultatii de Horticultura Craiova*, 27 octombrie 2006, publicată în *Analele Universitatii din Craiova, Biologie.Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 11(47), 145-148, ISSN 1435-1275
94. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, O., Tita, M. (2006). New possibilities of capitalizing break a by-product of beer industry, lucrare prezentată la *Simpozionul Stiintific International al Facultatii de Horticultura Craiova*, 27 octombrie 2006, publicată în *Analele Universitatii din Craiova, Biologie.Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 11(47), 149-152, ISSN 1435-1275
95. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2006). Aspects concerning cheese ripening, lucrare prezentată la *Simpozionul Stiintific International al Facultatii de Horticultura Craiova*, 27 octombrie 2006, publicată în *Analele Universitatii din Craiova, Biologie.Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 11(47), 153-158, ISSN 1435-1275
96. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2006). Aspects concerning the temperature and acidity influence on whey protein including brine cheese processing, lucrare prezentată la *Simpozionul Stiintific International al Facultatii de Horticultura Craiova*, 27 octombrie 2006, publicată în *Analele Universitatii din Craiova, Biologie.Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 11(47), 159-162, ISSN 1435-1275
97. **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Classical and modern in milk and milk products analysis, lucrare prezentată la *XXXIXth International Scientific Conference “Agriculture between tradition and intensivisation”*, Iasi, 19-20 October 2006, publicată în *Academic Journal of the Faculty of Agriculture*, 49, 122-127, “Ion Ionescu de la Brad” University Press, ISSN 1454-7414
98. **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Capitalization of malt rootlets for obtaining bakery yeast, lucrare prezentată la *XXXIXth International Scientific Conference “Agriculture between tradition and intensivisation”*, Iasi, 19-20 October 2006, publicată în *Academic Journal of the Faculty of Agriculture*, 49, 128-131, “Ion Ionescu de la Brad” University Press, ISSN 1454-7414
99. Sion, I., **Dabija, A.** (2006). Aspects concerning sodium nitrite influence on meat preparations technological properties and shelf-life, lucrare prezentată la *XXXIXth International Scientific Conference “Agriculture between tradition and intensivisation”*, Iasi, 19-20 October 2006, publicată

- în *Academic Journal of the Faculty of Agriculture*, 49, 367-370, "Ion Ionescu de la Brad" University Press, ISSN 1454-7414
100. Sion, I., **Dabija, A.** (2006). Study concerning mycotoxin contamination of barley – raw material in beer industry, lucrare prezentată la *XXXXIXth International Scientific Conference "Agriculture between tradition and intensivisation"*, Iasi, 19-20 October 2006, publicată în *Academic Journal of the Faculty of Agriculture*, 49, 371-374, "Ion Ionescu de la Brad" University Press, ISSN 1454-7414
101. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). The management of the environmental preservation system in the plant food service, *Systems for health and work security; Young workers- "Start Safe", Analyze and management of health systems*, October 23-25, 2006, Timisoara, Romania, 53-54, ISBN (10) 973-638-275-3; ISBN (13) 978-973-638-275-8
102. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2006). HACCP implementation in collecting points for raw milk in Bacau county, *Systems for health and work security; Young workers- "Start Safe", Analyze and management of health systems*, October 23-25, 2006, Timisoara, Romania, 37-40, ISBN (10) 973-638-275-3; ISBN (13) 978-973-638-275-8
103. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2006). Aspects concerning mycotoxin contamination of milling raw materials, *Systems for health and work security; Young workers- "Start Safe", Analyze and management of health systems*, October 23-25, 2006, Timisoara, Romania, 41-44, ISBN (10) 973-638-275-3; ISBN (13) 978-973-638-275-8
104. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2005). Some aspects about food safety of main cheese assortments from Bacau county, lucrare prezentată la *The VIth Conference with International Participation „Constructive and Technological Design Optimization in the Machines Building Field”*, OPROTEH 2005, 17-19 November, Bacau, publicată în revista *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, Section II – Optimization of Technological and Equipment from Process Industries*, MOCM –11, 2, 255-258, ISSN 1224-7480
105. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, O., Tita, M. (2005). Food safety in beer industry, lucrare prezentată la *The VIth Conference with International Participation „Constructive and Technological Design Optimization in the Machines Building Field”*, OPROTEH 2005, 17-19 November, Bacau, publicată în revista *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, Section II – Optimization of Technological and Equipment from Process Industries*, MOCM –11, 2, 189-192, ISSN 1224-7480
106. Tita, M.A., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). The use of beet juice in the obtaining of acid milk products, lucrare prezentată la *The VIth Conference with International Participation „Constructive and Technological Design Optimization in the Machines Building Field”*, OPROTEH 2005, 17-19 November, Bacau, publicată în revista *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, Section II – Optimization of Technological and Equipment from Process Industries*, MOCM –11, 2, 265-268, ISSN 1224-7480
107. Tita, O., Tita, M.A., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). The improving of the capitalization of the extraction of sugar and tartaric compounds from the grape husks in the wine industry, lucrare prezentată în *The VIth Conference with International Participation „Constructive and Technological Design Optimization in the Machines Building Field”*, OPROTEH 2005, 17-19 November, Bacau, publicată în revista *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, Section II – Optimization of Technological and Equipment from Process Industries*, MOCM –11, 2, 189-192, ISSN 1224-7480
108. **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). Studies concerning food safety of meat products, lucrare prezentată la *Conferinta Nationala de Chimie-Petrol*, 8-10 septembrie, Constanta, publicată în *Analele Universitatii Ovidius, seria: Chimie*, 16(2) 288-291, ISSN – 1223 – 7221
109. **Dabija, A.**, Sion, I., Caliman, O. (2005). Possibilities of capitalizing brewer's yeast, lucrare prezentată la *Conferinta Nationala de Chimie-Petrol*, 8-10 septembrie, Constanta, publicată în *Analele Universitatii Ovidius, seria: Chimie*, 16(2), 284-287, ISSN 1223 – 7221
110. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2005). Research concerning capitalization of by-products from beer industry in bakery manufacturing, lucrare prezentată la *International Symposium, Craiova*, 28 octombrie, publicată în *Analele Universitatii din Craiova. Biologie. Horticultura. Tehnologia*

- Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 10(46), 335-340, ISSN 1435-1275
111. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2005). Capitalization of meat industry by-products for half-finished meat products texture improvement, lucrare prezentată la *International Symposium, Craiova*, 28 octombrie, publicată în *Analele Universitatii din Craiova. Biologie. Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 10(46), 331-334, ISSN 1435-127
 112. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). The influence of the process'conditons of the wine quality, lucrare prezentată la *International Symposium, Craiova*, 28 octombrie, publicată în *Analele Universitatii din Craiova. Biologie. Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 10(46), 311-314, ISSN 1435-1275
 113. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). The modern techniques of controlling the fermentation processes, lucrare prezentată la *International Symposium, Craiova*, 28 octombrie, publicată în *Analele Universitatii din Craiova. Biologie. Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 10(46), 315-318, ISSN 1435-1275
 114. **Dabija, A.**, Tulbure, M., Morarescu, A.V. (2005). Capitalization of malt rootlets in the bakery yeast industry, lucrare prezentată la *Second International Conference on Trends in Environmental Education EnvEdu 2005*, Brasov, 8-10 septembrie, publicată în *Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series D*, 64-67, ISSN 1223-964X și în *volumul de rezumate al Conferintei*, pag.40, Editura Universitatii Transilvania Brasov, ISBN 973-635-554-3
 115. **Dabija, A.**, Morarescu, A.V., Tulbure, M. (2005). Study concerning the implementation of HACCP in the beer industry, lucrare prezentată la *Second International Conference on Trends in Environmental Education EnvEdu 2005*, Brasov, 8-10 septembrie, publicată în *Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series D*, 220-225, ISSN 1223-964X și în *volumul de rezumate al Conferintei*, pag.77, Editura Universitatii Transilvania Brasov, ISBN 973-635-554-3
 116. Sion, I., **Dabija, A.** (2005). Modern methods for physical-chemical and bacteriological analysis of raw milk and fermented milk products, lucrare prezentată la *Simpozionul International „Safe Food all over Europe”*, Sectiunea „Controlul si expertiza produselor agroalimentare”, Timisoara, 26-27 mai, publicată în *Analele Universitatii de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului „Scientifical Researches. Agroalimentary Processes and Technologies”*, 11(2), 357-362, Editura Agroprint, Timisoara, ISSN 1453-1399
 117. **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). Spent grains qualitative estimation – by-products of beer industry, lucrare prezentată la *Simpozionul International „Safe Food all over Europe”*, Sectiunea „Tehnologia prelucrarii produselor agricole”, Timisoara, 26-27 mai, publicată în *Analele Universitatii de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului „Scientifical Researches. Agroalimentary Processes and Technologies”*, 11(2), 267-270, Editura Agroprint, Timisoara, ISSN 1453-1399
 118. **Dabija, A.**, Tulbure, M., Sion, I., Ciobanu, D. (2005). Capitalization of spent grains in bakery yeast, lucrare prezentată la *International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”*, Section Food Technologies, Machinery, Quality Control, Sibiu, 12-13 May, publicată în *volumul I al conferintei*, 1-4, ISBN 973-739-093-8, ISBN 973-739-094-6
 119. Sion, I., **Dabija, A.**, Istrati, L. (2005). Some aspects concerning food safety of meat preparat, lucrare prezentată la *International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”*, Section Food Science, Sibiu, 12-13 May, publicată în *volumul I al conferintei*, 119-124, ISBN 973-739-093-8, ISBN 973-739-094-6
 120. Istrati, L., Harja, M., **Dabija, A.**, Gavrilă, L., Ciocan, M. (2005). Researches concerning the valorization of spent catalysts Ni/Al₂O₃ utilized in phenol hydrogenise, lucrare prezentată la *International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”*, Section Chemistry, Sibiu, 12-13 May, publicată în *volumul II al conferintei*, 9-14, ISBN 973-739-095-04
 121. Tulbure, M., Leonte, M., Ciobanu, D., **Dabija, A.** (2005). Researches regarding the use of malt radicles in the bakery products technology, lucrare prezentată la *International Conference „Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies”*, Section Chemistry, Sibiu, 12-13 May, publicată în *volumul II al conferintei*, 244-248, ISBN 973-739-095-04

122. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, O., Tita, M. (2005). Capitalization of brewing by-products for human feeding, lucrare prezentată la *Jubilee Scientific Conference with International Participation „State-of-the-art and problems of agricultural science and education”*, Plovdiv, 19-20 October, publicată în volumul *Scientific Works*, L(2), 283-288, Agricultural University – Plovdiv, ISSN 047-0250
123. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, M., Tita, O. (2005). By-products of meat industry for new meat preparat and half-finished meat products, lucrare prezentată la *Jubilee Scientific Conference with International Participation „State-of-the-art and problems of agricultural science and education”*, Plovdiv, 19-20 October, publicată în volumul *Scientific Works*, L(2), 345-348, Agricultural University – Plovdiv, ISSN 047-0250
124. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). The ecological analysis of the secondary products resulted from the cheese products processing, lucrare prezentată la *Jubilee Scientific Conference „State-Of-The-Art and Problems of Agricultural Science and Education”*, Plovdiv, 19-20 October, publicată în volumul *Scientific Works*, L(6), 105-108, Agricultural University – Plovdiv, ISSN 047-0250
125. Tița, O., Tița, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). The risk factor in the environment pollution, lucrare prezentată la *Jubilee Scientific Conference „State-Of-The-Art and Problems of Agricultural Science and Education”*, Plovdiv, 19-20 October, publicată în volumul *Scientific Works*, L(6), 113-118, Agricultural University – Plovdiv, ISSN 047-0250
126. **Dabija, A.**, Sion, I., Tulbure, M. (2005). Options of capitalising spent grains, lucrare prezentată la *International Symposium Euro-aliment 2005*, 29-30 September, Galati, publicată în volumul „*Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005*”, 42-45, Editura Academica, Galati, ISBN 973-8316-87-1
127. Sion, I., **Dabija, A.** (2005). Comparing study between classical and modern in milk and milk products analyses, lucrare prezentată la *International Symposium Euro-aliment 2005*, 29-30 September, Galati, publicată în volumul „*Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005*”, 167-170, Editura Academica, Galati, ISBN 973-8316-87-1
128. **Dabija, A.** (2005). Posibilitati de valorificare a borhotului de malt in industria panificatiei, pastelor fainoase si biscuitilor, lucrare prezentată la *Simpozionul International „Progrese tehnice, tehnologice si stiintifice in industria de morarit-panificatie si sectoare conexe”* organizat de Asociatia Specialistilor din Morarit si Panificatie, Bacau, 9-10 iunie, publicată în *Buletin Informativ pentru Industria de Morarit si Panificatie, BIMP* 16(3-4), 85-88, ISSN 1222-1120
129. **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2004). Obtaining mixture drinks with beer, *Modelling and optimization in the machines building field, MOCM-10, section I: Optimization of the industrial processes and equipment, Bacau*, 1, 33-37, ISSN 1224-7480
130. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). Studies concerning the turning account of by-products from beer industry, lucrare prezentată la *Simpozionul Stiintific International, Craiova*, 29 octombrie, publicată în *Analele Universitatii din Craiova. Biologie. Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 9(45), 403-406, ISSN 1435-1275
131. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). Researches concerning influence of malt enzymes on wort and beer quality, lucrare prezentată la *Simpozionul Stiintific International, Craiova*, 29 octombrie, publicată în *Analele Universitatii din Craiova. Biologie. Horticultura. Tehnologia Prelucrarii Produselor Agricole. Ingineria Mediului*, 9(45), 407-412, ISSN 1435-1275
132. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). Obtaining wine cooler products, *Scientific Study & Research: Chemistry & Chemistry Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 5(1-2), 95-98, Editura Alma Mater, Bacau, ISSN 1582-540X
133. Sion, I., **Dabija, A.** (2004). Certains aspects concernant les indices d'azote de l'eau et leurs implications aux produits finis de l'industrie alimentaire, lucrare prezentată la *Troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 22-26 septembrie, Slanic Moldova, Bacău, publicată în volumul *Actes du Troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 453-454, Editura Alma Mater Bacau, Editura Tehnica -INFO Chisinau, 453-454, ISBN 973-8392-36-5, ISBN 9975-63-183-5

134. **Dabija, A.**, Ungureanu, G.D. (2004). Etudes pour établir les meilleures conditions de clarification du vin pour obtenir la champagne, lucrare prezentată la *Troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 22-26 septembrie, Slanic Moldova, Bacau, publicată în volumul *Actes du Troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 235-236, Editura Alma Mater Bacau, Editura Tehnica – INFO Chisinau, ISBN 973-8392-36-5, ISBN 9975-63-183-5
135. **Dabija, A.**, Sion, I., Ungureanu, G.D. (2004). Valorisation des levures de bière dans l'industrie de panification, lucrare prezentată la *Troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 22-26 septembrie, Slanic Moldova, Bacau, publicată în volumul *Actes du Troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 237-238, Editura Alma Mater Bacau, Editura Tehnica – INFO Chisinau, ISBN 973-8392-36-5, ISBN 9975-63-183-5
136. **Dabija, A.**, Sion, I. (2004). Etude comparative du traitement thermique sur la qualité des produits carnes, lucrare prezentată la *Seminaire d'Animation Regionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale)*, SAR-2004, Université Technique de Moldavie, Chisinau, 12-14 mai, publicată în *Actes du seminaire d'animation regionale, Theme: Maitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire*, 35-38, Editura Tehnica-INFO, ISBN 9975-63-233-5
137. Istrati, L., Harja, M., Ciobanu, G., **Dabija, A.**, Ciocan, M. (2004). Implementation du système HACCP dans la chaîne de fabrication des conserves composites, lucrare prezentată la *Seminaire d'Animation Regionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale)*, SAR-2004, Université Technique de Moldavie, Chisinau, 12-14 mai, publicată în *Actes du seminaire d'animation regionale, Theme: Maitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire*, 25-29, Editura Tehnica-INFO, ISBN 9975-63-233-5
138. **Dabija, A.**, Sion, I., Istrati, I. (2004). Etude concernant l'optimisation des qualités biotechnologiques de la levure *Saccharomyces cerevisiae*, lucrare prezentată la *Seminaire d'Animation Regionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale)*, SAR-2004, Université Technique de Moldavie, Chisinau, 12-14 mai, publicată în *Actes du seminaire d'animation regionale, Theme: Maitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire*, 190-194, Editura Tehnica-INFO, ISBN 9975-63-233-5
139. **Dabija, A.**, Sion, I., Istrati, L. (2004). Recherches concernant la sécurité des produits carnes, lucrare prezentată la *Seminaire d'Animation Regionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale)*, SAR-2004, Université Technique de Moldavie, Chisinau, 12-14 mai, publicată în *Actes du seminaire d'animation regionale, Theme: Maitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire*, Chisinau, 30-34, Editura Tehnica-INFO, ISBN 9975-63-233-5
140. Istrati, L., **Dabija, A.**, Harja, M., Ciobanu, G. (2004). Recherches concernant l'influence de SO₂ sur la qualité du vin rouge, lucrare prezentată la *Seminaire d'Animation Regionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale)*, SAR-2004, Université Technique de Moldavie, Chisinau, 12-14 mai, publicată în *Actes du seminaire d'animation regionale, Theme: Maitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire*, Chisinau, 112-116, Editura Tehnica-INFO, ISBN 9975-63-233-5
141. Caliman, O., Ciobanu, D., **Dabija, A.** (2003). Researches regarding the influence of the papain addition in the type Coroana beer, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, MOCM-9, section III: Optimization of the Engineering and Protection Industrial Environment*, Bacau, 1, 186-188, ISSN 1224-7480
142. Ciobanu, D., **Dabija, A.**, Pavel, E. (2003). Contributions upon the residual solutions' depollution from the technological process of the meat industrialization. Part II: decoloring methods through flocculation using lime and aluminium sulphate, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, MOCM-9, section III: Optimization of the Engineering and Protection Industrial Environment*, Bacau, 1, 221-224, ISSN 1224-7480
143. Ciobanu, D., Caliman, O., **Dabija, A.** (2003). Experimental studies upon the correlations between the apparent extract and the budding degree of the brewers' yeast, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, MOCM-9, section III: Optimization of the Engineering and Protection Industrial Environment*, Bacau, 1, 225-228, ISSN 1224-7480

- Industrial Environment*, Bacau, 1, 189-191, ISSN 1224-7480
144. Ciobanu, D., **Dabija, A.**, Pavel, E. (2003). Contributions upon the residual solutions' depollution from the technological process of the meat industrialization. Part I: estimation of the polluting potential from the technological phases in the slaughter-houses, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field, MOCM-9, section III: Optimization of the Engineering and Protection Industrial Environment*, Bacau, 1, 216-220, ISSN 1224-7480
145. **Dabija, A.**, Sion, I. (2003). Laboratory studies concerning colloidal stability's beer using adsorption methods, lucrare prezentată la *Conferinta Internationala "Integrated Systems for Agri-food Production SIPA '03"*, 20-22 noiembrie 2003, Timisoara, publicată în *volumul conferintei*, 39-44, ISBN 973-638-066-1
146. **Dabija, A.**, Sion, I. (2003). The increment of the conservation period for the biotechnological qualities of the bakery yeast, lucrare prezentată la *Conferinta Internationala "Integrated Systems for Agri-food Production SIPA '03"*, 20-22 noiembrie 2003, Timisoara, publicată în *volumul conferintei*, 51-56, ISBN 973-638-066-1
147. **Dabija, A.**, Sion, I. (2003). Proteolitic enzymes and their influences with wort technological parameters, lucrare prezentată la *Conferinta Internationala "Integrated Systems for Agri-food Production SIPA '03"*, 20-22 noiembrie 2003, Timisoara, publicată în *volumul conferintei*, 45-50, ISBN 973-638-066-1
148. **Dabija, A.**, Sion, I. (2003). Researches concerning fermenting conditions upon beer quality, *Acta Universitatis Cibiniensis, Buletinul Stiintific al Universitatii „Lucian Blaga” din Sibiu, Seria E: Tehnologii in industria alimentara*, 7(1), 11-16, ISSN 1221-4973
149. **Dabija, A.**, Sion, I. (2003). Asigurarea siguranței alimentare la fabricarea berii blonde prin implementarea metodei HACCP, lucrare prezentată la *Simpozionul International „EURO – ALIMENT 2003”*, 23-25 octombrie, Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, publicată în *volumul simpozionului*, 357-362, ISBN, 973-8316-68-5
150. Sion, I., **Dabija, A.** (2003). Studii privind securitatea alimentara a preparatelor din carne, lucrare prezentată la *Simpozionul International „EURO – ALIMENT 2003”*, 23-25 octombrie, Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, publicată în *volumul simpozionului*, 352-356, ISBN, 973-8316-68-5
151. Ciobanu, D., **Dabija, A.** (2002). Applicable methods for environmental impact assesment, characteristic for the paper refuse capitalization, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field*, Universitatea din Bacau, 8, 218-223, ISSN 1224-7480
152. **Dabija, A.**, Ciobanu, D. (2002). Researches concerning the environment conditions' influence upon the quality of the red wines, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field*, Universitatea din Bacau, 8, 64-68, ISSN 1224-7480
153. **Dabija, A.**, Azzouz, A., Nistor, D. (2002). Modelation du processus d'obtention de la levure de panification, lucrare prezentată la *Deuxième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 10-11 octombrie, Bacau, publicată în *volumul Actes du Deuxième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 213-214, Editura Alma Mater Bacau, Editura Tehnica-INFO Chisinau, ISBN 973-8392-04-7, ISBN 9975-63-140-1
154. **Dabija, A.**, Ciobanu, D., Pavel, E. (2002). Contribution concerning the capitalization of by-products which proceed from meat industry, *Modelling and Optimization in the Machines Building Field*, Universitatea din Bacau, 8, 224-228, ISSN 1224-7480
155. **Dabija, A.**, Grosu, M. (2002). Recherches concernant l'optimisation de l'activite de la levure de panification, lucrare prezentată la *Deuxième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 10-11 octombrie, Bacau, publicată în *volumul Actes du Deuxième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée*, 209-212, Editura Alma Mater Bacau, Editura Tehnica-INFO Chisinau, ISBN 973-8392-04-7, ISBN 9975-63-140-1
156. **Dabija, A.** (2002). Cercetari in scopul imbunatatirii duratei de conservare a drojdiei de panificatie, *Analele Universității „Stefan cel Mare” Suceava. Secțiunea Inginerie Alimentară*, 1(1), 40-46, ISSN 1583-2295

157. **Dabija, A.** (2002). Analiza riscurilor – punctele critice de control la obtinerea industriala a drojdiei de panificatie, *Analele Universității „Stefan cel Mare” Suceava. Secțiunea Inginerie Alimentară*, 1(1), 98-101, ISSN 1583-2295
158. **Dabija, A.** (2002). Cercetari privind imbunatatirea conditiilor de cultivare a drojdiei de panificatie si cresterea capacitatii fermentative, lucrare prezentată la *Sesiunea Jubiliară de Comunicări Științifice cu Participare Internațională, Universitatea „Aurel Vlaicu” Arad*, 28-30 noiembrie, publicată în *Analele Universității „Aurel Vlaicu”, Seria Chimie, Fascicola Inginerie Alimentară*, 51-56, ISSN 158-3415
159. **Dabija, A.**, Ciobanu, D., Sion, I. (2002). Cercetari privind influenta unor aditivi asupra reproducerei drojdiei *Saccharomyces cerevisiae*, lucrare prezentată la *Conferința cu Participare Internațională „Ştiințe, procese și tehnologii agro-alimentare”*, 31 octombrie – 1 noiembrie, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, Sibiu, publicată în *volumul 2 al conferinței*, Editura Universitatii „Lucian Blaga” din Sibiu, 15-20, ISBN 973-651-500-1
160. Sion, I., Segal, R., **Dabija, A.** (2002). Influenta enzimelor proteolitice asupra unor indicatori tehnologici ai mustului de bere, lucrare prezentată la *Conferința cu Participare Internațională „Ştiințe, procese și tehnologii agro-alimentare”*, 31 octombrie – 1 noiembrie, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, Sibiu, publicată în *volumul 2 al conferinței*, Editura Universitatii „Lucian Blaga” din Sibiu, 21-26, ISBN 973-651-500-1
161. **Dabija, A.** (2001). Researches concerning *Saccharomyces cerevisiae* yeast growing's selection having high maltase activity, *Acta Universitatis Cibiniensis, Buletinul Științific al Universitatii „Lucian Blaga” din Sibiu, Seria E: Tehnologia in industria alimentara*, 5(2), 23-28, ISSN 1221-4973
162. **Dabija, A.** (2001). Usage's effects of some admixtures in the bakery yeast's industrial production upon the conservation period's increment for the finished product, *Analele Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Fascicula VI, Tehnologia Produselor Alimentare*, Galati, 97-100, ISSN 1221-4574
163. **Dabija, A.** (2001). The effect of some admixtures upon maltase activity's stimulation for bakery yeast, *Analele Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Fascicula VI, Tehnologia Produselor Alimentare*, Galati, 93-96, ISSN 1221-4574
164. **Dabija, A.** (2001). Researches concerning colloidal stability's improvement of the beer using adsorption methods, lucrare prezentată la *4th Conference with International Participation OPROTEH, Sesion VI: The Chemical and Process Engineering in Food Industry and Environment Protection*, Universitatea Bacău, 21-24 noiembrie, publicată în: *Scientific Study & Research*, 2(1-2), 71-76, ISSN 1582-540X
165. **Dabija, A.** (2001). Experimental studies concerning fermentation & maturation processes of the beer'quality, lucrare prezentată la *4th Conference with International Participation OPROTEH, Sesion VI: The Chemical and Process Engineering in Food Industry and Environment Protection*, Universitatea Bacău, 21-24 noiembrie, publicată în: *Scientific Study & Research*, 2(1-2), 65-70, ISSN 1582-540X
166. **Dabija, A.** (2001). Application of HACCP methods to the bakery yeast' industrial production, lucrare prezentată la *4th Conference with International Participation OPROTEH, Sesion VI: The Chemical and Process Engineering in Food Industry and Environment Protection*, Universitatea Bacău, 21-24 noiembrie, publicată în: *Scientific Study & Research*, 2(1-2), 77-80, ISSN 1582-540X
167. **Dabija, A.** (2001). The EVOP method's application concerning growing medium's optimization for the multiplication of the yeast *Saccharomyces cerevisiae* species under laboratory conditions, lucrare prezentată la *4th Conference with International Participation OPROTEH, Sesion VI: The Chemical and Process Engineering in Food Industry and Environment Protection*, Universitatea Bacău, 21-24 noiembrie, publicată în: *Scientific Study & Research*, 2(1-2), 81-86, ISSN 1582-540X
168. Ciobanu, D., Leonte, M., **Dabija, A.** (2001). Researches concerning calcium chloride additions'influence upon fermentative process of the dough for „half-white bread” assortment, lucrare prezentată la *4th Conference with International Participation OPROTEH, Sesion VI: The Chemical and Process Engineering in Food Industry and Environment Protection*, Universitatea Bacău, 21-24 noiembrie, publicată în: *Scientific Study & Research*, 2(1-2), 59-64, ISSN 1582-540 X

169. Dan, V., Bahrim, G., Nicolau, A., **Dabija, A.** (2001). Stimulation of induced α -glucosidase activity at *Saccharomyces cerevisiae* and its biotechnological implications, *Romanian Journal of Biochemistry*, 38(1), 69, Special Issue 2 th International Meeting of Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, 27-28 September, Cluj-Napoca, România
170. **Dabija, A.** (2000). Experimental studies concerning the microbiological control in the industrial production of the bakery yeast, *Studii și cercetări științifice. Biologie*, Universitatea Bacău, 5, 7-12, ISSN 1224 – 919 X
171. **Dabija, A.** (2000). Efectul unor tratamente fizico-chimice asupra conservabilitatii drojdiei de panificatie, lucrare prezentata la Sesiunea Științifică Jubiliară "Tendențe pe plan național în dezvoltarea industriei alimentare", Bacău, 31 octombrie – 2 noiembrie 1996, publicată în: *Studii și cercetări științifice. Chimie și Inginerie chimică. Biotehnologii. Industrie Alimentară*, Universitatea Bacău, 1(1-2), 81-86, ISSN 1582 – 540 X

VII. Alte lucrări publicate în reviste și volume de conferințe cu referenți (neindexate)

1. Dan, V., **Dabija, A.** (1998). Intensificarea activitatii enzimatiche a drojdiei de panificatie prin metode culturale, lucrare prezentata la cel de-al IX-lea Simpozion de Microbiologie si Biotehnologie, Iasi, 18-19 septembrie, publicata în volumul: „Noutati in microbiologie si biotehnologie”, 45-52, ISBN 973-98259-8-2
1. Dan, V., **Dabija, A.** (1998). Efectul unor aditivi asupra accelerarii procesului de inmultire a drojdiei *Saccharomyces cerevisiae*, lucrare prezentata la Simpozionul International „50 de ani de Invatamant superior modern de industrie alimentara”, 16-18 octombrie, Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, publicata în volumul de rezumate extinse ale lucrarilor simpozionului, 226-228, ISBN 973-9499-41-4
2. **Dabija, A.** (2001). Utilizarea drojdiei de panificatie – consideratii practice, *GLOBUS FOOD & DRINKS, Revista Industriei Alimentare Romanesti*, 23, 6-7, Bucuresti, ISSN 1454 - 7252
3. **Dabija, A.** (2001). Experimentari de crestere a duratei de pastrare a drojdiei de panificatie, lucrare prezentata la Simpozionul National de Stiinta Alimentelor, cu participare internaționala, „Alimentele si sanatatea la inceputul mileniului III”, Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, publicata în volumul simpozionului, 1-2 noiembrie, 322-325, ISBN 973-8316-15-4
4. **Dabija, A.** (2001). Cercetari privind marirea activitatii maltazice la drojdia de panificatie, lucrare prezentata la Simpozionul National de Stiinta Alimentelor cu participare internationala, „Alimentele si sanatatea la inceputul mileniului III”, Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, publicata în volumul simpozionului, 1-2 noiembrie, 326-329, ISBN 973-8316-15-4
5. **Dabija, A.** (2001). Orzul – materie prima pentru fabricarea maltului in industria berii, *Cereale si Plante Tehnice*, Revista tehnico-stiintifica editata de Editura AGRIS – Redactia Revistelor Agricole, 10, 3-13, Bucuresti, ISSN 1220-1197
6. **Dabija, A.** (2001). Hameiul – materie prima specifica pentru industria berii, *Cereale si Plante Tehnice*, Revista tehnico-stiintifica editata de Editura AGRIS – Redactia Revistelor Agricole, 11, 1-10, Bucuresti, ISSN 1220-1197
7. **Dabija, A.**, Istrati, L. (2002). Studiul factorilor care influenteaza durata de pastrare a drojdiei de panificatie, lucrare prezentata la a XXVII-a Conferinta Nationala de Chimie, 23-25 octombrie, Calimanesti-Caciulata, Valcea, publicata în volumul de rezumate al conferintei
8. Istrati, L., **Dabija, A.**, Nistor, D. (2002). Obtinerea unui ingrasamant lichid cu efect fungicid pentru cultura vitei de vie si a pomilor fructiferi, lucrare prezentata la a XXVII-a Conferinta Nationala de Chimie, 23-25 octombrie, Calimanesti-Caciulata, Valcea, publicata în volumul de rezumate al conferintei
9. **Dabija, A.** (2002). Prezent si perspective in dezvoltarea biotecnologiilor fermentative cu drojdii selectionate ale genului *Saccharomyces*, *Buletin Informativ pentru Industriile de Morarit si Panificatie*, 13(4), 95-99, Galati, ISSN 1222-1120
10. **Dabija, A.** (2002). Cercetari privind obtinerea unor mutante de drojdii prin tehnici de inginerie

genetica, *Buletin Informativ pentru Industriile de Morarit si Panificatie*, 13(4), 106-109, Galati, ISSN 1222-1120

11. **Dabija, A.** (2002). HACCP applied to the industrial production of the bakery yeast, lucrare prezentată la *2nd International Conference „Research and development in mechanical industry” RADMI 2002*, 01-04 september, Vrnjačka Banja, Iugoslavia, publicată în volumul conferintei, 850-854
12. **Dabija, A.** (2002). Cercetari privind optimizarea mediului de cultura pentru drojdia folosita in industria alcoolului din melasa, lucrare prezentată la *al II-lea Simpozion National cu Participare Internationala: „Inginerie genetica si biotecnologii moderne”*, 24-25 octombrie, Chisinau, Republica Moldova, publicată în volumul „*Inginerie genetica si biotecnologii moderne*”, 160-164, ISBN 9975-946-40-2
13. **Dabija, A.** (2002). Aspecte biotecnologice ale fermentatiei in industria vinicola, lucrare prezentată la *al II-lea Simpozion National cu Participare Internationala: „Inginerie genetica si biotecnologii moderne”*, 24-25 octombrie, Chisinau, Republica Moldova, publicată în volumul „*Inginerie genetica si biotecnologii moderne*”, 286-290, ISBN 9975-946-40-2
14. Leonte, M., **Dabija, A.** (2002). Cercetari privind folosirea preparatelor enzimatiche in industria de panificatie, lucrare prezentată la *al II-lea Simpozion National cu Participare Internationala: „Inginerie genetica si biotecnologii moderne”*, 24-25 octombrie, Chisinau, Republica Moldova, publicată în volumul „*Inginerie genetica si biotecnologii moderne*”, 319-323, ISBN 9975-946-40-2
15. **Dabija, A.** (2002). Aspecte actuale din industria drojdiei de panificatie, *GLOBUS FOOD & DRINKS, Revista Industriei Alimentare Romanesti*, 40, 18-19, Bucuresti, ISSN 1454 – 7252
16. **Dabija, A.**, Istrati, L. (2003). Study of the contaminating factors and the implementation of the HACCP in the bakery yeast's industrial production, lucrare prezentată la *The First International Symposium on Food Quality Management for East European Countries*, 27-29 July, Cluj-Napoca, publicată în volumul de rezumate al simpozionului, 56
17. **Dabija, A.**, Sion, I. (2003). Implementation model of HACCP to the Pilsner Beer Manufacturing, lucrare prezentată la *The First International Symposium on Food Quality Management for East European Countries*, 27-29 July, Cluj-Napoca, publicată în volumul de rezumate al simpozionului, 57
18. Istrati, L., **Dabija, A.**, Harja, M. (2003). Study concerning the implementation of HACCP in the meat industry, lucrare prezentată la *The First International Symposium on Food Quality Management for East European Countries*, 27-29 July, Cluj-Napoca, publicată în volumul de rezumate al simpozionului, 58
19. **Dabija, A.**, Ciobanu, D., Sion, I., Tulbure, M. (2004). Cercetari privind valorificarea produselor secundare din industria berii, lucrare prezentată la *Simpozionul „Progrese Stiintifice in Industria Alimentara”*, 25 noiembrie, Bucuresti, publicată în volumul simpozionului, Editura Printech, 153-158, ISBN 973-718-112-3
20. Sion, I., **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2004). Cercetari privind securitatea alimentara a preparatelor din carne, lucrare prezentată la *Simpozionul „Progrese Stiintifice in Industria Alimentara”*, 25 noiembrie, Bucuresti, publicată în volumul simpozionului, Editura Printech, 163-166, ISBN 973-718-112-3
21. **Dabija, A.** (2004). Cercetari privind stabilirea unei biotecnologii de fabricare a drojdiei cu activitate fermentativa superioara celei obtinute prin tehnologia clasica, lucrare prezentată la *Conferinta Nationala de Echipamente, Instalatii si Inginerie de Proces*, septembrie 2004, Bucuresti, publicată în volumul conferintei, 172-177, ISBN 973-718-061-5
22. **Dabija, A.**, Sion, I., Tita, M., Tita, O. (2005). Aspects concerning correlation between raw technological indicators and milk acid products physical-chemical parameters, lucrare prezentată la *AVA2, International Conference on Agricultural Economics, Rural Development and Informatics, Session Meeting for Resource Management*, Debrecen, Hungary, 7-8 Aprils, publicată în volumul de rezumate al conferintei, 102-103, ISBN-963-472-721-1
23. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita, O., Tita, M. (2005). Comparative study concerning energetic value pre-cooked and meat products based on MDM, lucrare prezentată la *AVA2, International Conference on Agricultural Economics, Rural Development and Informatics, Session Meeting for Economic Analysis*

- and Statistics*, Debrecen, Hungary, 7-8 Aprils, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 56-57, ISBN-963-472-721-1
24. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). Research concerning of obtaining the "fetta-bio" ecological cheese of superior quality, lucrare prezentată la *AVA2, International Conference on Agricultural Economics, Rural Development and Informatics, Session Meeting for Resource Management*, Debrecen, Hungary, 7-8 Aprils, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 103, ISBN-963-472-721-1
 25. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). Aspects concerning the usage of the extraction with supercritical fluids in order to turn to good account at a superior level the byproducts wine making, lucrare prezentată la *AVA2, International Conference on Agricultural Economics, Rural Development and Informatics, Session Meeting for Resource Management*, Debrecen, Hungary, 7-8 Aprils, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 103-104, ISBN-963-472-721-1
 26. **Dabija, A.**, Sion, I., Istrati, L. (2005). Cercetari privind valorificarea drojdiei de bere, lucrare prezentată la *a 7-a Conferinta Nationala pentru Protectia Mediului prin Biotehnologii Agricole, Silvice, de Alimentatie si Sanatate Publica, A 4-a Conferinta Nationala de Ecosanogeneza – cu participare internationala, Sectiunea Ecosanogeneza*, Brasov, 27-28 mai, publicată în *volumul conferinței*
 27. Sion, I., **Dabija, A.** (2005). Biotehnologie de obtinere a amiloglucozidazei pentru industria berii, lucrare prezentată la *a 7-a Conferinta Nationala pentru Protectia Mediului prin Biotehnologii Agricole, Silvice, de Alimentatie si Sanatate Publica, A 4-a Conferinta Nationala de Ecosanogeneza – cu participare internationala, Sectiunea Ecosanogeneza*, Brasov, 27-28 mai, publicată în *volumul conferinței*
 28. **Dabija, A.**, Sion, I. (2005). Noi posibilitati de imbunatatire a texturii si valorii nutritive a produselor de panificație prin valorificarea produselor secundare din industria berii, lucrare prezentată la *al VII-lea Simpozion al Fundatiei pentru Alimentatie Sanatoasa „Raspunsul industriei alimentare la cerintele nutritiei moderne”*, Sinaia, 29-30 octombrie, publicată în *Buletin Informativ*, 6, 47-49
 29. Sion, I., **Dabija, A.** (2005). Aspecte privind relatia dintre siguranta alimentara si compozitia preparatelor din carne, lucrare prezentată la *al VII-lea Simpozion al Fundatiei pentru Alimentatie Sanatoasa „Raspunsul industriei alimentare la cerintele nutritiei moderne”*, Sinaia, 29-30 octombrie, publicată în *Buletin Informativ*, 6, 29-30
 30. Tita, O., Tita, M., **Dabija, A.**, Sion I. (2006). The role of the sulphure dioxyde on the physico-chemical characteristics in the obtaining of the wines, lucrare prezentată la *17th International Congress of Chemical and Process Engineering, CHISA 2004*, 28-31 August 2006, Praha–Czech Republic, publicată în *volumul congresului*, 1845-1846, ISBN 80-86059-45-6
 31. Tita, M., Tita, O., **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Research regarding the use of coagulant enzymes of animal and fungic origin in the milk's coagulation in the processing of various kinds of cheese, lucrare prezentată la *17th International Congress of Chemical and Process Engineering, CHISA 2004*, 28-31 August 2006, Praha–Czech Republic, publicată în *volumul congresului*, 1851, ISBN 80-86059-45-6
 32. **Dabija, A.**, Sion, I. (2006). Sucurile de fructe – produse alimentare de protectie. Studiul capacitatii antioxidantane a sucului de struguri, lucrare prezentată la *al VIII-lea Simpozion al Fundatiei pentru Alimentatie Sanatoasa „Bauturile Nealcoolice in lumea contemporana”*, Brasov, 27-28 octombrie 2006, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*, 47-48
 33. **Dabija, A.**, Andronic, D., Bulancea, M., Miron, A. (2007). Aspects concerning influences of raw materials and baking auxiliaries on frozen dough quality, lucrare prezentată la *The First Edition of the Applied Sciences Symposium SSA*, Bacău – Slanic Moldova, 13-15 aprilie, publicată în *volumul simpozionului*, 326-330, ISSN 1843-1003
 34. Andronic, D., Bulancea, M., **Dabija, A.**, Miron, A. (2007). Researches concerning influences of the surfactants addition on the frozen sheet dough quality, lucrare prezentată la *The First Edition of the Applied Sciences Symposium SSA*, Bacău – Slanic Moldova, 13-15 aprilie, publicată în *volumul simpozionului*, 293-298, ISSN 1843-1003

35. **Dabija, A.**, Ciocan Andronic, D., Mihu, C., Mihu, A., Miron, A. (2007). Implicațiile utilizării organismelor modificate genetic, lucrare prezentată la *Simpozionul Internațional "Tradiție și ... Siguranță Alimentară în Sectorul Morărit –Panificație – Patiserie – Cofetărie*, 8-9 august 2007, Sibiu, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*
36. **Dabija, A.**, Ciocan Andronic, D., Mihu, C., Mihu, A., Miron, A. (2007). Aspecte privind sursele de contaminare chimică a produselor de morărit-panificație, lucrare prezentată la *Simpozionul Internațional "Tradiție și ... Siguranță Alimentară în Sectorul Morărit –Panificație – Patiserie – Cofetărie*, 8-9 august 2007, Sibiu, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*
37. **Dabija, A.**, Andronic Ciocan, D., Mihu, A., Miron, A. (2007). Aspecte privind utilizarea drojdiei de panificație la obținerea aluatelor congelate, lucrare prezentată la *Simpozionul "Trasee de principiu pentru o viață sănătoasă în noua abordare a industriei de morărit-panificație: Calitate – Funcționalitate – Tradiție*, Costișa, septembrie 2007, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*
38. Birca, A., **Dabija, A.** (2008). Consequences generated from using genetically modified organisms, lucrare prezentată la *BIOATLAS 2008 - International Conference on New Research in Food and Tourism*, 4-7 June, Brasov, publicată în *volumul conferinței*, ISSN 1841-642X
39. **Dabija, A.**, Ciobanu, D. (2009). Aspects relating to mycotoxin contamination of barley-raw material in beer industry, lucrare prezentată la *The IVth Congress of the Academy of Romanian Scientists "Quality of Life"*, October 15-17, Timisoara, publicată în *volumul congresului*, 181-184, ISBN 978-973-638-410-3
40. Rebenciu, I., Buculei, A., **Dabija, A.**, Constantinescu, G. (2011). The bran addition influence upon the fabrication of dietary dough stacks with gooseberries, *Oblastnania ta tehnologhi harciobih virobnitv, vipusk* 27, 85-91, Donețk, ISSN 2079-4827
41. Ciocan-Andronic, D., **Dabija, A.** (2013). Study concerning part-baked bread technological process, lucrare prezentată la *The International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives*, 7-8 martie, Suceava și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 37, ISSN 2068-0819
42. Tița, M., **Dabija, A.**, Sion, I., Tița, O. (2013). Technological aspects of using ripened cheese to improve the quality of melted cheese, lucrare prezentată la *The International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives*, 7-8 martie, Suceava și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 38, ISSN 2068-0819
43. **Dabija, A.**, Sion, I., Rusu, L. (2014). Food poisoning produced by *Enterobacteriaceae* family, lucrare prezentată la *Second International Conference on Natural and Antropic Risks, ICNAR 2014*, "Vasile Alecsandri" University of Bacău, Bacău, 4-7 June, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, ISSN 2360-4018
44. Sion, I., **Dabija, A.**, Tita. M.A., Buculei, A. (2014). Some recent aspects about radioactive pollutants like ^{134}Cs and ^{137}Cs in foods, lucrare prezentată la *Second International Conference on Natural and Antropic Risks, ICNAR 2014*, "Vasile Alecsandri" University of Bacău, Bacău, 4-7 June, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, ISSN 2360-4018
45. Buculei, A., Constantinescu (Pop), G., **Dabija, A.** (2014). Research on the fish contaminants, lucrare prezentată la *Second International Conference on Natural and Antropic Risks, ICNAR 2014*, "Vasile Alecsandri" University of Bacău, Bacău, 4-7 June, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, ISSN 2360-4018
46. Constantinescu (Pop), G., Dinu, M., **Dabija, A.** (2014). Study of the contaminants evolution on flour - bread channel, lucrare prezentată la *Second International Conference on Natural and Antropic Risks, ICNAR 2014*, "Vasile Alecsandri" University of Bacău, Bacău, 4-7 June, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, ISSN 2360-4018
47. Rusu, L., Harja, M., Suteu, D, Favier, L., **Dabija, A.** (2015). The levels of radionuclides and heavy metals in milk and dairy products from Romania: monitoring and risk assessment, lucrare prezentată la *CSA 2015 Joint International Conference*, Iasi, Romania, 22-25 octombrie și publicată în *volumul conferinței*, 129-130
48. Rusu, L., Harja, M., Suteu, D, Favier, L., **Dabija, A.** (2015). Risk assessment of population exposure

- to organochlorine pesticides through milk in Bacau area, Romania, lucrare prezentată la *Ecology and Protection of Ecosystems, The 11th Edition*, Bacau, 5-7 Noiembrie și publicată în volumul de rezumate al conferinței, 108
49. **Dabija, A.** (2016). Aspects regarding the use of indigenous ingredients in obtaining bakery-pastry products, lucrare prezentată la *International Conference "Aromatic and medicinal herbs in food"*, *Simpozionul Anual al Asociației Specialiștilor din Morărăt și Panificație din România*, 15-16 iunie 2016, București, România, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
50. **Dabija, A.**, Gâtlan, Rebenciu, I., Sănduleac, E.T.(2017). Effect of vegetable proteins addition on yogurt quality, lucrare prezentată la *8th International Symposium EURO-ALIMENT*, 06-08.09.2017, Galati, România, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*
51. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Ropciuc, S., Sidor, A.M. (2017). Production of a novel yogurt using some local vegetable raw materials, lucrare prezentată la *4th North and East European Congress on Food, NEEFood 2017*, 10.09-13.09.2017, Kaunas, Lituania, publicată în *volumul de rezumate al congresului*
52. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Sion, I.(2017). Some aspects regarding shelf-life augmentation in fermented milk products, lucrare prezentată la *2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, PACK 2017*, 03.10-06.10.2017, München, Germania, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
53. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Codină, G.G., Gâtlan, A.M. (2017). Study regarding yogurts' shelf life extending by using some different herbs extracts, lucrare prezentată la *Total Food 2017, Exploitation of Agri-Food Chain Wastes Conference*, 31.10-02.11.2017, Norwich, Marea Britanie și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
54. Codină, G.G., **Dabija, A.** (2017). Studies regarding the physicochemical properties of fermented dairy products from various types of milk, lucrare prezentată la *Total Food 2017, Exploitation of Agri-Food Chain Wastes Conference*, 31.10-02.11.2017, Norwich, Marea Britanie și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
55. **Dabija, A.**, Mironeasa, S. (2017). Influence of enrichment of yoghurt with grape peel flour on the quality of product, lucrare prezentată la *Total Food 2017, Exploitation of Agri-Food Chain Wastes Conference*, 31.10-02.11.2017, Norwich, Marea Britanie și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
56. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Codină,G.G., Sidor, A.M. (2017). Effect of different vegetable proteins addition on the yogurt's quality, lucrare prezentată la *31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society*, 13.11-16.11.2017, Sitges, Spania și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
57. Oroian, M.A., **Dabija, A.**, Codină, G.G. (2017). Influence of different formulations of fibres on yogurt properties, lucrare prezentată la *31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society*, 13.11-16.11.2017, Sitges, Spania și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
58. Ropciuc, S., Codină, G. G., Zaharia, D., Oroian, M. A., **Dabija, A.** (2017). Impact of wheat flour dough fortification with gluconate and magnesium salts on dough rheological properties, lucrare prezentată la *31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society*, 13.11-16.11.2017, Sitges, Spania și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
59. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Mironeasa, S., Codină, G.G., Ropciuc, S., Gâtlan, A.M. (2017). The influence of herbs extract (milk thistle, hawthorn, sage and marjoram) on yogurt properties, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 39, ISSN 2068-0819
60. Codină, G.G., **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Mironeasa, S., Ropciuc, S., Gâtlan, A.M. (2017). Influence of acorn flour addition on the quality of yogurt, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 38, ISSN 2068-0819

61. Mironeasa, S., **Dabija, A.**, Ropciuc, S. (2017). Optimization of an improved yogurt formulation containing natural ingredients by d-optimal mixture experimental design, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 41, ISSN 2068-0819
62. Gâtlan, A.M., **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Mironeasa, S., Codină, G.G., Ropciuc, S. (2017). Effect of beetroot powder addition on rheological, physicochemical and sensorial properties of yogurt, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 40, ISSN 2068-0819
63. Oroian, M.A., **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Codină, G.G., Ropciuc, S., Gâtlan, A.M. (2017). Rheological, physicochemical and sensorial properties of yogurt enriched with buckwheat flour, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 42, ISSN 2068-0819
64. Ropciuc, S., **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Mironeasa, S., Gâtlan, A.M., Codină, G.G. (2017). Improvement of rheological and sensory properties of yogurt with Romanian autochthonous plant powder addition, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 50, ISSN 2068-0819
65. Poroch-Seritan, M., **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Lobiuc, A., Buculei, A., Rebenciu, I. (2017). Research on extending the shelf life of trout products, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 49, ISSN 2068-0819
66. Ropciuc S., Codină G. G., Zaharia D., Oroian M. A., **Dabija A.** (2017). Impact of wheat flour dough fortification with gluconate and magnesium salts on dough rheological properties, lucrare prezentată la *31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society*, 13-16 noiembrie, Sitges, Spania, și publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
67. Codină G.G., Zaharia D., **Dabija A.** (2017). Influența fortificării făinii cu săruri de calciu asupra proprietăților tehnologice ale aluatului, lucrare prezentată la *Conferința Integritatea Alimentului - A-XXVI-a ediție a Simpozionului Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România*, 30.08-31.08. 2017, București, România, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 45, Editura Printech, ISBN 978-606-23-0765-3
68. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Arghire, C. (2017). Semințe de plante oleaginoase utilizate pentru îmbunătățirea valorii nutritive a produselor de panificație, lucrare prezentată la *Conferința Integritatea Alimentului - A- XXVI-a ediție a Simpozionului Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România*, 30.08-31.08. 2017, București, România, publicată în volumul de rezumate al conferinței, 44, Editura Printech, ISBN 978-606-23-0765-3
69. Codină G.G., Zaharia D., **Dabija A.** (2017). Fortification of white wheat flour with iron ions and its impact on dough empirical rheological properties, lucrare prezentată la *7th International Conference, Biotechnologies, Present and Perspectives*, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 44, ISSN 2068-0819
70. Corobco, A.E., Buta, R.I. **Dabija, A.** (2017). Studies concerning addition of inulin on the sensorial and physicochemical properties of yogurt, lucrare prezentată la *83 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 5–6, 2019, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 9
71. Andrei, G., Triguc, R., **Dabija, A.** (2017). Improving the quality yogurt by addition pea fibre, lucrare prezentată la *83 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 5–6, 2019, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 18, ISBN 978-966-612-213-4
72. **Dabija, A.** (2018) Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials, lucrare prezentată la *International Conference on Raw Materials to Processed Foods*, 11-13.04.2018, Antalya Turcia, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 177
73. Codină, G.G., **Dabija, A.**, Stroe, S.G., Ropciuc, S. (2018). Optimization of iron-oligofructose

- formulation on wheat flour of a high extraction rate on dough rheological properties, lucrare prezentată la *International Conference on Raw Materials to Processed Foods*, 11-13.04.2018, Antalya Turcia, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 171
74. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Stroe, G.S. (2018). Physicochemical and sensory properties of yogurt with acorn flour and apple fiber, lucrare prezentată la *9th Central European Congress on Food „Food Science for Well-being”*, 24-26.05.2018, Sibiu, România, publicată în *volumul de rezumate al congresului*, 96, ISBN 978-606-12-1546-1
 75. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Rebenciu, I. (2018). Aspects concerning to the role of yeasts in the fermentative industry, lucrare prezentată la *The 27th Symposium of the Romanian Flour Milling & Backery Specialist Association The Role of Fermentative Processes in Obtaining Traditional Romanian Products*, publicată în *volumul de rezumate al simpozionului*, 166, ISBN 978-606-12-1546-1
 76. Codină, G.G., Zaharia, D., **Dabija, A.**, Stroe, S.G. (2018). Effect of calcium and magnesium from gluconate salts on white bread quality, lucrare prezentată la *9th Central European Congress on Food „Food Science for Well-being”*, 24-26.05.2018, Sibiu, România, publicată în *volumul de rezumate al congresului*, 95, ISBN 978-606-12-1546-1
 77. **Dabija, A.**, Oroian, M.A., Codină, G.G. (2018). Effect of buckwheat and oat fibers addition on the quality of yogurt, lucrare prezentată la *4th Edition of the International Conference "Modern Technology in the Food Industry 2018"*, 18-20 October 2018, Chișinău, Republica Moldova, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 225, ISBN 978-9975-87-428-1
 78. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Sidor, A.M. (2018). Influence of seabuckthorn and grape seed extract on sensory, physicochemical and rheological characteristics of yogurt, lucrare prezentată la *4th Edition of the International Conference "Modern Technology in the Food Industry 2018"*, 18-20 October 2018, Chișinău, Republica Moldova, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*, 227, ISBN 978-9975-87-428-1
 79. **Dabija, A.**, Codină, G.G., Stroe, S.G., Sion, I. (2018). The relationship between sensory and physicochemical characteristics of yogurt with pumpkin seeds, lucrare prezentată la *Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research EUROSENSE 2018*, 02-05.09.2018, Verona, Italia, publicată în *volumul de rezumate al conferinței*
 80. Ghinjul, A., Benderschi, O., Costan-Sprivac, V.P., **Dabija, A.** (2018). Effect of different starter cultures on the quality characteristics of yogurt, lucrare prezentată la *84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 23-24, 2018, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 44, ISBN 978-966-612-213-4
 81. Turcan, P., Corobco, A.E., Buta, R.I., **Dabija, A.**, Buculei, A. (2018). Herbs extracts supplementation effect on the quality characteristics of yogurt, lucrare prezentată la *84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 23-24, 2018, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 45, ISBN 978-966-612-213-4
 82. Ghinjul, A., Triguc, R., Andrei, G., **Dabija, A.** (2018). Influence of some local vegetable addition on physicochemical, rheological and sensory properties of yogurt, lucrare prezentată la *84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 23-24, 2018, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 46, ISBN 978-966-612-213-4
 83. Apetrei, O., Curcudel, A., Codină, G.G., **Dabija, A.** (2019). Studies regarding the development of an innovative gluten-free black beer, lucrare prezentată la *85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 11-12, 2019, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 28, ISBN 978-966-612-213-4
 84. Zvonaru, A., **Dabija, A.**, Istrate, M.A., Codină, G.G. (2019). The effect of hemp flour addition on dough rheology and wheat bread quality, lucrare prezentată la *85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 11-12, 2019, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 163, ISBN 978-966-

85. Șestac, M., Ciocan, M., **Dabija, A.** (2020). Research on the use of unconventional raw materials in the production of beer, *86 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"*, April 2–3, 2020, Kiev, Ucraina și publicată în *book of abstracts*, 179, ISBN 978-966-612-213-4

VIII: Proiecte câștigate prin competiție, inclusiv proiecte de cercetare și consultanță

A. Director de proiect

1. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089, *Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L.Suceava*, finanțat de UEFISCDI
2. 2017 – Contract PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097, *Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărire a termenului de valabilitate al produselor din păstrăv*, finanțat de UEFISCDI
3. 2004-2006 – *Cercetări privind identificarea, monitorizarea și valorificarea optimă a produselor secundare din industria berii*, finanțat de CNCSIS -1006
4. 2002-2004 – *Cercetări privind optimizarea calităților biotehnologice ale drojdiei Saccharomyces cerevisiae*, finanțat de CNCSIS – 858 (101)
5. 2001 – *Cercetări privind stabilirea diagramei optime de malțificare în scopul obținerii unui malț cu calități biotehnologice superioare*, Contract nr.3557, Beneficiar S.C. MARTENS S.A. Galați

B. Membru în echipa de cercetare:

1. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136, *Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional*, finanțat de UEFISCDI
2. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079, *Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice*, finanțat de UEFISCDI
3. 2016-2020 – *Analiza interrelației dintre microbiota intestinală și gazdă cu aplicații în prevenția și controlul diabetului de tip 2, Acronim: microDIAB*, POC 1.1.4-E: Proiecte CD pentru atragerea de personal cu competențe avansate din străinătate, 105065
4. 2007 – *Mediul și deșeurile – dezvoltarea durabilă și deșeurile*, Contract nr. 31376, Beneficiar Primăria Bacău
5. 1998 – *Optimizarea procesului de înmulțire al drojdiei Saccharomyces cerevisiae cu activitate maltazică superioară*, Contract nr. 29, Beneficiar CNCSU
6. 1996 – *Cercetări în scopul îmbunătățirii calităților biotehnologice ale drojdiei comprimate*, Contract nr. 86, Beneficiar S.C. "Bere Lichior Mărgineni" S.A. Bacău

Data: 10.06.2020

Semnătura,
Dabija