

CURRICULUM VITAE

INFORMAȚII PERSONALE

Adresă **DUȚĂ Denisa Eglantina**
Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București
Str. Băneasa Ancuța nr. 5, sector 2, București, România
Telefon +40 31 6205833; +40 31 6205834
Fax +40 31 6205833; +40 31 6205834
E-mail denisa.duta@bioresurse.ro

Naționalitate Română
Data nașterii 07.11.1970

LOCUL DE MUNCĂ

Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București
Director științific, Responsabil Laborator Științele consumatorului și Analize senzoriale
Coordonarea activității de cercetare din Direcția Cercetare-Dezvoltare-Inovare (9 laboratoare și 3 stații pilot de experimentări)

DOMENIUL OCUPAȚIONAL

Perioada	2019 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Cercetător științific gradul I, Director științific, Responsabil Laborator Analize Senzoriale
Activități și responsabilități principale	Activitate de management și cercetare în domeniul științei alimentelor, coordonare/participare în proiecte de cercetare naționale și internaționale, coordonare Program Nucleu (2019-2022, 2023-2026), coordonarea Direcției de Cercetare-Dezvoltare (9 laboratoare și 3 stații pilot).
Perioada	2010 - 2019
Funcția sau postul ocupat	Responsabil Laborator Analize senzoriale, Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul analizei senzoriale, dezvoltare de metodologii de analiză, dezvoltare produse noi în cadrul proiectelor de cercetare, coordonare/participare proiecte de cercetare naționale și internaționale.
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2009 - 2010
Funcția sau postul ocupat	Inginer/Cercetător științific gradul III, Compartimentul Controlul Calității Produselor Alimentare și Ambalajelor de uz alimentar, Institutul de Bioresurse Alimentare București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul resurselor vegetale, a produselor alimentare; metode de analiză, studii fundamentale și aplicative de nutriție; dezvoltare de produse speciale pentru intoleranțe alimentare; controlul calității; management proiecte de cercetare.
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2003 - 2009
Funcția sau postul ocupat	Inginer/Cercetător științific gradul III, Compartimentul Cercetare-Dezvoltare, Institutul de Bioresurse Alimentare București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul resurselor vegetale, a produselor alimentare; metode de analiză, studii fundamentale și aplicative de nutriție; dezvoltare de produse speciale pentru intoleranțe alimentare; controlul calității; management proiecte de cercetare.
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2002 - 2003
Funcția sau postul ocupat	Inginer, Compartimentul Cercetare-Dezvoltare, Institutul de Bioresurse Alimentare, București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în cadrul proiectelor: analiza calității culturii de grâu din recolta anuală, metode de îmbunătățire a calității făinii de grâu (amelioratori naturali pe principiul „sourdough”, obținere produse făinoase pentru diabetici etc.)
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2011 - 2012
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar (în sistem colaborare), Facultatea de Medicină Veterinară, Specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV București, Splaiul Independenței nr.105, București
Activități și responsabilități principale	Efectuarea de ore de curs la disciplinele: „Analiza senzorială a produselor alimentare” și „Psihologia alimentației” și ore de laborator aferente, pregătirea materialului de curs și a lucrărilor practice.
Tipul activității	Învățământ superior

Perioada	1998-2001
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar (în sistem de colaborare), Facultatea de Inginerie, Specializarea: Chimie și Tehnologii Alimentare, Universitatea din Bacău, Calea Mărășești nr. 157, Bacău
Activități și responsabilități principale	Efectuarea de ore de laborator, predarea de metodologii de analiză în domeniul tehnologiei morăritului și panificației și al aditivilor alimentari.
Tipul activității	Invățământ superior
Perioada	1995–2001
Funcția sau postul ocupat	Inginer tehnolog pentru industria alimentară S.C. PAMBAC S.A. Bacău, Calea Moinești nr.14, Bacău (Companie cu profil de morărit–panificație) Department Cercetare - Dezvoltare - Producție
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare aplicativă în domeniul tehnologiei de morărit și panificație, realizare de produse noi, îmbunătățire rețete, ameliorare și vitaminizare făinuri, analizare produse, probe de coacere, stabilire consumuri specifice, implementare Sistemul Calității.
Tipul activității	Cercetare - dezvoltare – producție - comercializare produse de morărit-panificație
<u>EDUCAȚIE ȘI FORMARE</u>	
Perioada	7 aprilie - 29 noiembrie, 2022
	Instruire online: EIT FOOD RIS RESEARCH INFRASTRUCTURE NETWORK Universitatea Warsaw, Polonia
Perioada	15-19 februarie 2021
Calificare	Instruire Online Platform Design
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Principii cheie în design-ul platformelor online, explorare, strategie, dezvoltare, prototip, validare, mapare ecosistem, identificare entități și roluri, analiza potențialelor valori ce pot fi interschimbate între entități etc. în cadrul proiectului european FoodSafety4EU.
Organizația care a furnizat instruirea	Boundaryless SRL.
Perioada	21-25 noiembrie 2016 Bucuresti
Calificare	Certificat participare curs postuniversitar in Statistica
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Statistica (teorie si aplicatii practice) pentru date experimentale
Organizația care a furnizat instruirea	Universitatea Dunarea de Jos Galati
Perioada	2 octombrie 2016 Benevento, Italia
Calificare	Certificat de participare curs de Chemomimetrie
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Introducere in chemomimetrie
Organizația care a furnizat instruirea	2 nd IMEKOFOODS Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety IMEKOFOODS, ENEA Italia
Perioada	16.03.2015 – 07.06.2015 București
Calificare	Certificat de participare în calitate de expert curs de instruire în analiza senzorială și știința consumatorului în cadrul proiectului european Leonardo da Vinci INNSENS
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Atribute senzoriale, metodologii de analiza senzoriala, planificarea unui proiect senzorial, aplicații ale analizei senzoriale la produse alimentare
Organizația care a furnizat instruirea	AINIA (Spania), UCPH (Danemarca)
Perioada	20 - 24 mai 2013, Murcia, Spania
Calificare	Certificat de participare curs de instruire: „Aspecte senzoriale și de siguranță în dezvoltarea de produse alimentare” în cadrul proiectului european Leonardo da Vinci Tol4Food
Subiecte principale	Metodologii de analiză senzorială, aplicații
Organizația	CTC (Centrul Tehnologic National pentru Conserve), Murcia, Spania
Perioada	2-4 aprilie 2013, Bucuresti, România
Calificare	Certificat de participare
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Curs de instruire „Train the trainers in knowledge transfer” in cadrul proiectului european SEE CAPINFOOD, Introducere in: transfer de cunoastere, dialog intre cercetare-industrie, identificarea si exploatarea nevoilor industriei, exercitii practice.
Organizația care a furnizat instruirea	CBHU (Campden Magyarország Nonprofit Kft. Hungary), UGENT (Universitatea Ghent, Belgia) si IBA Bucuresti

<p>Perioada Calificarea/diploma Subiecte principale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>5 - 9 Noiembrie 2012, Porto, Portugalia Certificat de participare și instruire curs „Autenticitatea produselor tradiționale: aspecte senzoriale” în cadrul proiectului european Leonardo da Vinci Tol4Food Metode cromatografice, olfactometrie, analiză senzorială Universitatea Catolică Portugheză – Școala Superioară de Biotehnologii (UCP-ESB), Porto, Portugalia</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma Subiecte principale/competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>10 - 11 Mai 2012, București Diplomă de participare Curs de instruire: „Media Training for Food and Nutrition Scientists” finanțat prin proiectul european MAITRE/comunicarea rezultatelor cercetării către publicul larg, articol de presă, interviu MAITRE Coordinator MINERVA Consulting & Communication și MAITRE media training coordinator European Journalism Centre</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale/competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Februarie 2011, Germania Diplomă de participare Curs de instruire: „Comunicarea cu succes a rezultatelor cercetării către sectorul industrial” finanțat prin proiectul european AgriFoodResults/comunicarea rezultatelor cercetării către industrie Universitatea din Münster Germania</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale/competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>August 2010, București Formator/cod COR 241205 /Certificat de absolvire eliberat de Ministerul Educației și Ministerul Muncii Curs de formator Pregătirea formării; realizarea activităților de formare; evaluarea participanților la formare; aplicarea metodelor și tehnicilor speciale de formare; marketing-ul formării; proiectarea programelor de formare; organizarea programelor și a stagilor de formare; evaluarea, revizuirea și asigurarea calității programelor de formare. CEPECOM (Centrul de Formare Profesională București)</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale/competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Iulie 2010, Croația Diplomă de participare Practica interviului cu media, conferința de presă, scrierea unui articol de presă pentru comunicarea rezultatelor cercetării, comunicarea cu factorii de decizie, dialog științific, comunicare Curs de instruire „Comunicarea științei” (2 module) Universitatea College London, Marea Britanie, Coordonator proiect ESConet Organizat și finanțat prin proiectul european ESConet, Dubrovnik (Croația), http://www.esconet.org/ESConet/Welcome.html</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Martie 2008, Noua Zeelandă Grant de studiu în cadrul proiectului european FOOD-FRENZ la Institutul de Cercetări Alimentare și Agricole Palmerston North și Christchurch, Noua Zeelandă / Diplomă de participare Vizitare laboratoare, stații pilot, stabilire contacte cercetători Priorități în cercetare, teme de cercetare abordate în institutele respective, moduri de finanțare Institutul de Cercetări Alimentare și Agricole Palmerston North și Christchurch, Noua Zeelandă</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale/competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Iunie 2007, Sibiu Curs de instruire: Evaluarea conformității produselor tradiționale din România față de cerințele legislative de siguranță alimentară, (membru în echipa de lectori) Institutul de Biorresurse Alimentare, București</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>August 2006, București Certificat de absolvire eliberat de Ministerul Educației și Cercetării Curs postuniversitar: Analiză senzorială a produselor alimentare (Analiza senzorială a produselor alimentare, desfășurare analiză pentru diferite categorii de produse alimentare, selectare evaluatori, întocmire fișe, instruire evaluator interpretare rezultate analiză) Universitatea „Dunărea de Jos” Galați</p>

<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Subiecte principale/Competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Martie 2006, București Certificat de absolvire Auditor în domeniul calității eliberat de Ministerul Muncii, Solidarității Sociale și Familiei și de Ministerul Educației și Cercetării Curs de perfecționare: Auditor în domeniul calității Standardele de referință ISO 19011, ISO 9001 și ISO 14001 Comunicarea specifică activității de audit, planificarea, întocmirea și completarea documentelor, examinarea documentelor referitoare la sistemul de management al calității/mediului, colectarea și structurarea informațiilor specifice activității de audit, analiza și aprecierea conformității și eficacității sistemului de management, întocmirea și susținerea raportului de audit, conducerea auditului, munca în echipa de audit, perfecționarea pregătirii profesionale. SC Fiatest SRL București</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută</p> <p>Subiecte principale/competențe Profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Octombrie 2005, Porto, Portugalia Certificat de participare curs de instruire în analiza senzorială prin proiectul LdV-Formarea profesională la nivel european a specialiștilor în domeniul analizei senzoriale pentru produse agroalimentare, Contract nr. RO/2004/93046/EX Analiza senzorială a vinului/Desfașurarea analizei senzoriale pe diferite categorii de produse alimentare, selectare evaluatori, întocmire fișe de analiză, instruire evaluatori, interpretare AESBUC (Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica), Porto, Portugalia</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>1996 - 2005, Galați Doctor în Domeniul Inginerie industrială, domeniul fundamental: Științe ingineresti/Diplomă de doctor (Cercetări privind eliberarea substanțelor de aromă din diferite matrice) Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Noiembrie 2004, Viena, Austria Curs pentru instructori: „Hygienic Food Production” - parte a proiectului HYFOMA, susținut de EHEDG Diplomă de participare Fabricarea alimentelor în condiții igienice BOKU–Universitatea de Resurse Naturale și Științe ale Vieții, Departamentul de Știința și Tehnologia Alimentelor, Viena, Austria</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>2004, Prahova Diplomă de participare curs de instruire: Tehnologii și principii ecologice de obținere a legumelor în câmp și spații protejate, Măgurele, Prahova, curs finanțat de Programul Agral, subprogram Polevit Tehnologii ecologice de obținere a legumelor de câmp Institutul de Bioresurse Alimentare</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Mai 2004, Norwich, Marea Britanie Diplomă de participare curs: Managementul proiectelor Managementul proiectelor BBSRC & Institutul de Cercetări Alimentare Norwich, Marea Britanie</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută</p> <p>Competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>2003 - 2004, Norwich, Marea Britanie Confirmare de participare Bursă Marie Curie pentru doctorat, Contract QLK5-1999-50512 finanțat de Comisia Europeană Eliberarea substanțelor de aromă din matrice alimentare Institutul de Cercetări Alimentare. Norwich, Marea Britanie</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută</p> <p>Competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>Octombrie 2002, Iowa, SUA Diplomă de participare curs de instruire: Cerealele: calitate, procesare, depozitare, finanțat de Banca Mondiala Cerealele: calitate, procesare, depozitare Iowa State University, Ames, Iowa S.U.A.</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Competențe profesionale dobândite</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>6 Noiembrie 2000 Diplomă de participare nr.042 curs de instruire: Calitatea este problema fiecăruia Standardele ISO 9000 Managementul calității, metoda ANOVA, politica în domeniul calității Asociația Registrul Național al Auditorilor din România, RENA</p>
<p>Perioada Calificarea/diploma obținută Competențe profesionale</p> <p>Organizația care a furnizat instruirea</p>	<p>30.06.- 02.07.1998, Bacău Diplomă de participare atelier de Instruire pentru industria de panificație Rețete speciale pentru fabricarea produselor de panificație, patiserie ACIDI/VOCA și SC PAMBAC SA Bacău</p>

Perioada **Octombrie 1998, București**
 Calificarea/diploma obținută Diplomă de participare curs Calitatea alimentelor și Sistemelor de Siguranță (GMP și HACCP)
 Competențe profesionale Sisteme de siguranță în calitatea alimentelor: HACCP și GMP
 Organizația Institutul de Cercetări Alimentare București

Perioada **1994 – 1995, Galați**
 Calificarea/diploma obținută Studii aprofundate (Master), Diplomă de absolvire
 Competențe dobândite Tehnologii alimentare speciale
 Organizația care a furnizat instruirea Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare, Universitatea “Dunărea de Jos”, Galați

Perioada **1989 – 1994, Galați**
 Calificarea/diploma obținută Studii universitare/Diplomă de absolvire
 Competențe profesionale dobândite Chimie (organică, anorganică, analitică), biochimie, fizică, matematici speciale, chimie-fizica, tehnologii alimentare (morărit-panificație, lactate, carne, bere, vin, produse zaharoase)
 Organizația care a furnizat instruirea Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare, Universitatea “Dunărea de Jos”, Galați

APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE

Limba maternă Limba română
 Limbi străine cunoscute Limba engleză, Limba franceză

Autoevaluare
 Nivel european (*)

Limba engleza
 Limba franceza

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
B	2	B	2	B	2	B	2	B	2
A	1	A	1	A	1	A	1	A	1

(*) Nivelul cadrului european comun de referință pentru limbi străine

Competențe și abilități sociale Capacitate de adaptare, seriozitate, comunicare și cooperare în echipă dobândite lucrând în cadrul proiectelor de cercetare naționale și internaționale, cu parteneri din diferite domenii: cercetare, învățământ, industrie; cooperare în proiecte europene (contracte bilaterale cu Grecia, Bulgaria; proiecte Leonardo da Vinci; Erasmus+, Sout-East Europe; acțiuni COST; EUREKA, propuneri de proiecte FP7, Horizon 2020).

Bursa Marie Curie pentru doctorat la Institutul de Cercetări Alimentare, Norwich, Marea Britanie, pe o durată de 1 an, 2003-2004, mi-a oferit șansa de a studia într-o țară străină și mai ales posibilitatea de a intra în contact cu alte culturi și civilizații.

Competențe și aptitudini organizatorice Experiență managerială în derularea, în calitate de director/responsabil de proiect a peste 10 proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare, câștigate prin competiții (naționale și internaționale); capacitate de coordonare, analiză și sinteză, de organizare și de gestionare a proiectelor și de orientare către rezultate; eficiență în coordonarea activităților de cercetare și administrative; antrenarea tinerilor (studenți, masteranzi și doctoranzi) în activitatea de cercetare.

Competențe și aptitudini tehnice Inginerie și tehnologii pentru industria alimentară, auditor în domeniul calității; capacitate analitică bine dezvoltată, capacitate bună de însușire a unor noi tehnici de lucru, interes pentru dezvoltarea profesională continuă, abilități de utilizare a echipamentelor de cercetare.

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului Operare PC: Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet (email, web), Paint dobândite prin instruire și utilizare zilnică.

Alte competențe și aptitudini Dobândirea competenței de a deveni cadru didactic, în urma efectuării cursurilor din cadrul modulului pedagogic și susținerii examenului de final.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Brainmap Network: <https://www.brainmap.ro/denisa-eglantina-duta>
 Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Denisa_Duta
 ResearcherID: <http://www.researcherid.com/rid/C-7057-2017>
 GoogleScholar: <https://scholar.google.ro/citations?user=7BtKExsAAAAJ&hl=en>
 ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8821-7268>

Membru al asociatiilor profesionale

- Membru **EPSO** (The European Plant Science Organisation), din anul 2015, <http://www.epsoweb.org/>
- Membru **ISEKI** (Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain), din anul 2010, <https://www.iseki-food.net/>
- Membru **Foodforce** (Rețea a institutelor naționale de cercetare din Europa inițiată de Institute of Food Research Norwich, Marea Britanie), <http://www.foodforce.org/>
- Membru **ASMP** (Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație), din 1996

Expert/ evaluator/recenzor

- Membru SCAR-AKIS
- Expert European Bioeconomy Policy Forum
- Delegat național Review panel member-COST, 2018-2022
- Recenzor reviste și manifestări științifice
- Delegat național pentru acțiunile COST, domeniul Agricultură și Alimentație, 2010-2014 (<http://www.ancs.ro/ro/articol/1621/programe-internationale-reprezentantii-romaniei-in-comitetele-pe-domenii-cost>)
- Expert evaluator pentru proiecte naționale și internaționale
- Expert pentru industria alimentara in cadrul RENAR (Asociația Română de Acreditare)
- Moderator conferinte

ANEXE BREVETE**BREVETE:**

- Biscuiți fortificați cu făină din deșeuri de morcovi, Cerere de brevet A00287/2021, autori: Catană M., Catană L, Burnete A.G.,Lazăr, A.M., Belc, N., **Duță D.E.**, Constantinescu, F.
- Minibaghetă fortificată cu făină din deșeuri de morcovi, Cerere de brevet A00288/2021, autori: Catană M., Catană L, Burnete A.G.,Lazăr, A.M., Belc, N., **Duță D.E.**, Constantinescu, F.
- Produse concentrate din tuberculi de topinambur (*Helianthus tuberosus*) și mere, hipoglicidice, cu potențial antioxidant, Cerere de brevet A00665/2021, autori: Catană M., Catană L, Burnete A.G.,Lazăr, A.M., Belc, N., **Duță D.E.**, Constantinescu, F.
- Pâine aglutenică pe bază de făină de orez, gram și ciufă, Cerere de brevet OSIM A/00475 din 12.08.2021, autori: Culetu A., Susman, I.E., **Duta, D.E.**, Belc, N.
- Fursecuri aglutenice cu batat, Brevet de inventie nr. 128186, 30.09.2015, autori: Catană, L., Catană, M., Negoită, M., Iorga, E., Belc, N., **Duță, D.E.**, premiat cu Medalie de aur la Expoziția internațională de invenții, cercetare științifică și tehnologii noi, INVENTIKA, București 5-8 octombrie 2011
- Procedeu de obținere și compoziția aluatului acid uscat utilizat pentru îmbunătățirea calității produselor de panificație, Brevet OSIM 122520/2009, autori: Belc, N., Iorga, E., **Duță, D.E.**, Teodorescu, F., Coman, V., Mușat, R., Toma, M., Pistol, M.
- Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici, Brevet OSIM 123346/2011, autori: Belc, N., **Duță, D.**, Ghencea, S.
- Compoziție de aluat pentru paste făinoase aglutenice, Brevet OSIM 123347/2011 autori: Belc, N., **Duță, D.**, Ghencea, S.

PUBLICAȚII**PUBLICAȚII:**

- Balan, I.M., Trasca, T., Tulcan, C., Belc, N., Mustatea, G., Tripon, M.R., Lattanzio, V., Rychlik, M., Duta, D. **2024**. From Safety to Security and to Food Ethics. *IntechOpen*. 1-24. doi: [10.5772/intechopen.1006089](https://doi.org/10.5772/intechopen.1006089).
- Catană, M., Catană, L., Asănică, A.C., Dără, M.A., Constantinescu, F., **Duță, D.E.** **2024**. Research on the fortification of a pastry product with cauliflower leaves powder to increase nutritional quality and antioxidant potential. *Scientific Papers. Series B, Horticulture*. Vol. LXVIII, 2:773-782.
- Apetroaei, M.M., Adam-Dima, I.E., Belc, N., Israel Roming, F., Constantinescu, F., **Duță, D.**, Macri, A., Udeanu, D.I., **2024**. Integrating nutraceuticals in the one health framework: a path to holistic health solutions. *Farmacia*, 2024, vol. 72, 4:719-729, <https://doi.org/10.31925/farmacia.2024.4.1>.
- Manolache, F.A.; **Duță, D.E.**; Criveanu-Stamatie, G.D.; Iordache, T.A.; Todască, M.-C. **2024**. Decoding the Volatile Profile of White Romanian Fetească Wines. *Separations* 2024, 11, 141. <https://doi.org/10.3390/sep11050141>
- Scheibenzuber, S., Rychlik, M., Pucci, E., Presenti, O., Serafini, G., Nobili, C., Zoani, C., **Duta, D.**, Mihai, L., Stamatie, G. D., Belc, N., Falch, E., Rustad, T., **2023**, Consumer acceptance of new food ingredients made from by-products - A focus group approach, *Nachhaltig produzierte Lebensmittel (Analytik, Sicherheit, Technologie und Sensorik)* <https://doi.org/10.1002/lemi.202359174>
- Stamatie, G.D., Cosma, E., Bobea, S. A., **Duta, D.E.**, **2023**, Development and quality evaluation of cereal based protein enriched food prototypes. *Journal of Hygienic Engineering & Design* . **2023**, Vol. 43, p 39-46. 8p.
- Tihăuan, B.-M., Marinaș, I.-C., Adascălului, M., Dobre, A., Pîrcălăbioru, G.G., Axinie, M., Ștefan, L.M., **Duta, D.E.** **2023**. Nutritional Profiling and Cytotoxicity Assessment of Protein Rich Ingredients Used as Dietary Supplements. *Applied Sciences* 13, 6829. <https://doi.org/10.3390/app13116829>
- Ungureanu, E.L., Mocanu, A.L., Stroe, C.A., **Duță, D.E.**, Mustăța, G. **2023**. Assessing Health

- Risks Associated with Heavy Metals in Food: A Bibliometric Analysis. *Foods*, 12, 3974. <https://doi.org/10.3390/foods12213974>
- Knežević-Jugović, Z., Culetu, A., Mijalković, J., **Duta, D.**, Stefanović, A., Šekuljica, N., Đorđević, V., Antov, M. **2023**. Impact of Different Enzymatic Processes on Antioxidant, Nutritional and Functional Properties of Soy Protein Hydrolysates Incorporated into Novel Cookies. *Foods*, 12, 24. <https://doi.org/10.3390/foods12010024>
 - Belc, N., Morganti, E., **Duță, D.E.**, Iordache, T.A., K. Flynn, **2022**, **Role of the Food Industry in Improving the Food Environment**. Reformulation and Logistical Considerations, Capitol în cartea Transforming Food Environments, editor Charlotte EL Evan, CRC Press, Taylor & Francis, <https://doi.org/10.1201/9781003043720>
 - Banovic, M., Arvola, A., Pennanen, K., **Duta, D.E.**, Sveinsdóttir, K., Sozer, N., Grunert, K.G., **2022**. A taste of things to come: Effect of temporal order of information and product experience on evaluation of healthy and sustainable plant-based products. *Frontiers in Nutrition* 9:983856. doi: [10.3389/fnut.2022.983856](https://doi.org/10.3389/fnut.2022.983856).
 - Stamatie, G.D., Susman, I.E., Bobea, S.A., Matei, E., **Duta, D.E.**, Israel-Roming, F., **2022**, The Influence of the Technological Process on Improving the Acceptability of Bread Enriched with Pea Protein, Hemp and Sea Buckthorn Press Cake. *Foods*, 11, 3667. <https://doi.org/10.3390/foods11223667>.
 - Stamatie, G.D., **Duta, D. E.**, Belc, N., Zoani, C., Israel-Roming, F., **2021**, Nutritional and functional properties of some protein sources, *AgroLife Scientific Journal*, 10 (1):2014-2021, ISSN 2285-5718; ISSN CD-ROM 2285-5726; ISSN ONLINE 2286-0126; ISSN-L 2285-5718.
 - Culetu, A., **Duta, D.E.**, Papageorgiou, M., Varzakas, T. **2021**.The Role of Hydrocolloids in Gluten-Free Bread and Pasta; Rheology, Characteristics, Staling and Glycemic Index. *Foods*, 10, 3121. <https://doi.org/10.3390/foods10123121>.
 - Stoica, F., Aprodu, I., Enachi, E., Stănciuc, N., Condurache, N.N., **Duta, D.E.**, Bahrim, G.E., Răpeanu, G. **2021**, Bioactive's Characterization, Biological Activities, and In Silico Studies of Red Onion (*Allium cepa* L.) Skin Extracts. *Plants*, 10, 2330. <https://doi.org/10.3390/plants10112330>
 - Belc N., **Duta D. E.**, Culetu A., Stamatie G.D., **2021**, Type and Amount of Legume Protein Concentrate Influencing the Technological, Nutritional, and Sensorial Properties of Wheat Bread, *Appl. Sci.* 2021, 11, 436. <https://doi.org/10.3390/app11010436>
 - **Duta DE**, Catana M, Catana L., Lazar A.M., Burnete A.G., Culetu A., Belc N., **2021**, Applications in bakery products, capitol în cartea: Food Waste Recovery. Processing technologies, Industrial techniques and Applications, Ed. Charis M. Galanakis, Elsevier, pag.399-418.
 - **Duta D.E.**, Culetu A., Belc N., **2021**, Fortification of bread with wheat processing by-products, capitol în cartea: Trends in wheat and bread making, Ed. Charis Galanakis, pag.343-370 Elsevier, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821048-2.00012-X>
 - Culetu A., Stoica-Guzun A., **Duta D.E.**, **2021**, Impact of fat types on the rheological and textural properties of gluten-free oat dough and cookieInternational, *International Journal of Food Science & Technology*, 56(1):126–137.
 - Tihăuan B.M., Berca, L.M., Adascalului, M., Martinez Sanmartin, A., Nica, S., Cimponeriu, D., **Duta, D.**, **2020**, Experimental *in vitro* cytotoxicity evaluation of plant bioactive compounds and phytoagents: a review, *Rom Biotechnol Lett.* 2020; 25(4):1832-1842.
 - Mateescu C., **Duta D.**, Onisei T., Serbancea F., Dune A., **2020**, Flavored cream honey - a healthy food choice for consumers, *International Symposium ISB-INMA-TECH 2019*, pp.236-245, Print: ISSN 2344 – 4118, CD-ROM: ISSN 2344 – 4126, Online: ISSN 2537 – 3773, ISSN-L 2344 – 4118
 - Culetu, A., Mohan, G., **Duta, D.E.**, **2020**, Rheological characterization of the dough with added dietary fiber by rheometer: a review, *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca Food Science and Technology* 77(1):13-24, doi: 10.15835/buasvmcn-fst:2019.0034
 - Schimbator, M., Culetu, A., Susman, I., & **Duta, D. E.** **2020**. Digestibility of proteins from different sources. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI-Food Technology*, 44(2), 43–50.
 - Manolache, F. A., Catana, L., **Duta, D.**, Culetu, A., Ionescu, V., Belc, N., & Todască, M. C. **2020**. Valorisation of *Amaranthus Spp.* in bars for nutritional value improvement. ISB-INMA TEH Agricultural and Mechanical Engineering, International Symposium ISB-INMA-TEH'2020, 130–137.
 - Negoită M., Mihai A.L., Horneț G. A., **Duta E. D.**, **2020**, Development of SPE clean-up procedure for acrylamide determination from potato-based products by GC-MS/MS, *Open Agriculture* 2020; 5: 305–316, <https://doi.org/10.1515/opag-2020-0039>
 - Culetu A., Ionescu V., Todasca M.C., **Duta D.E.**, **2020**, Evaluation of the storage-associated changes in the fatty acid profile of oat-based gluten-free cookies prepared with different fats, *Food Science and Biotechnology* vol. 26 (9), pp.759–767
 - Stamatie, G. D., **Duta, D. E.**, Israel-Roming, F., **2020**.The influence of plant-based protein ingredients on the quality of high-protein bread. *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, Vol.

24 pp. 69-75.

- Jovanović, J., Stefanović, A., Culetu, A. **Duta, D.**, Luković, N., Tanasković, S.T., Šekuljica, N., Knežević-Jugović, Z., **2020**. Enzymatic treatment of soy protein concentrate: Influence on the potential techno-functional and antioxidant properties. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, Vol. 30, pp. 58-68.
- **Duta, D.E.**, Comaniciu, D.I., Culetu, A., Negoita, M., Ionescu, V., Barzan, H., Ordodi, V.I., Barzan, G., **2020**, New Small Scale Equipment for Obtaining Dill and Cumin Essential Oils, *Revista de chimie*, 71 (2):324-329.
- Catană, M., Catană, L., Iorga, E., Lazăr, M.A., Lazăr, A.G., Teodorescu, R.I., Asănică, A.C., **Duta, D.E.**, Belc, N., **2019**, Valorisation of carrot and pumpkin wastes, through achieving of functional ingredients with high nutritional value and antioxidant capacity, *Scientific Papers. Series B, Horticulture*. Vol. LXIII, No. 1, 2019, pp. 593-602.
- Culețu A., Susman I., Schimbator M., **Duta D.E.**, **2019**, The effect of different fruit powders on the dough rheology. Efectul diferitelor pulberi de fructe asupra reologiei aluatului, *International Symposium ISB-INMA-TECH 2019*, pp.136-141, Print: ISSN 2344 – 4118, CD-ROM: ISSN 2344 – 4126, Online: ISSN 2537 – 3773, ISSN-L 2344 – 4118.
- **Duta D.E.**, Culețu, A., Negoită, M., Ionescu, V., **2019**, Quantification of anethole in fennel and anise essential oils using gas-chromatography and 1H-NMR spectroscopy, *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 76 (2): 105-113.
- **Duta, D.E.**, Culetu, A., Sozer, N., **2019**, Effect of dry fractionated hybrid protein ingredients on the structural, textural, thermal and sensory properties of gluten-free oat and faba pasta, *International Journal of Food Science & Technology*, 54: 3205-3215, doi.org/10.1111/ijfs.14297
- **Duta, D.E.**, Culetu, A., Mohan, G., **2019**, Sensory and physicochemical changes in gluten-free oat biscuits stored under different packaging and light conditions. *Journal of Food Science and Technology*, 56:3823-3835 doi:10.1007/s13197-019-03853-z.
- Brueckner, M., Culetu, A., **Duta, D.**, Sozer, N., Drusch, S., **2019**, Oat protein concentrate as alternative ingredient for non-dairy yoghurt-type product, *The Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99: 5852–5857, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/jsfa.9858>
- Grigore, I., Grigore, A.I., Vlăduțoiu, L.C., Cristea, M., Sorica, E., Dumitru, D., Sirbu, F., Badea, G., Raischi, M., **Duta, D.**, Sandu, R.A., Researches on the capitalization of some medicinal plants to obtain essential oils by using the performant innovative installation EUV 2x1000 type, **2019**, *E3S Web of Conferences* 112, 03012, TE-RE-RD 2019, <https://doi.org/10.1051/e3sconf/201911203012>.
- Culetu, A., **Duta, D.E.**, Mohan, G., Iorga, E., **2019**, Thermo-mechanical behaviour of dough and bread making properties of sorghum flour, *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, <https://doi.org/10.3920/QAS2018.1516>
- **Duta, D.E.**, Culețu, A., Iorga, E., Belc, N., Marin, D.E., Dumitrașcu, A., **2018**, Oats and the gluten-free diet, Book of the International Symposium "Agricultural and mechanical engineering", ISSN 2537-3773 Bucharest, Romania, pp. 255-260.
- Dumitrașcu, A., Manea, D., Popa, R., Popa, V., Deak, G., **Duta, D.**, Dinu, M., **2018**, Tendințe moderne în aplicarea tratamentelor fitosanitare în plantațiile pomicele-Modern trends in applying phytosanitary treatments in orchards, *Fruit Growing Research*, vol. XXXIV, (Online ISSN 2344-3723, ISSN-L 2286-0304; CD ISSN 2286-0304; Print ISSN 2602-1978), Doi 10.33045/fgr.v34.2018.16, pp.83-88.
- Belc, N., Culețu, A., **Duta, D.E.**, Mohan, G., Iorga, E., Brăcăcescu, C., **2018**, Nutritional quality of gluten-free cereals: a review, Book of the International Symposium "Agricultural and mechanical engineering", ISSN 2537-3773 Bucharest, Romania, pp. 851-856.
- Gâgeanu, I., Cujbescu, D., Matache, M., Persu, C., Vocea, I., Vlăduț, V., Oprescu, R., Iuga, D., Chiriță, A., **Duta, D.**, **2018**, Method for determining the vegetation state of crops through aerial mapping using an agricultural drone, Book of the International Symposium "Agricultural and mechanical engineering", ISSN 2537-3773 Bucharest, Romania, pp. 265-270.
- Banovic, M., Arvola, A., Pennanen, K., **Duta, D.E.**, Brückner-Gühmann, M., Lähteenmäki, L., Grunert, K.G., **2018**, Foods with increased protein content: A qualitative study on European consumer preferences and perceptions, *Appetite*, Volume 125, pp. 233-243.
- **Duta, D.E.**, Culetu, A., Mohan, G., **2018**, Reutilization of cereal processing by-products in bread making, pp. 279-317, chapter in book: Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products, ed. Galanakis, C., ISBN: 978-0-08-102162-0, Elsevier.
- Culetu, A., **Duta, D.E.**, Andlauer, W., **2018**, Influence of black tea fractions addition on dough characteristics, textural properties and shelf life of wheat bread, *European Food Research and Technology*, 1-13.
- **Duta, D.E.**, Culetu, A., Mohan, G. et al., **2016**, Ovăzul-Cereală specială în panificație, Ed. Universitaria, 298 pag., ISBN: 978-606-28-0507-4, <https://doi.org/10.5682/9786062805074>
- Palade, L.M., **Duta, D.**, Popescu, C., Croitoru, C., Popa M.E., **2016**, Differentiation of three grape varieties by using sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their

musts, *Romanian Biotechnological Letters*, 22(6):12005-12009.

- **Duta, D.**, Iorga, E., Belc, N., **2016**, Sensory characteristics of oat-based pasta products, 2nd IMEKOFOODS PROCEEDINGS "Metrology Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety" (2-5 October 2016 Benevento Italia) ISBN 978-92-990075-3-2, pp.105-109.
- Belc N., **Duta D.E.**, Iorga E. ș.a., **2016**, Food safety aspects concerning traditional foods, capitol in cartea: **Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food**, Food Engineering Series, Editor serie: Barbosa-Cánovas, G.V., Editori: Nedović, V., Raspor, P., Lević, J., Tumbas Šaponjac, V. Springer International Publishing Switzerland, pag.33-54, ISBN 978-3-319-24038-1, ISBN 978-3-319-24040-4 (ebook).
- **Duta, D.E.**, **2015**, Capitolul 7. Formarea complexilor aromă-amidon, capitol în cartea **Amidonul în alimente. Structură, caracterizare și aplicații**, Ed. Printech, Bucuresti, pp.239-286 ISBN 978-606-23-0480-5.
- Mohan, G., **Duta, D.E.**, Rade, G.C. **2015**, Capitolul 6. Aplicații ale amidonurilor modificate în industria alimentară, capitol în cartea **Amidonul în alimente. Structură, caracterizare și aplicații**, Ed Printech, Bucuresti, pp. 181-238, ISBN 978-606-23-0480-5.
- **Duta, D.**, Culetu, A., Mohan, G., **2015**, Instruire in domeniul analizei senzoriale si consumatorului in cadrul proiectului LdV-INSENS, Revista *Brutarul&Cofetarul* nr. 11 (pag. 21).
- Nicolae, A., Radu, G. L., **Duta, D.**, **2015**, Microencapsulated Cinnamon Aroma Determined by 'Electronic Nose', *U.P.B. Sci. Bull., Series B*, 77 (2):123-130, ISSN 1454-2331.
http://www.scientificbulletin.upb.ro/rev_docs_arhiva/rez57b_449846.pdf
- **Duta, D.E.**, Culetu, A., **2015**, Evaluation of rheological, physicochemical, thermal, mechanical and sensory properties of oat-based gluten free cookies, *Journal of Food Engineering*, 162:1-8.
- Mohan, G., **Duta, D.**, **2015**, Analiza senzoriala in panificatie, *Revista Brutarul&Cofetarul* nr. 1 (pag. 44); nr. 2 (pag. 52), nr. 3 (pag. 56); nr. 4 (pag. 56), nr. 5 (pag. 52), nr. 6 (pag. 52), nr. 7 (pag. 48); nr. 8 (pag. 44); nr. 9 (pag. 52).
- Culetu, A., Manolache, F., **Duta, D.**, **2014**, Exploratory Study of Physicochemical, Textural and Sensory Characteristics of Sugar-Free Traditional Plum Jams, *Journal of Texture Studies*, 45(2):138-147.
- Mohan, G., **Duta, D.E.**, **2014**, Analiza senzorială în panificație, *Revista Brutarul&Cofetarul* (9 numere) 2014 nr. 1 (pag. 36); nr. 2 (pag. 42); nr. 4 (pag. 46); nr. 5 (pag. 46); nr. 6 (pag. 48); nr. 7 (pag. 44); nr. 10 (pag. 52); nr. 11 (pag. 52); nr. 12 (pag. 56).
- Brașoveanu, M., Nemțanu, M.R., **Duta, D.E.**, **2013**, Electron-beam processed corn starch: evaluation of physicochemical and structural properties and technical economic aspects of the processing, *Brazilian Journal of Chemical Engineering*, 30(4): 847-856, ISSN 0104-6632.
- Manolache, F.A., Hanganu, A., **Duta, D.E.**, Belc, N., Marin, I.D., **2013**, The physico-chemical and spectroscopic composition characterization of oat grains and oat oil samples, *Chemistry Journal* (Bucharest), 64(1): 45-48.
- Iserliyska, D., **Duta, D.E.**, Zsivanovits, G., **2012**, Sensory evaluation of bread enriched in fibres and minerals designed to elderly, *Journal of Food Physics*, vol.24-25, pp.31-41, Hungary, ISSN 1416-3365 (print), ISSN 2062-803X (online).
- Jurcoane, A., **Duta, D.**, Niculiță, P., **2012**, Recent advances in oat-based functional cereal products, Review, *Romanian Biotechnological Letters*, 17(6):7717-7725.
- Drăghici, M., Niculiță, P., Geicu, M., Popa, A., **Duta, D.**, **2012**, Organic versus Conventional food products: physic - chemical and microbiological comparative analysis, *Scientific Bulletin, Series F, Biotechnologies*, Vol. XVI, 2012, pp.149-155, Print ISSN 2285 – 1364, ISSN-L 2285 – 1364.
- **Duță, D.**, **2011**, Ghid: boala celiacă și dieta fără gluten, Ed. Printech, ISBN 978-606-521-740-9
- Drăghici, M., Niculiță, P., Geicu, M., Popa, A., **Duță, D.** **2011**, Organic Wheat Grains and Flour Quality versus Conventional Ones – Consumer versus Industry Expectations, *Romanian Biotechnological Letters*, 16 (5): 6572-6579.
- Manolache, F.A., **Duta, D.E.**, Ionescu, V., Catană, L, Blaj, V.A., Miteluț, A., **2011**, Carotene content from milk samples obtained in different feeding conditions, *Proceedings of the 4th International Symposium "New Researches in Biotechnology"* SimpBTH2011, pp. 184-189, ISSN 1224-7774, București.
- **Duță, D.**, Noel, T., Ring, S.G., **2011**, The formation of polysaccharide multilayer coatings on emulsion droplets, *Romanian Journal of Food Science*, 1(1): 70-73.
- **Duță, D.**, Belc, N., Lupeanu, E., Cucu, N., **2011**, Nutritional deficiencies on ageing, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, vol. 12(1):354-363.
- Drăghici, M., Niculiță, P., **Duță, D.**, Miteluț, A., Geicu, M., **2010**, Sensory analysis for organic food products, *Proceedings of the 3rd International Symposium „New researches in Biotechnology"* SimpBTH2010, USAMV Bucharest pp.265-275.
- Hîncu, F., **Duță, D.E.**, Ionescu, V., Blaj, V., Miteluț, A., **2010**, Determination of biochemical marker of carotene type in harvested green fodder from Bucegi area, *Proceedings of the 3rd International Symposium „New researches in Biotechnology"* SimpBTH2010, USAMV Bucharest, pp. 283-290.
- Calu, M., **Duță, D.**, Pruteanu, E., Stoica, M., **2010**, Electronic Nose and sensorial characterization

- discrimination for seven apple types stored, 7 months, in refrigeration and controlled atmosphere conditions, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 16 (3):376-381, ISSN: 2069-0053.
- Pruteanu, E..M., **Duță, D.E.**, Hincu, F.A., Calu, M., **2009**, Electronic nose for discrimination of Romanian apples, *Proceedings of the 2nd International Symposium „New Research in Biotechnology”* pp. 398-404, USAMV Bucharest.
 - Calu, M., Pruteanu, E., Tofa, I., **Duță, D.**, **2009**, Research concerning sensorial characterization of seven apple types stored in refrigeration and controlled atmosphere conditions, respectively for 7 months, *Scientific Papers, Seria B, Horticulture* vol. LIII, pp. 419-425, ISSN 1222-5312.
 - Moffat, J., Parker, R., Noel, T. R., **Duță, D.**, Ring, S. G., **2009**, The Assembly and Disassembly of Biopolyelectrolyte Multilayers and their potential in the Encapsulation and Controlled Release of Active Ingredients from Foods, pp. 35-45, Capitol in cartea: **Micro/Nano Encapsulation of Active Food Ingredients**, Editori Qingrong Huang, Michael Qian, Peter Given, ACS Symposium Serie No. 1007, Oxford University Press Inc, USA ISBN-10: 0841269645, ISBN-13: 9780841269644.
 - **Duță, D.**, Brownsey, G.J., Noel, T.R., Ring, S.G., **2009**, Formation of Crystalline Complexes of Amylose with Some Selected Flavour Compounds, *Polish Journal of Food And Nutrition Sciences*, 59 (1): 29-33.
 - **Duță, D.**, Ghencea S., Belc, N., Pruteanu, E., Hincu, F., Iorga, E., **2008**, **Ghid de analiză senzorială**, Ed. Do&Do, ISBN 978-973-88314-6-9.
 - **Duță, D.E.**, **2008**, The use of dried sourdough in bread making, *Proceedings of the International Symposium on New Researches in Biotechnology*, pp. 385-395, București, ISSN 1224-7774.
 - Nediță, G., Răducanu, A., Onica, A., Stancov, A., Belc, N., Gagi, V., **Duță, D.**, ș.a., **2008**, Analiza senzorială în procesul de fabricare a pâinii tradiționale cu adaos de cartofi, capitol în cartea **Tradiție și siguranță alimentară**, pp. 134-141, Ed. Do&Do, Bucuresti, ISBN 978-973-88314-1-4.
 - Anca, I., Stănescu-Popp, A., **Duță, D.**, Alexe, G., Colcer, F., **2008**, Boala celiacă–diagnostic și impact al dietei fără gluten din perspectiva pacientului, *Revista Medico-Chirurgicală a Societății Medicilor și Naturaliștilor Iași*, 112(2):293-297 ISSN 0048-7848.
 - Ionescu, M., Iorga, E., **Duță, D.**, **2007**, Efectul ambalării active asupra conservabilității unor produse de panificație și patiserie, *Revista Brutarul*, august 2007, pp.44-46.
 - **Duță, D.E.**, Nediță, G., **2007**, Analiza senzorială a pâinii tradiționale cu adaos de cartofi: preferința consumatorilor și atribute descriptive, *Revista Brutarul*, august 2007, pp. 32.
 - Lazaridou, A., **Duță, D.**, Papageorgiou, M., Belc, N., Biliaderis, C., **2007**, Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations, *Journal of Food Engineering*, 79: 1033-1047.
 - **Duță, D.**, Ghencea S., **2006**, Direcții generale pentru stabilirea unui profil senzorial al alimentelor, **Cercetarea de excelență-premiza favorabila pentru dezvoltarea spațiului românesc de cercetare**, Brașov, 1, p. L 2-10, ISBN 973-718-552-8.
 - **Duță, D.**, Belc, N., **2006**, Diversificarea gamei de sortimente de produse făinoase pentru persoane cu intoleranță la gluten, *Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație*, 17(1):83-89 ISSN 1222-1120.
 - **Duță, D.**, Belc, N., **2005**, **Informații privind fenilcetonuria și produsele cu conținut proteic scăzut**-broșură informativă, 35 pagini, ISBN 973-718-315-0, Ed. Printech, București.
 - **Duță, D.**, Belc, N., Iorga, E., **2005**, **Informații privind boala celiacă și produsele aglutenice**-broșură informativă, 46 pagini, ISBN 973-718-314-2, Ed. Printech, București.
 - **Duță, D.**, **2005**, Research on the release of flavours from starch matrices, *Lucrările Conferinței The Balkan Conference of Young Scientists*, Plovdiv, Bulgaria, Series C.Technics and Technologies, vol.V, Plovdiv, ISSN 1311-9419, pp. 370-375.
 - **Duță, D.**, Belc, N., **2005**, Enteropatia glutenică-în atenția cercetătorilor pe plan internațional, *Revista Calita*, nr. 47, pp. 26-28.
 - Gagi, V., Iorga, E., Câmpeanu, Gh., Belc, N., **Duță, D.**, **2004**, Optimizarea procesului de obținere a aluaturilor acide, *Lucrări științifice Biotehnologii* vol. 8/9, pp.35–45, USAMV Bucuresti.
 - **Duță, D.**, Belc, N., **2004**, Produse făinoase de desert pentru persoanele cu intoleranță la gluten, **Lucrările Simpozionului Cercetarea pe filiera agroalimentara din Romania in contextul european**, USAMV Bucuresti, Ed. Alma Mater Sibiu, ISBN 973-632-123-1, pp.305-309.
 - Belc, N, Iorga, E., **Duță, D.**, **2004**, Produse de panificație pentru o dietă hipoglicemică, **Lucrările Simpozionului Cercetarea pe filiera agroalimentara din România în contextul european**, USAMV București, Ed.Alma Mater Sibiu, ISBN 973-632-123-1 pp.295-304.
 - Voicu, A, **Duță, D.**, **2002**, Cercetări teoretico-experimentale privind aroma pâinii, *Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit-Panificație*, vol.3, pp. 60-70, Galați, ISSN 1222-1120.
 - Belc, N., Iorga, E., **Duță, D.**, Gagi, V., **2002**, Utilizarea aluaturilor acide în tehnologia de panificație, **Lucrările Conferinței Științe, Procese și Tehnologii Agro-Alimentare**, Sibiu, 31 octombrie-1 noiembrie 2002, Ed. Universității Lucian Blaga, Sibiu, v.2, ISBN 973-651-500-1, pp. 105-112.
 - Belc, N., **Duță, D.**, Gagi, V., Iorga, E., ș.a., **2002**, Biotehnologie de obținere a unui ameliorator de

PREZENTĂRI CONFERINȚE

panificație, **Lucrările Simpozionului Priorității în dezvoltarea biotehnologiei românești**, Târgoviște, 12-13 decembrie 2002.

- Giurea, A., **Duță, D.**, Mișu, C., **2001**, Studii privind fibrele alimentare: definire, constituție, implicații nutritive și psihologice, *Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație*, vol.3, p. 60-73, România, ISSN 1222-1120.
- Leonte, M., Ciobanu, D., **Duță, D.**, Căliman, O., **2001**, Cercetări privind influența adaosului de clorură de potasiu și a amelioratorului Prima Pan în tehnologia de fabricare a pâinii amloride, *Analele Universității „Dunărea de Jos” Galați*, ISSN 1221-4574, pp. 203-209, vol.6 (Industria Alimentara)

PREZENTĂRI LA CONFERINȚE/SIMPOZIOANE:

- **Duță, D.E.**, Criveanu-Stamatie, G.D., Vlăduț, V. **2024**. Poster Extraction of bioactive compounds from chickpeas (*Cicer arietinum L.*): a scientific overview / Extracția compușilor bioactivi din năut (*Cicer arietinum L.*): Analiza bibliografică. International Symposium Technologies and Technical Systems in Agriculture, Food Industry and Environment.
- Scheibenzuber, S., Rychlik, M., Zoani, C., Pucci, E., Belc, N., **Duta, D.**, Stamatie G.D., Mihai, L., Rustad, T. **2023**. Poster: Consumer acceptance of new food ingredients made from by-products – A focus group approach German Food Chemistry Days.
- **Duta, D.E.**, Mustatea, G., Lattanzio, V., Cito, N., Rychlik, M., Belc, N., **2023**. Co-creation approach in development of the Food Safety Strategic Research & Innovation Agenda by FoodSafety4EU project-poster IMEKO Paris 24-25.10.2023
- **Duță, D.**, **2022**. Challenges and Trends in the Romanian Food System, Sustainable, Resilient and Fair Food Systems in the EU and globally, the *International Scientific Symposium* Organized under patronage of the Union of European Academies for Science Applied to Agriculture, Food and Nature (UEAA), The Slovak Academy of Agricultural Sciences (SAPV) Faculty of Economics and Management, Slovak University of Agriculture in Nitra, 6-7. octombrie 2022, online
- Duță, D., **2022**. Valorificarea subproduselor de la prelucrarea cerealelor, fructelor și legumelor în contextul economiei circulare Eveniment *România și economia circulară - provocări antreprenoriale și perspective de implementare în teritoriile rurale*, 29 aprilie 2022. Universitatea Vasile Alecsandri Bacău
- Stamatie, G.D., **Duță, D. E.**, Belc, N., Zoani, C., Israel-Roming, F., **2021**, Nutritional and functional properties of some protein sources, **poster** Agriculture for Life, Life for Agriculture", USAMV, Bucuresti, România, 3-5 iunie 2021.
- Anghel, M., **D.Duta, 2021**, Food System research and innovation needs-contribution of Bioest countries to sustainable food systems, The role of Central and Eastern European countries in the context of European food systems research and innovation, 24.06.2021, prezentare online
- **Duță, D.**, **2020**, Măsurile Comisiei Europene privind reducerea și prevenirea risipei alimentare" (prezentare în plen) Workshop online "Eficientizarea Sistemelor Alimentare prin utilizarea Tehnologiilor Curate" București, 27 februarie 2020
- Stamatie G.D., **Duță D.E.**, Israel-Roming F., **2020**, The influence of plant-based protein ingredients on the quality of high-protein bread" (poster prezentat online) Conferința Internațională *Agriculture for Life*, iunie 2020 online The influence of plant proteins addition on wheat dough rheology" (poster prezentat online) 19th International Conference on "Life Sciences for Sustainable Developments", 24-26.09.2020, Cluj-Napoca, online
- **Duță, D.**, **2020**, Policy lab Romania" (prezentare în plen) Ingredients Show, 5-9.10.2020 online
- **Duță, D.**, **2020**, Ovăzul în produsele alimentare" (prezentare online), Întâlnire în cadrul proiectului „Cercetări privind alimentația personalizată, ca factor preventiv împotriva îmbolnăvirilor pe grupe de populație, inclusiv grupe de risc”, tematica întâlnirii “Calitatea nutritivă a materiilor prime agroalimentare, factor de influență în calitatea alimentelor”
- **Duță, D.E.**, Culețu, A., Stamatie, G., **2019**, Growing Trend on Plant-based proteins, Poster, 21st Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering RICCE21, Constanța, România, 4-7 septembrie 2019.
- Culețu A.*, Susman I., Schimbator M., **Duță D.E.**, **2019**, The effect of different fruit powders on the dough rheology. Efectul diferitelor pulberi de fructe asupra reologiei aluatului, poster the International Symposium ISB-INMA-TECH 2019
- Mustățea, G., Ungureanu, E.L., **Duță, D.E.**, Belc, N., **2019**, Pilot study for developing an interactive platform to facilitate communication between main actors in the food packaging chain, poster 4th IMEKO Foods, Tervuren, Belgia, 15.09.2017 – 18.09.2019
- Culețu, A., **Duta,D.E.**, Schimbator,M., Susman,I., Stamatie,G., Belc, N., **2019**, Analysis of the amylose content of starch from different gluten-free flours, poster 4th IMEKO Foods, Tervuren, Belgia, 15.09.2017 – 18.09.2019.
- Grigore I., Grigore A. I., Vlăduțoiu L., Cristea, M., Sorică E., Dumitru D., Sirbu F., Badea G., Grădilă M., Raischi M., **Duță D.**, Sandu R. A., **2019**, Researches on the capitalization of some

- medicinal plants to obtain essential oils by using the performant innovative installation EUV 2x1000 type, 8th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development TE-RE-RD 2019
- **Duță** și alții, **2018**, Oats and the gluten-free diet, International Symposium "Agricultural and mechanical engineering", **poster**, București
 - Belc, N., Culețu, A., **Duță, D.E.**, Mohan, G., Iorga, E., Brăcăcescu, C., **2018**, Nutritional quality of gluten-free cereals: a review, International Symposium "Agricultural and mechanical engineering", poster
 - Culetu, A., **Duta, D.E.**, Knežević-Jugović, Z., Jovanović, J., Šekuljica, N., Sefanović, A., **2018**, Influence of soy protein hydrolysates on the rheological characteristics of wheat dough, poster, FoodTech 2018 Congress, Novi Sad, Serbia, 23-25 October 2018
 - Duță, D., **2018**, Product development – from the food technology perspective-prezentare în plen (prezentare invitata), Plant-based enriched products: Consumer and company perspective, Seminar Aarhus University, Aprilie 25, 2018
 - Culețu, A., **Duță, D.**, Mohan, G. Sozer, N., **2017**, Nutrient composition and *in vitro* digestibility of protein enriched pasta with oat and faba –poster OATPRO, Whole Grain Summit 2017, 13-15/11/2017
 - **Duta, D.**, Iorga, E., Belc, N., **2016**, Sensory characteristics of oat-based pasta products, oral presentation, 2nd IMEKOFOODS PROCEEDINGS "Metrology Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety", 2-5 October 2016 Benevento Italy
 - **Duta, D.E.**, Culetu, A., Sozer, N., Poutanen, K., **2016**, Textural and gelatinization properties of oat fractions-**poster**, B-FoST CONGRESS, 20-23.09.2016, Ohrid, Macedonia
 - **Duta, D.E.**, Culetu, A., Mohan, G., **2016**, Safety and tolerability of calcium and iron-enriched oats containing gluten-free diet– poster, ASMP 15.06.2016, Bucharesti
 - Culetu, A., Mohan, G., **Duta, D.E.**, **2016**, Sensorial properties and volatile profile of oat-based products- poster, B-FoST CONGRESS, 20-23.09.2016, Ohrid, Macedonia
 - Marin D.E., **Duta D.**, Pistol G.C., Gras M, Taranu I., **2016**, Effect of gliadin on Caco2 cells as a model for coeliac disease-**poster**, Foodseg Symposium, Dublin, Ireland, 20-23.04.2016
 - **Duță, D.E.**, Mohan, G., Culețu, A., **2015**, Project OatPro– Engineering of oat proteins: Consumer driven sustainable food development process, Simpozionul Anual al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România "Tehnologii inovative în industria de morărit – panificație pentru o dezvoltare durabilă". Ediția XXIV, Baia Sprie Șuior, 1-3.10.2015 (poster)
 - Culețu, A., Mohan, G., **Duță, D.E.** **2015**, Sensory and shelf life evaluation of baked products using an electronic nose, 19th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering RICCCCE 19, 2-5.09.2015, Sibiu (poster) (<http://riccce19.chimie.upb.ro/doc/program.pdf>)
 - **Duță, D.E.**, Mohan, G., Culețu, A., **2015**, Curs de analiză senzorială pentru sectorul alimentar prin proiectul INNSENS, Expo Gastropan, 20.03.2015, Târgu Mureș (prezentare orală Mohan G).
 - Palade, L.M., **Duta, D.**, Popescu, C., Croitoru, C., Popa, M.E., **2015**, Differentiation of three grape varieties by means of sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their musts, 3rd North and East European Congress on Food (NEEFood), Brașov, 20-23.05.2015 (poster)
 - Marin, D.E., **Duta, D.**, Barbulescu, D., Pistol, G.C. și Taranu, I., **2014**, Role of enriched calcium and iron yeasts in coeliac disease, al 7-lea Simpozion Internațional de Immunonutriție, Carovigno, Italia, 1-3.05.2014 (poster, <http://www.immunonutritionworkshop.com/>)
 - Mohan, G., **Duță, D.E.**, Culețu, A., **2014**, Relevant Sensory Knowledge Topics in the Product Development for the Romanian training SMEs, Workshop ASMP–EDR România, „Preocupări actuale în inovarea produselor de morărit-panificație”, Conac Cantacuzino-Pascanu, Costișa, Neamț, 2-3.10.2014 (poster)
 - Palade, L.M., **Duta, D.**, Butu, A., Kefalas, P., Popa, M.E., **2014**, Characterization of the volatile profile of Romanian cabernet sauvignon wines through GC-MS and electronic nose detection, 3rd Iseki Food Conference, Atena, Grecia, 21-23.05.2014 (poster)
 - **Duta, D.**, **2014**, Prezentare Proiect Inno-Food SEE. Procesul de inovare în industria alimentară în regiunea de Sud-Est a Europei, Workshop proiect Inno-Food SEE organizat de CCINA Constanța, 21.03.2014 (prezentare orală)
 - **Duta, D.**, **2013**, Prezentare Proiect Inno-Food SEE. Procesul de inovare în regiunea de Sud-Est a Europei. Tendințe și nevoi de inovare în industria europeană de alimente și băuturi, Workshop proiect Inno-Food SEE organizat de CCINA Constanța, 21.11.2013 (prezentare orală)
 - **Duta, D.**, Belc, N., **2013**, Traditional food products in Romania, Spain and Portugal–Tol4Food proiect, Symposium Cartagena Murcia, 21-22.10.2013, Murcia, Spania (prezentare orală)
 - Jurcoane, A., **Duță, D.E.**, Niculiță, P., **2013**, Consumer Awareness and Perceptions of Oat-Based Functional Food Products: A Case Study From Romania, EUROFOODCHEM XVII, Istanbul, Turcia, 7-10.05.2013 (prezentare orală Jurcoane A.).
 - **Duță, D.**, Culețu, A., Manolache, F., Belc, N., **2012**, Romanian traditional baked products,

- Conference of Romanian Milling and Baking Association "Flour products—for a healthy diet", Constanța, 26-27.09.2012 (poster)
- **Duță, D., 2012**, Traditional foods: authenticity and quality, Exploratory workshop: Romanian Diaspora in Research, septembrie 26-27. 2012, București, România (prezentare orală)
 - Din, C., Aptisa, G., **Duță, D.**, Macri, A., **2012**, Produse de panificație cu ingrediente funcționale pentru nișa de piață alimente sănătoase, Simpozionul anual al ASMP „Produsele făinoase—vector pentru o alimentație sănătoasă. Necesitate și posibilități, Constanța, septembrie 2012 (poster)
 - Mustățea, G., **Duță, D.**, Ionescu, V., Ionescu, M., **2012**, Ion-chromatography determination of phenylalanine content in special products designed for PKU diet, Agriculture For Life International Conference, USAMV București, 4-6.10.2012 (prezentare orală Mustățea G.)
 - Drăghici, M., Niculiță, P., Geicu, M., Popa, A., **Duță, D., 2012**, Organic versus Conventional food products: physic - chemical and microbiological comparative analysis, Agriculture For Life International Conference, USAMV București, 4-6.10.2012 (prezentare orală Drăghici M.)
 - Belc, N., **Duță, D.**, Manolache, F., **2012**, Food safety aspects of traditional foods, 6th Central European Congress on Food, Novi-Sad, Serbia, 23-26.05.2012 (prezentare orală Belc N.)
 - Drăghici, M., Niculiță, P., Popa, A., **Duță, D. 2011**, Organic Wheat Grains and Flour Quality versus Conventional Ones—Consumer versus Industry Expectations, 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09., Zagreb, Croația (poster)
 - Hincu, F., **Duță, D.** Belc, N., **2011**, Cereal-based products rich in prebiotics and bioactive compounds, 1st FCUB-ERA workshop Serbia, (poster, www.fcub-era.rs)
 - Roditiș, D., Lupeanu, E., **Duță, D.**, Belc, N., **2010**, The study of the quality of life linked to the nutritional status on a sample of patients of the NIGG "Ana Aslan", 5th International Congress of Anti-Aging Medicine in Romania and the 3rd Congress of Lasers in Medicine and Surgery, București, 07–09.05.2010 (poster, www.amaa.ro)
 - Lupeanu, E., Anton, M., **Duță D.**, Belc, N., Roditiș D., **2010**, Antioxidant status, metabolic profile and nutrition study in old subjects with cardiovascular diseases, 5th International Congress of Anti-Aging Medicine in Romania and the 3rd Congress of Lasers in Medicine and Surgery, București, 07 – 09.05.2010, (poster, www.amaa.ro)
 - **Duță, D.**, Belc, N., **2010**, Food intolerances, Romanian Diaspora in Scientific Research and Higher Education, 21-24.09.2010, București (prezentare orală Duță D.)
 - Drăghici, M., Niculiță, P., **Duță, D.**, Miteluț, A., Geicu, M., **2010**, Sensory analysis for organic food products, 3rd International Symposium „New Researches in Biotechnology”, ISSN 1224-7774, USAMV București (poster)
 - Hincu, F., **Duță, D.**, Ionescu, V., Blaj, V., Miteluț, A., **2010**, Determination of biochemical marker of carotene type in harvested green fodder from Bucegi area, 3rd International Symposium „New Researches in Biotechnology”, ISSN 1224-7774, USAMV București (poster)
 - Roditiș, D., Lupeanu, E., **Duță, D.**, Belc, N., **2009**, Nutritional risk, important component of geriatric assessment, 34th National Conference of Geriatrics and Gerontology with International Participation, București (poster)
 - Roditiș, D., Lupeanu, E., **Duță, D.**, Belc, N., **2009**, Study of nutritional status and food preferences in relation to age and dysmetabolic pathology, 34th National Conference of Geriatrics and Gerontology with International Participation, București (poster)
 - Pruteanu, E., **Duță, D.**, Hincu, F., Calu, M., **2009**, Electronic nose for discrimination of Romanian apples, 2nd International Symposium "New Research in Biotechnology" USAMV București (poster)
 - **Duță, D.**, Belc, N., **2009**, Researches and developments in the area of gluten-free cereal-based products, International Workshop on Environment-Nutrition-Health Relationship in the frame of EU policy (B.E.N.A.) Galați, 16-17.01.2009 (prezentare în plen Duță D.)
 - Belc, N., **Duță, D.**, Lupeanu, E., Cucu, N., **2009**, Nutritional deficiencies on ageing, plenary presentation, International workshop on Environment-Nutrition-Health Relationship in the frame of EU policy (B.E.N.A.) Galați, 16-17.01.2009 (prezentare în plen Belc N.)
 - Belc, N., **Duță, D.**, Impact of diet on ageing, 1st European Congress, 4-9.11.2008, Ljubljana, Slovenia (prezentare în plen Belc N.)
 - **Duță, D.E., 2008**, The use of dried sourdough in bread making, The International Symposium on New Researches in Biotechnology, 20-21.11.2008, București (prezentare în plen Duță D.)
 - **Duță, D., 2008**, Dieta fara gluten, sesiune informativa privind boala celiaca, IBA Bucuresti, iunie 2008 (prezentare în plen Duță D.)
 - **Duță, D.**, Belc, N., Ghencea, S., **2008**, Tehnologii adaptate pentru obținerea produselor fără gluten, Conferința: Dezvoltare și integrare de biotehnologii în retehnologizarea proceselor industriale din România, București, 6 iunie (prezentare în plen Ghencea S.)
 - Turcu, I., Matei, M., Anton, G., Belc, N., **Duță, D.**, ș.a., **2008**, Methylmetabolomic approach of genomic instability linked with DNA hypomethylation biomarkers, PARIS NutriGenomics 13-14.03.2008, Paris, Franța (poster)
 - **Duță, D., 2008**, The use of corn starch and potato starch in gluten-free pasta, Trends in cereal science and technology industrial applications, Salonic, Grecia, 4-5.02.2008 (poster)

- Ionescu, M., Iorga, E., **Duță, D.**, Ionescu, V., **2008**, Physico-chemical and sensorial assessment of bakery products using active and intelligent solutions, Trends in cereal science and technology industrial applications, Salonic, Grecia, 4-5.02.2008 (poster)
- **Duță, D.**, **2007**, Produse fără gluten–produse funcționale, workshop „Alimente funcționale” București, 30.11.2007 (prezentare în plen)
- **Duță, D.**, Gagiu, V., Olteanu, M., **2007**, Applied Researches Concerning The Fortified Gluten-Free Cereal-Based Products Design, poster, 1st International Symposium on Gluten-Free Cereal Products & Beverages, Cork, Ireland, 12-14.09.2007 (poster)
- **Duță, D.**, Nediță G., **2007**, Sensory analyses of traditional bread with potatoes: consumers preferences and descriptive attributes, International Symposium „Tradition and food safety in milling-bakery-pastry-confectionary”, august, Sibiu.
- **Duță, D.**, **2007**, Analiza senzorială–utilitate pentru industrie, Seminar Evaluarea conformității produselor tradiționale din România în conformitate cu cerințele de siguranță alimentară, 12-13.06., Sibiu (prezentare orală)
- Belc, N., **Duță, D.**, Moșoiu, C., Ghencea, S., **2007**, Relația aliment-consumator: acceptabilitate și determinanți, Facultatea de biotehnologii, USAMV București (prezentare orală Belc N).
- **Duță, D.**, Belc, N., Ghencea, S., **2006**, Produits pour le dessert dans la diète agloutenique, Salonul European al Cercetării și Inovării Paris (poster)
- **Duță, D.**, **2005**, Tehnologii fundamentate științific pentru crearea de produse fainoase destinate intoleranței la gluten, Simpozion CONRO, octombrie, București (poster, [premiul al 2-lea](#))
- **Duță, D.**, **2005**, Research on the release of flavours from starch matrices, The Balkan Conference of Young Scholars, 16-18.06, Plovdiv, Bulgaria (prezentare în plen)
- **Duță, D.**, **Belc, N.**, **2005**, Diversificarea gamei sortimentale de produse fainoase pentru persoane cu intoleranța la gluten, Simpozionul ASMP „Progrese Științifice, Tehnice și Tehnologice în Industria de Morărit și panificație”, mai, Bacău (poster)
- **Duță, D.**, Papageorgiou, M., Belc, N., Ghencea, S., **2005**, Effect of the addition of different hydrocolloids in gluten-free bread formulations, Conferința ICC „Cereals and the future challenges” Viena 1-6.07. (poster)
- Belc, N., **Duță, D.**, Targoviste-Ionescu, C., Radulian, G. ș.a., **2005**, Bread in a hypocaloric diet, Conferința ICC „Cereals and the future challenges” Viena 1-6.07 (poster)
- **Duță, D.**, Belc, N., **2004**, Produse fainoase de desert pentru persoanele cu intoleranță la gluten, Simpozionul „Cercetarea pe filiera agroalimentară din România în contextul european”, USAMV București, 25-26.11 (prezentare în plen Duță D.)
- Belc, N., Iorga, E., **Duță, D.**, **2004**, Produse de panificație pentru o dietă hipoglicemică, Simpozionul „Cercetarea pe filiera agroalimentară din România în contextul european”, USAMV București, 25-26.11. (prezentare în plen Belc N.)
- **Duță, D.**, **2004**, Utilizarea hidrocoloizilor pentru obținerea de produse aglutenice, Simpozion CONRO, octombrie, [Premiul 1](#), București, România (poster)
- Belc, N., Iorga, E., Popa, M., **Duță, D.**, **2004**, Natural improver for bread, Conferința ICC Cereal and Bread Congress, iunie, Harrogate, Marea Britanie (poster)
- **Duță, D.**, Belc, N., Iorga, E. ș.a. **2003**, Influența aluaturilor acide asupra calității pâinii, Simpozionul ASMP „Progrese științifice, tehnice și tehnologice în industria de morărit și panificație și sectoare adiacente”, iunie, Sibiu, România (prezentare în plen Duță D.)
- Giurea, A., **Duță, D.** ș.a., **2001**, Studii privind fibrele alimentare: definire, constituenți, implicații nutritive și fiziologice, Simpozionul ASMP „Progrese științifice, tehnice și tehnologice în industria de morărit și panificație”, mai, România (prezentare în plen Duță D.)
- Ciobanu, D., **Duță, D.**, Popescu, D., **2001**, Cercetări privind influența amidonului asupra procesului de fermentare a aluatului, Sesiunea Științifică Studențească, Universitatea din Bacău, România (prezentare în plen Popescu D.)
- Ciobanu, D., **Duță, D.**, Căliman, O., **2001**, Cercetări privind influența adaosului de clorură de potasiu și a amelioratorului Prima Pan în tehnologia de fabricare a pâinii a cloride, Sesiunea Științifică Studențească, Universitatea din Bacău, România (prezentare în plen Căliman O.)
- Ciobanu, D., **Duță, D.**, Păduraru, R., **2000**, Definirea condițiilor tehnologice ce influențează calitatea aluatului. Program computerizat, Sesiunea Științifică Studențească, Universitatea din Bacău, România (prezentare în plen Păduraru R. premiul al III-lea)
- Ciobanu, D., **Duță, D.**, Dumitrică, D., **2000**, Cercetări asupra influenței compoziției și a factorilor tehnologici asupra pâinii albe a cloride, Sesiunea Științifică Studențească, Universitatea din Bacău, România (prezentare în plen Dumitrică D. premiul al II-lea)
- Ciobanu, D., **Duță, D.**, Lupu, L., **2000**, Cercetări asupra factorilor care influențează produsele dietetice. Pâinea cu țărâțe, Sesiunea Științifică Studențească, Universitatea din Bacău, România (prezentare în plen Lupu L. premiul I)
- Giurea A., **Duță, D.**, **1999**, Ameliorarea varietăților de grâu din județul Bacău cu amelioratori Pambac, Simpozionul „Agricultură și Industria Alimentară: Prezent și Viitor”, Bacău, România (prezentare în plen Duță D.)

- Giurea, A., **Duță, D.**, 1997, Fabricarea de paste făinoase scurte pe linia Turbothermatic Bühler la Societatea Comercială Pambac-Bacău, Sinaia, Simpozionul ASMP „Progrese Științifice, Tehnice și Tehnologice în Industria de Morărit și Panificație”, România (prezentare în plen).

EXPERIENȚĂ ÎN PROIECTE NAȚIONALE CA DIRECTOR/RESPONSABIL DE PROIECT

Program Nucleu, Contract PN 23 01

Cercetări avansate pentru tranziția la sisteme alimentare sustenabile și reziliente în acord cu strategiile europene și prioritățile SNCISI 2022-2027, acronim: SusFoodChain4RO

Perioada: 2023-2026, Buget 2023: 6.516.837,83 lei, **Rol: Responsabil program**

Proiect 17 PFE/2021 Creșterea capacității și performanței instituționale în domeniul siguranței alimentare, din Programul 1 - Dezvoltare sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogramul 1.2 – Performanță instituțională – Proiecte de dezvoltare instituțională – Proiecte finanțate a excelenței în CDI, PNCDI III

2021-2024, buget total: 2.234.000 lei, **Rol: Responsabil de proiect**

Program Nucleu, Contract PN 19 02

Cercetări privind obținerea de alimente personalizate: calitate senzorială, nutrițională și autenticitate – acronim Food4YOU, cod 22N,

Perioada: 2018-2022, Buget 2021: 4.474.169 lei, **Rol: Responsabil program**

Program Nucleu, Contract PN 19 02 01 01

Cercetări privind influența unor surse de proteine în alimentație și gradul de acceptabilitate al consumatorilor

Perioada: 2018-2022, Buget: 1.950.000 lei, **Rol: Responsabil de proiect**

Contract 26PFE Program 1 - Programului 1 - Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogramul 1.2 – Performanță instituțională, Proiecte de dezvoltare instituțională – Proiecte de finanțare a excelenței în CDI, PNCDI III

„Creșterea capacității și performanței instituționale în domeniul alimentației personalizate”

Perioada: 2018-2020, Buget: 2.000.000 lei, **Rol: Director de proiect**

Contract 14/2017 (POC-EXPERTAL)

Titlu proiect: Valorificarea substantelor naturale aromatizante cu potențial de aplicare în industria alimentară

Perioada: 2017-2018, Buget: 800.000 lei, **Rol: Responsabil de proiect**

Proiect UEFISCDI - Program Parteneriate

Contract 111/2012, Acronim: SafeOatDiet, Titlu proiect: Siguranța și tolerabilitatea produselor din ovăz, îmbogățite în calciu și fier, în alimentația fără gluten, Perioada: 2012-2016, Buget = 2.200.000 lei ~ 488.888 euro, **Rol: Director de proiect**, <http://safeoatdiet.bioresurse.ro/>

Proiect Program Parteneriate

Contract 61-015/2007, Acronim: Rodiona, Titlu proiect: Impactul alimentației asupra procesului de îmbătrânire, Perioada: 2007- 2010

Rol: Director de proiect, Buget = 1893220 lei ~ 420716 euro, <http://www.bioresurse.ro/rodiona/>

Proiect Program Parteneriate

Contract 51007/2007, Acronim: Amir, Titlu proiect: Obținerea de amidonuri modificate prin tehnologie neconvențională, cu aplicabilitate în industria alimentară, Perioada: 2007- 2010, **Rol: Responsabil de proiect**, Buget = 450.000 lei ~ 100.000 euro,

<http://www.inflpr.ro/ro/node/1001>

Proiect program CEE

Contract 1/3.10.2005, Acronim: COELIACDIET, Titlu proiect: Boala celiacă: cercetare asupra incidenței și diagnosticului; asigurare de alimente făinoase fortificate–medicament pentru tratamentul dietetic „long - life”, Perioada: 2005 – 2008, **Rol: Director de proiect**, Buget = 800.000 lei ~177.777 euro, <http://www.bioresurse.ro/coeliac.php>

Proiect Program Relansin

Contract 73/3.10.2005, Acronim: SENSOFOOD, Titlu proiect: Stabilirea de metodologii de analiză senzorială aplicabile diverselor direcții de cercetare și producție din industria alimentară, Perioada: 2005 – 2008, **Rol: Responsabil de proiect**, Buget = 290.000 lei ~65.000 euro

<http://www.bioresurse.ro/documents/Raport%20de%20autoevaluare%202009.pdf> (pag.11)

Proiect Program Agral

Contract 164/01.09.2003, Titlu proiect: Tehnologii fundamentate științific pentru asigurarea nutriției populației cu diverse intoleranțe alimentare

Perioada: 2003 – 2005, **Rol: Director de proiect**, Buget = 261.616 lei ~ 58.000 euro

<http://www.bioresurse.ro/documents/Raport%20de%20autoevaluare%202009.pdf> (pag.8)

EXPERIENȚĂ ÎN PROIECTE NAȚIONALE CA MEMBRU ÎN ECHIPA DE PROIECT

Proiect: PCIDIF/144/PCIDIF_P1/OP1/RSO1.1/PCIDIF_A3. Finanțarea proiectelor care vizează sinergii cu acțiunile Orizont Europa și alte programe europene, în cadrul Acțiunii 1.3, pentru regiunile mai dezvoltate (ESFRI –ERIC)

Consolidarea integrării nodului românesc METROFOOD-RO în infrastructura europeană de cercetare METROFOOD-RI, acronim METROFOOD-RO Evolve, Cod SMIS 2021+ 309287 (09.12.2024-2027)

Proiect POC, Cod SMIS 2014+:136213

Dezvoltarea și consolidarea Nodului național METROFOOD-RI (acronim METROFOOD-RO), 22.01.2021-30.06.2023

Membru în echipă proiect național

Proiect în programul Nucleu

Contract PN 12480108

Titlu proiect: Studiu experimental asupra unor matrici alimentare vegetale din punct de vedere senzorial, reologic, textural și fizico-chimic

Perioada: 18.06.2015 – 15.11.2015

Buget = 300.000 lei ~ 66.000 euro

http://www.bioesurse.ro/sites/default/files/documents/Raport_Anual_2013.pdf

Membru în echipă proiect național

UEFISCDI-Parteneriate/Contract 164/2014

Tehnologii avansate de tratare a alimentelor utilizând tehnici de radiofrecvență pentru reducerea riscurilor privind sănătatea consumatorilor (RAFSIG)

Perioada: 2014-2017

Buget = 202.500 lei

<http://www.rafsiq.usamv.ro/>

Membru în echipă proiect național

UEFISCDI-Parteneriate/Contract 115/2012

Optimizarea nutrițională a unor preparate din carne cu valorificarea unor plante bogate în principii active (OPTIMEAT)

Perioada: 2012-2015

Buget = 1050000 lei ~ 232.000 euro

<http://optimeat.bioesurse.ro/>

Membru în echipă proiect național

Parteneriate/Contract 52-110/01.01.2008

Cercetări complexe privind stabilirea unor procedee de optimizare funcțională și reducere a conținutului de sodiu în preparatele de carne (PROEDNAMEAT)

Perioada: 2008-2010

Buget = 1633850 lei ~ 363.000 euro

<http://meat.bioesurse.ro/eng/rezultate.html>

Membru în echipă proiect național

CAPACITATI/Modul II, PS-CDI, Contract 164CPII/27.08.2008

Sistem integrat de marketing, valorificare a rezultatelor proiectelor de cercetare și studiu prospectiv pentru un management eficient al lanțului alimentar (SMASST)

Perioada: 2008-2010

Buget = 600.000 lei ~ 133.000 euro

<http://food4life.ro/index.php/projects>

Membru în echipă proiect național

Parteneriate/Contract 92-075/01.10.2008

Cercetări complexe privind elaborarea unui model comportamental al consumatorului de produse agroalimentare ecologice în vederea stabilirii de noi metode și instrumente de marketing, utile producătorilor români, pentru creșterea competitivității (CONSUMECO)

Perioada: 2008-2011

Buget = 112.000 lei ~ 25000 euro

<http://www.monapopa.usamv.ro/category/consumeco/>

Membru în echipă proiect național Parteneriate/Contract 52-117/2008

Cercetări preliminare privind elaborarea modelelor experimentale în vederea identificării markerilor biochimici regionali care determină specificitatea regională a laptelui (TRASAREG)

Perioada: 2008-2011

Buget = 300.000 lei ~ 67.000 euro, <http://www.monapopa.usamv.ro/category/trasareg/>

Membru în echipă proiect național Parteneriate/contract 51074/2007

Evaluare a condițiilor de producție din fermele romanesti de acvacultura in sistem de siguranta alimentara prin abordarea principiilor HACCP (CIPRINAQUASIG)

Perioada: 2007-2010

Buget = 428.000 lei ~ 95.000 euro, <http://www.ciprinaquasig.ugal.ro/Rezumat%20etapa%203.pdf>

Membru în echipă proiect național Parteneriate/contract 51-005/18.09.2007

Sistem integrat pentru reducerea contaminării cu fungi și micotoxine în industria panificației, în scopul creșterii siguranței alimentare (MYCREDPAN)

Perioada: 2007-2010

Buget = 1.100.000 lei ~ 245.000 euro, <http://www.mycredpan.bioesurse.ro/index.html>

Membru în echipă proiect național

Capacități Modul II/Contract 36CP/14.09.2007 Platforma Tehnologică Națională **Food for Life** (FOOD4LIFERO; 2007-2009)

Perioada: 2007-2009

Buget = 402.000 lei ~ 89.000 euro, <http://food4life.ro/>

Membru în echipă proiect național Biotech/Contract 134/15.09.2006

Biodisponibilitatea sărurilor minerale din produsele de panificație îmbogățite în fibre alimentare (2006-2008)

Buget = 757.500 lei ~ 168.300 euro

Membru în echipă proiect național Contractul CEEEX nr. 22/2005, Modul I, P-CD

Optimizarea factorilor nutriționali pentru obținerea oului de consum îmbogățit în acizi grași polinesaturati ω:3, aliment funcțional nou pentru piața românească (OMEGANUTRIOSAN)

Buget IBA = 200.000 lei ~ 44.000 euro

<http://www.ibna.ro/en/activitate/proiecte/omega.php>

Membru în echipă proiect național Agral/Contract 165/2003

Impactului stilului de alimentație asupra incidenței obezității. Studiu de caz: produsele de panificație (2003-2005)

Buget = 291.840 lei ~ 65.000 euro

<http://www.bioesurse.ro/documents/Raport%20de%20autoevaluare%202009.pdf> (pag.9)

Membru în echipă proiect național INFRAS/Contract 171/06.11.2003

Crearea unui organism de inspecție și certificare pentru produse agroalimentare ecologice sau convenționale

Buget 90.000 lei (~20.000 euro)

<http://www.bioesurse.ro/documents/Raport%20de%20autoevaluare%202009.pdf> (pag.11)

Membru în echipă proiect național, Contract 289/17.07.2002 între Institutul de Bioesurse Alimentare și Institutul Național de CD pentru Științe Biologice București, *Cercetări privind obținerea de produse de panificație pentru alimentația bolnavilor de diabet*

Buget: 5000 lei

Membru în echipă proiect național Agral/Contract 1/12.10.2001, Tehnologie de obținere a unui ameliorator natural pe principiul „sourdough” pentru îmbunătățirea calității pâinii (2001-2003)

Buget 130.000 lei ~ 30.000 euro

EXPERIENȚĂ ÎN PROIECTE INTERNAȚIONALE CA RESPONSABIL/DIRECTOR DE PROIECT

Proiect Horizon Europe Sustain-a-Bite, Proiect 101180399 —Propelling Health And Sustainability Through Innovative Food Products And Processes (1.10.2024-31.03.2028)

Rol: Responsabil din partea IBA

Buget 220.000 euro, <https://sustain-a-bite.eu/>

Proiect european SUSFOOD PROJECT OATPRO (contract 3/2015)

Titlu proiect: Engineering of oat proteins: Consumer driven sustainable food development, Acronim: OATPRO, 2015-2018

Parteneri: Finlanda, Danemarca, Germania, Romania

Rol: Responsabil din partea IBA

Buget 275.000 euro, www.oatpro.net

Proiect european Leonardo da Vinci - Proiect multilateral pentru dezvoltare și inovatie

Titlu proiect: Training in Innovation through the Consumer and Sensory Sciences (539506-LLP-1-2013-1- ES-LEONARDO – LMP), Acronim: INNSENS

Perioada: 2013-2015

Parteneri: Spania, Danemarca, Suedia, Italia, Romania

Rol: Responsabil din partea IBA

Buget 35.976 euro, www.innsens.eu/eng/

Proiect postdoctoral de colaborare România-Elveția (HES-SO VALAIS, *Haute Ecole Spécialisée de Suisse Occidentale*), Nr. proiect: SCIEX nr. 12-030-3:

Titlu proiect: Valorization of byproducts from tea processing (decaffeination)

Perioada: 2013

Rol: **Mentor**

Buget ~ 24.000 euro, <http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/Acord%20Elvetia-Romania/List-Accepted-6th-Call%20Accepted.pdf>

Proiect european Leonardo da Vinci-Transfer de Inovație, Contract nr.: LLP-LdV/TOI/2011/RO/012, Proiect nr.: 2011-1-RO1-LEO05-15317

Titlu proiect: Transfer of knowledge and training for European traditional food producers related to innovative quality control methodologies, Acronim: Tol4Food

Rol: Director proiect internațional

Perioada: 2011-2013

Parteneri: Romania, Spania, Portugalia

Buget total = 366.942 euro, www.tol4food.eu

Proiect european în cadrul Programului de Cooperare în Sud-Estul Europei, Proiect nr. SEE/B/0028/1.3/X

Titlu proiect: Setting up the innovation support mechanisms and increasing awareness on the potential of Food Innovation and RTD in the South- East Europe area, Acronim: Inno-Food SEE

Perioada: 2011-2014

Parteneri: Grecia, Italia, Bulgaria, Ungaria, Slovenia, Ucraina, Moldova, Serbia, Romania

Rol: Responsabil

Buget IBA = 90.000 euro, <http://www.innofoodsee.eu/>

Proiect internațional - Acțiune COST în domeniul Alimentație și Agricultură (2010-2014), Acțiune nr.: FA 1001

Titlu: The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure

Perioada: 2010-2014

Rol: Membru în Comitetul de Management

http://www.cost.esf.org/domains_actions/fa/Actions/FA1001, <http://www.foodstructuredesign.net/>

Buget IBA ~ 12.000 euro

Proiect bilateral România-Bulgaria

Proiect finanțat de către Autoritatea Națională pentru Cercetare Științifică prin Programul Capacități-Modulul III- Cooperare bilaterală, Contract nr. 456 CB/20.10.2010

Titlu proiect: Bread fortified with bioactive compounds (minerals, fibers, antioxidants, vitamins, Acronim: BEYOUNG

Parteneri: Academia de Agricultură din Bulgaria, Institutul de Cercetări Alimentare (CANRI), Plovdiv

Rol: Director de proiect

Buget IBA < 10.000 euro, <http://www.beyoung.bioesurse.ro/>

EXPERIENȚĂ ÎN PROIECTE INTERNAȚIONALE CA MEMBRU ÎN ECHIPA DE PROIECT

HORIZON-INFRA-2023-DEV-01-02: **METROFOOD-RI Early Phase Implementation**, Acronim: **METROFOOD-EPI**, coordonator AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENER Italia, 2024

Food Safety4EU Horizons2020 project: MULTI-STAKEHOLDER PLATFORM FOR FOOD SAFETY IN EUROPE grant no.101000613,

<https://foodsafety4.eu/>, coordonator: CNR Italia, **Rol: Coordonare Food Safety Operational Lab 3**

Fit4Food2030 EU Project (Towards FOOD 2030 future-proofing the European food systems through Research&Innovation), acting as

Policy Lab Romania Coordinator

www.fit4food2030.eu

Coordonator Policy Lab Romania, 2018-2020

Buget: 20.000 euro

ERANET SUSFOOD PROVIDE (contract 184/2020: Surse de proteine și biomolecule pentru securitatea nutrițională și biodiversitatea produselor de panificație într-un sistem alimentar circular, 2020-2023 , BUGET 822.000 LEI, COORDONATOR TUM Germania

<https://www.project-provide.eu/>

Erasmus+-Cooperation for innovation and the exchange of good practices, Title: Enhancing YOUTH (18-26) Employability in Bakery sector,

Acronym: EYE, 2017-2018

Partneri: Turkey, Estonia

Buget IBA: 20.000 euro

Eureka Sozyme Σ! 9936, Title: Design of novel enzyme-based technologies for structuring and processing of soy proteins, 2016-2020

Partneri: Romania, Serbia

Buget IBA: 498.000 lei

Eureka Sozyme Σ! 9936, Design of novel enzyme-based technologies for structuring and processing of soy proteins

Perioada: 2016-2020

Partneri: Romania, Serbia

Buget IBA: 498.000 lei

Proiect european în cadrul Programului de Cooperare în Sud-Estul Europei, Proiect nr.: SEE/B/0027/1.3/X (2011-2014)

Titlu proiect: **Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration** (CAPINFOOD)

Buget IBA= 154.440 euro, www.capinfood.eu

Proiect european finanțat de Agenția Executivă pentru Sănătate și Consumatori din Luxemburg

Proiect nr.: A/100865; contract nr.. 2010 12 10 (2011-2014)

Titlu proiect: **European network to follow-up the reformulation of food. Identification and exchange of good practices for smes and consumers** (SALUS)

Buget = 357.514 euro, <http://www.salux-project.eu/en/web/about-salux-16>

Proiect european EUREKA E! 4944 (România-Portugalia), Contract nr.: 299E/2010

Titlu proiect: **Baking products with functional ingredients for the market niche of the Healthy Food – ETANFAREFUN**

Perioada: 2010-2012

Coordonator: Instituto Superior de Agronomia, Lisabona, Portugalia

Buget = 158.500 lei ~35.000 euro, <http://www.eurekanetwork.org/project/-/id/4944>

Proiect european în Programul Cadru 7- Cooperare, Tema 2: Alimentație, Agricultură și Biotehnologii

Competiție: FP7-KBBE-2008-2B, KBBE-2008-2-5-03, Proiect: 226927

Titlu proiect: **AgriFoodResults-European Initiative for a better use of the results of agri-food research** (AgriFoodResults)

Perioada: 2009-2011

Buget = 36.811 euro, http://cordis.europa.eu/result/rcn/55595_en.html

Curriculum vitae: Dr. ing. Denisa Eglantina DUTA

18/19

Proiect european Leonardo da Vinci, Proiect nr.: RO/2004/93046/EX

Titlu proiect: **Eurocompetencies transfer in vocational guidance for specialists in food sensorial analysis field** (2004-2005)

Partener: AESBUC (Asociação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, Porto, Portugal)

Buget = 12.978,19 euro, <http://www.bioesurse.ro/documents/Raport%20de%20autoevaluare%202009.pdf>

Proiect bilateral Grecia-România

Titlu proiect: **Studies on obtaining bread using rice flour and beta-glucans from rice—an alternative for nutrition of coeliac patients**

Partener: National Agriculture Research Foundation (NAGREF), Cereal Institute, Laboratory of Cereal Science and Technology, Grecia

Buget 5.860 euro, <http://www.bioesurse.ro/documents/Raport%20de%20autoevaluare%202009.pdf>

PREMII ȘI DISTINCȚII

Premiul Dumitru Moțoc (2021) pentru lucrarea: Food Waste Recovery-Applications in bakery products (Recuperarea deșeurilor alimentare-Aplicații în produsele de panificație), Autori: Duță, D.E., Catană M., Catană, L., Lazăr A.M., Burnete A.G., Culetu A., Belc N.(premiu acordat în 29.11.2022)

Premierea rezultatelor cercetării **2021**-articole ISI-Nutritional and functional properties of gluten-free flours, revista *Applied Sciences*, autori: Culetu, A., I.E. Susman, Duță, D.E., Belc. N., Stamatie, G. ([jurnal cu factor de impact 2,83](#))

Premierea rezultatelor cercetării **2021**-articole ISI-Type and amount of legume protein concentrate influencing the technological, nutritional and sensorial properties of wheat bread, revista *Applied Sciences*, autori: Belc N., Duță, D., Culetu, A., Stamatie, G. ([jurnal cu factor de impact 2,83](#))

Premierea rezultatelor cercetării **2021**-articole ISI-Impact of fat types on the rheological and textural properties of gluten-free oat dough and cookie, revista *International Journal of Food Science and Technology*, autori: Culetu, A., Stoica-Guzun, A., Duta, D.E ([jurnal cu factor de impact 3,692](#))

Premierea rezultatelor cercetării în 2018: articol Banovic, M., Arvola, A., Pennanen, K., Duta, D.E., Brückner-Gühmann, M., Lähteenmäki, L., Grunert, K.G., 2018, Foods with increased protein content: A qualitative study on European consumer preferences and perceptions, *Appetite*, Volume 125, pp. 233-243 (jurnal cotate ISI, factor de impact 2017: 3,174)

Premiul Dumitru Moțoc (2015) pentru lucrarea: **Amidonul în alimente. Structură, caracterizare și aplicații** (Carte, 301 pagini), autori: A.Culetu, D.E. Duță, G. Mohan, E. Iorga, G.C. Rade (Nr. 201/17.11.2016)

Premierea rezultatelor cercetării în **2015**: articol Evaluation of rheological, physicochemical, thermal, mechanical and sensory properties of oat-based gluten free cookies, Duta, D., Culetu, A., *Journal of Food Engineering* 162:1-8 ([doi:10.1016/j.jfoodeng.2015.04.002](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.04.002)) (jurnal cotate ISI, factor de impact 2014: 2,771)

http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/ARTICOLE%202015/REZULTATE/Rezultate%20evaluare_lista%202020%20actualizata_3_12_2015.pdf (pag.98)

Premierea rezultatelor cercetării în **2014**: premiere articol: Culetu, A., Manolache, F., Duta, D., 2014, Exploratory Study of Physicochemical, Textural and Sensory Characteristics of Sugar-Free Traditional Plum Jams, *Journal of Texture Studies*, vol.45 (2):138-147, 10.1111/jtxs.12057 (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jtxs.12057/abstract>) (jurnal cotate ISI, factor de impact 2013: 1.677)

Premiu internațional-Placheta Agro-Arca, International fair of Innovations, Eco Ideas, Products and Technologies in Agriculture and Food Industry AGRO ARCA 2012 in Slatina, organizat de Camera de Comerț și Industrie din Croația

Duță, D., Iorga, E., Belc, N., **2011**, Compoziție de aluat pentru paste făinoase cu inulină, **Medalie de aur**, Expoziția internațională de invenții, cercetare științifică și tehnologii noi, INVENTIKA, București 5-8 octombrie 2011

Catană, L., Catană, M., Negoită, M., Iorga, E., Belc, N., **Duță, D.E.**, **2011**, Fursecuri aglutenice cu batat, **Medalie de aur**, Expoziția internațională de invenții, cercetare științifică și tehnologii noi, INVENTIKA, București 5-8 octombrie 2011

Duță, D.E., **2008**, **Diplomă de excelență** pentru creativitate tehnico-științifică și modul de etalare la salon, Salonul Regional al Cercetării, Bacău, 22.11.2008

Duță, D., **2005**, Tehnologii fundamentate științific pentru obținerea de produse de panificație fără gluten (poster), Simpozion CONRO (Conceput în România) București, România, **Premiul al II-lea**

Duță, D., **2004**, Utilizarea hidrocoloizilor în obținerea produselor fără gluten, poster Simpozion CONRO (Conceput în România), octombrie, București, **Premiul I.**

Data: 24.02.2025

DUȚĂ Denisa Eglantina