

**FIȘA**  
**raportului de activitate în anul 2023 pentru membrii titulari,**  
**membrii corespondenți și membri desemnați ai Secțiilor de Științe ale AȘM**

**I. Titlul, numele și prenumele, Secția de Științe a AȘM**

**Membru corespondent, dr. hab., prof.univ. Rodica STURZA, secția Științe ale Vieții**

**II. Activitate științifică**

*Anexa 1.*

**1. Program de Stat (2020–2023), etapa anului 2023**

Nr./o	Cifrul proiectului	Denumirea proiectului	Director/ executor
1.	20.80009.5107.09	Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară.	Director
2.	20.80009.5007.27	Mecanisme fizico-chimice ale proceselor redox cu transfer de electroni implicate în sistemele vitale, tehnologice și de mediu.	Executor

**2. Alte tipuri de proiecte (de indicat: bilaterale, multilaterale, ITT, activitate individuală etc.)**

Nr./o	Cifrul proiectului	Denumirea proiectului	Perioada de realizare	Director/executor
1.	ENcap- LYPOSOM	Valorisation de composés bioactifs issus de déchets agro-industrie/s par encapsulation lyposomale (AUF)	01.09.2023-31.08.2024	Director
2.	23.80013.5107.1TR	Detecting Minute Spoilage in Wine through a Handheld Device in the Field (Bilateral research and innovation project TÜBİTAK- NARD )	03.01.2023-31.12.2024	Executor
3.	ExtraVert_CBA	”Extraction ”verte”, stabilisation et valorisation des composants bioactifs de <i>Ribes nidrigolaria</i> et <i>Cucurbita maxima</i> ” (AUF)	01.09.2023-31.08.2024	Executor
4.	DigiLife09	Digitalization for Life Sciences (ERASMUS+)	01.09.2023-31.08.2023	Executor

**III. Activitatea în anul de referință (date statistice)**

Monografii în ediții internaționale recunoscute (Springer etc.)	
Monografii în alte ediții din străinătate	
Articole în reviste cu factor de impact cu indicarea IF	7
Articole în alte reviste editate în străinătate	
Monografii editate în țară	2
Capitole în monografii internaționale (Springer)	3
Capitole în monografii naționale	6
Articole în reviste naționale, categoria A+	
Articole în reviste naționale, categoria A	
Articole în reviste naționale, categoria B+	4
Articole în reviste naționale, categoria B	
Articole în reviste naționale, categoria C	
Articole în alte reviste naționale neacreditate	
Articole în culegeri internaționale	

Articole în culegeri naționale	
Articole în materiale ale conferințelor internaționale	
Articole în materiale ale conferințelor naționale / cu participare internațională	
Participare cu raport la foruri științifice internaționale: în străinătate / în Republica Moldova	4/3
Participare cu raport la foruri științifice naționale	
Participare cu raport la foruri științifice cu participare internațională	2
Numărul de cereri de brevetare prezentate	2
Numărul de hotărâri pozitive obținute	
Numărul de brevete obținute	2
Numărul de brevete implementate	
Editor culegeri de lucrări, inclusiv materiale ale conferințelor (cu indicarea numelui pe copertă)	4
Articole / cărți de popularizare a științei	
Emisiuni radio/TV de popularizare a științei	1
Publicații electronice (pentru revistele care nu dispun de varianta print)	

#### **IV. Rezultate științifice obținute în anul de referință (100-200 de cuvinte)**

A fost analizat conținutul de micro- și macronutrimente din alimentația diferitor categorii ale populației și elaborate recomandări privind ameliorarea statutului nutrițional, inclusiv prin valorificarea componentelor bioactive de origine naturală, reformularea alimentelor procesate, educație și campanii de conștientizare cu privire la consumul sustenabil și echilibrat. Au fost analizate sursele de contaminare a alimentelor la etapa de procesare, inclusiv migrarea contaminanților în alimente din ambalaje și măsurile necesare de prevenire. A fost testat efectul antimicrobian a diferitor extracte din plante (fructe de pădure și condimente) împotriva bacteriilor Gram-pozitive și Gram-negative. S-a constatat, că utilizarea aditivilor vegetali asigură o valoare nutritivă îmbunătățită și o durată de conservare mai mare prin menținerea sub control a riscului microbiologic. Au fost elaborate produse de cofetărie cu conținut redus de zahăr prin adăugarea coloranților naturali, marshmellow cu extracte din fructe de pădure pentru înlocuirea aditivilor de sinteză. În baza rezultatele cercetărilor au fost publicate 3 capitole în monografiile internaționale, 6 capitole în monografiile naționale, 7 articole în reviste indexate Web-of-Science/SCOPUS, 4 articole în reviste din Registrul National de profil. Au fost obținute 2 brevete de invenție și 7 diplome și medalii la saloane și expoziții internaționale. A fost susținută cu calificativul "excelent" 1 teză de doctorat îndrumată. Am aplicat în calitate de coordonator la proiecte internaționale, dintre care 2 au fost aprobate pentru finanțare.

#### **V. Activitate didactică, în 2023**

Numărul cursurilor elaborate/ținute	3
Denumirea cursurilor de masterat elaborate/ținute: Managementul proiectelor	1
Numărul total de persoane la care a fost conducător științific al tezei de doctorat	5
Numărul persoanelor la care a fost conducător științific și care au susținut teza, fiind confirmată de ANACEC	1
Numărul total de persoane la care a fost conducător științific al tezei de masterat	3
Numărul manualelor, materialelor didactice elaborate și editate	1

*Teze susținute și confirmate de ANACEC în anul 2023 sub conducerea membrilor secției*

Numele și prenumele conducătorului	Instituția de învățământ superior	Pretendentul, Titlul tezei	Teza de doctorat/postdoctorat Teza de masterat
STURZA Rodica	UTM	SIMINEL Nikita Structuri clay-polymer nanocompozite pentru ambalaje alimentare	Teză de doctorat, susținută la 08.09.2023, confirmată prin decizia ANACEC nr. 8 din 27 octombrie 2023

**VI. Activitate managerială**

Șef Departament Oenologie și Chimie, Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM Președinte al Comisiei de experți ANACEC, Științe ingineresti
--

**VII. Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute (Premii, medalii, titluri etc.).**

Alegerea prin concurs în calitate de membru corespondent AȘM, secția Științe ale Vieții
---

*Distincții obținute la expoziții și târguri de invenție*

Nr. d/o	Denumirea expoziției, târgului	Participanții	Tematica prezentărilor	Distincții obținute
1.	EUROINVENT 2023, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation Iasi, Romania, 11-13 May 2023	BOIȘTEAN, A.; CHIRSANOVA, A.; RESITCA, V.; STURZA, R.; DESEATNICOVA O.; CAPCANARI T.	Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice, MD 1630 Y 2022.07.31	<b>Medalie de argint</b>
2.	EUROINVENT 2023, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation Iasi, Romania, 11-13 May 2023	CEȘKO, T.; STURZA, R.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.	Dried Fruit Bar Production Process	<b>Diplomă de excelență</b>
3.	„INFOINVENT”, ediția a XVIII-a, din 22-24 noiembrie 2023	BOIȘTEAN, A.; CHIRSANOVA, A.; RESITCA, V.; STURZA, R.; DESEATNICOVA O.; CAPCANARI T.	Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice, MD 1630 Y 2022.07.31	<b>Medalie de argint</b>
4.	„INFOINVENT”, ediția a XVIII-a, din 22-24 noiembrie 2023	SUHODOL N., CEȘKO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V., GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.	Manufacturing process of sweet gelatin products with high biological value.	<b>Medalie de aur</b>
5.	Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 9-10 noiembrie, 2023, Galați-Romania	CEȘKO, T.; STURZA, R.; GUREV, A.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOȘANU, A.	Procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate	<b>Medalie de argint</b>
6.	Salonul Inovării și Cercetării UGAL INVENT, 9-10 noiembrie, 2023, Galați-Romania	SUHODOL N., CEȘKO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V.,	Manufacturing process of sweet gelatin products	<b>Medalie de argint</b>

		GHENDOV-MOȘANU A., STURZA R.	with high biological value.	
7.	The VII th International Fair of Innovation and Creative Education for Youth (ICE-USV) Suceava, ROMANIA, July, 07 - 09, 2023	BOIȘTEAN, A.; CHIRSANOVA, A.; RESITCA, V.; STURZA, R.; DESEATNICOVA O.; CAPCANARI T	Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice	<b>Medalie de bronz</b>

**VIII.** Membru/președinte al comitetului organizatoric/științific, al comisiilor, consiliilor științifice de susținere a tezelor

nr	Numele, prenumele	Evenimentul (conferință, consiliu de susținere etc.)	Perioada	Calitatea (membru, președinte ș.a.)
1.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei de doctorat " <i>Studiu privind calitatea, importanța și posibilitățile de valorificare a apelor minerale din zona SLĂNIC MOLDOVA</i> " a dnei Lavinia DARIE MISĂILĂ	Mai 2023	Referent oficial, Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, România
2.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei de doctorat „ <i>Studii și cercetări cu privire la utilizarea membranelor organice din fibre goale din PAN, în procesul de ultrafiltrare al apei</i> ” dlui TATARU Laurentiu.	Septembrie 2023	Referent oficial, Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, România
3.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei de abilitare " <i>Studii și cercetări cu privire la procesul de auto-epurare și epurare a solului</i> " a dnei dr. conf. univ. Alexandra-Dana CHIȚIMUȘ,	Decembrie 2023	Membru al comisiei de abilitare, Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, România
4.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei de abilitare " <i>Studii și cercetări cu privire la managementul integrat al deșeurilor</i> " a dr. conf. univ. Emilian MOȘNEGUȚU,	Decembrie 2023	Membru al comisiei de abilitare, Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău, România
5.	STURZA Rodica	CȘS de susținere a tezei de doctorat " <i>Uscarea perelor în atmosferă modificată de CO<sub>2</sub></i> " a dlui Mihai MELENCIUC	Iunie 2023	Președinte al CȘS pentru susținerea publică a tezei de doctorat
6.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei "Elaborări teoretice și practice privind metoda combinată de deshidratare a fructelor de piersic" a dlui VIȘANU Vitalii	August 2023	Președinte a Comisiei de susținere publică a tezei de doctorat,
7.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei " <i>Securitatea nutrițională a persoanelor cu tulburări corelate consumului de gluten în Republica Moldova</i> " a dlui ȚURCANU Dinu	August 2023	Membru a Comisiei de susținere publică a tezei de doctorat, referent oficial
8.	STURZA Rodica	Comisia de susținere publică a tezei " <i>Structuri clay-polymer nanocompozite pentru ambalaje alimentare</i> "	Septembrie 2023	Membru a Comisiei de susținere publică a tezei de doctorat
9.	STURZA Rodica	CȘS de susținere a tezei de doctor in științe chimice „Sinteza și cercetarea 1-(1 H-1,2,4-triazol-1,i1) etan-2-onelor” elaborată de ZVEAGHINTEVA Marina.	Noiembrie 2023	Membru a CȘS de susținere publică a tezei de doctorat

10.	STURZA Rodica	18th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building - <b>OPROTEH 2023</b> .	Mai 2023	Membru al Comitetului științific, <a href="https://oproteh.ub.ro/">https://oproteh.ub.ro/</a>
-----	---------------	---	----------	--

**Redactor / membru al colegiilor de redacție al revistelor naționale / internaționale**

nr	Numele, prenumele	Revista	Calitatea (membru, redactor, referent)
1.	Sturza Rodica	Journal of Engineering Science (B+)	Redactor responsabil/ Recenzent oficial
2.	Sturza Rodica	Journal of Social Science (B+)	Redactor responsabil/ Recenzent oficial
3.	Sturza Rodica	Chemistry Journal of Moldova (A)	Membru al colegiului de redacție
4.	Sturza Rodica	One Health and Risk Management (B)	National reviewer
5.	Sturza Rodica	Reviste MDPI: Molecules, Separation, Foods.	International reviewer

**IX. Participări la foruri științifice:**

*Manifestări științifice internaționale (în străinătate)*

Nr	Numele, prenumele, titlul științific al participantului	Titlul manifestării organizatori/instituția organizatoare/țara	Perioada desfășurării evenimentului	Titlul comunicării/raportului susținut
1.	STURZA Rodica	OPROTEH-2023	11-13 mai 2023	Oxidation and markers of wine oxidation.
2.	STURZA R., GHENDOV-MOȘANU Aliona	The international conference <i>AGRICULTURE &amp; FOOD</i> , Bulgaria.	15-17 August 2023	The impact of chickpea and lentil cooking waters on sensory and textural characteristics of sponge cake.
3.	POPESCU, L., GHENDOV-MOSANU, A., STURZA, R	Simpozionul Internațional "Euro-Aliment" - "Insights of Future Foods - From concepts and challenges to technological innovations"	19-20 octombrie 2023	Evaluation of antioxidant activity and bioaccessibility of polyphenolic compounds of yogurt enriched by alginate-encapsulated basil extracts
4.	ZGARDAN, D.; MITINA, I.; STURZA, R.; et al.	4th International Electronic Conference on Foods, MDPI: Basel, Switzerland	15-30 October 2023,	A survey on acetic acid bacteria levels and volatile acidity on several wines of the Republic of Moldova

*Manifestări științifice internaționale (în Republica Moldova)*

Nr	Numele, prenumele, titlul științific al participantului	Titlul manifestării organizatori/instituția organizatoare/țara	Perioada desfășurării evenimentului	Titlul comunicării/raportului susținut
----	---	--	-------------------------------------	--

1	2	3	4	5
1.	BOISTEAN, A., CHIRSANOVA, A., STURZA, R., SIMINIUC, R.	<i>International Scientific Symposium Modern Trends In The Agricultural Higher Education,</i>	October 5- 6, 2023	Consumer behavior and current trends in sugar consumption in the Republic of Moldova.
1	2	3	4	5
2.	STURZA R.	13 <sup>th</sup> CASEE Conference „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”	28-30 June 2023	Redox processes in wines - measures to reduce the effects of oxidation
3.	POPESCU, L.; COJOCARI, D.; GHENDOV- MOSANU, A.; BALAN, G.; STURZA, R.	13 <sup>th</sup> CASEE Conference „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”	28-30 June 2023	Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract

*Manifestări științifice naționale*

Nr	Numele, prenumele, titlul științific al participantului	Titlul manifestării organizatori/instituția organizatoare/țara	Perioada desfășurării evenimentului	Titlul comunicării/raportul ui susținut

*Manifestări științifice cu participare internațională*

Nr	Numele, prenumele, titlul științific al participantului	Titlul manifestării organizatori/instituția organizatoare/țara	Perioada desfășurări i evenimentu lui	Titlul comunicării/raportului susținut
1.	STURZA Rodica	<i>Conferința științifică internațională ” PATRIMONIUL DE IERI – IMPLICAȚII ÎN DEZVOLTAREA SOCIETĂȚII DURABILE DE MÂINE”</i>	9-10 februarie 2023	<i>Valorificarea produselor secundare – o cale de sporire a sustenabilității sectorului agroindustrial</i>
2.	STURZA Rodica	<i>Ziua Cooperării Interreg 2023 România – Republica Moldova cu genericul „Împreună mai puternici pentru un an european al competențelor”</i>	22 septembrie 2023	<i>Intelligent valorisation of agro-food industrial wastes</i>

***Promovarea rezultatelor obținute și a activității membrilor secției în mass-media***

Emisiuni radio/TV de popularizare a științei (cu indicarea link-urilor de acces)

Nr	Nume, prenume	Emisiunea	Subiectul abordat
1.	STURZA Rodica	Oamenii realizați sunt însoțiți toată viața de amprenta dascălilor/ VB	Am discutat despre pasiunea pentru chimie și despre lucrul cu studenții. Invitata a vorbit despre interesul unor studenți pentru știință și despre

		<i>Vocea Basarabiei, Întâlniri cu prietenii, 01.11.2023</i>	modernizarea condițiilor pentru cercetare. A explicat cât de important pentru un profesor este respectul studenților.
--	--	---	---

Articole de popularizare a științei (cu indicarea link-urilor de acces, după caz)

Nr.	Nume, prenume	Ziarul, publicația online	Titlul articolului

X. *Activitatea membrilor AȘM în domeniul artei, culturii* (cu indicarea link-urilor de acces, după caz)

Numele, prenumele	Realizare, data, lucrarea	Implementarea

XI. Lista lucrărilor publicate în anul de referință

## 1. MONOGRAFII/CAPITOLE ÎN MONOGRAFII

### 1.1. Editate peste hotarele Republicii Moldova

1. DUCA, G.; COVACI, E.; **STURZA, R.**; ROMANCIUC, L.; COVALIOVA, O.; TASCA, C. Chapter 9. Modification of Waste Biomass Digestion in the Presence of Additives of Bioactive Substances. In *Environmental and Technological Aspects of Redox Processes*; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023; vol. 1, pp. 149-165 ISBN: 9798369305140
2. POPOVICI, V.; **STURZA, R.**; GHENDOV-MOSANU, A. Chapter 12. Technological and Environmental Factors Impact on the Antioxidation Mechanism of Oil Lipids. In *Environmental and Technological Aspects of Redox Processes*; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023; vol. 1, pp. 212-237 ISBN: 9798369305140
3. **STURZA, R.**; SCUTARU, I.; DUCA, G. Chapter 15. Redox Processes in Grapes Processing. In *Environmental and Technological Aspects of Redox Processes*; Duca, G., Vaseashta, A., Eds.; IGI Global - Engineering Science Reference: USA, 2023; vol. 1, pp. 276-306 ISBN: 9798369305140.

### 1.2. Monografiile editate în Republica Moldova

1. Analiza riscurilor asociate alimentației în Republica Moldova. *Monografie colectivă, UTM*, Ed. STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Chisinau, Tehnica UTM, 2023. 207 p. ISBN 978-9975-45-982-2.
2. Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară, *Monografie colectivă, UTM*, Ed. STURZA R., GHENDOV-MOȘANU A. Chisinau, Tehnica UTM, 2023., 267 p.

## 2. ARTICOLE ÎN REVISTE ȘTIINȚIFICE

### 2.1. în reviste internaționale cotate ISI și SCOPUS

1. ZGARDAN, D.; MITINA, I.; STURZA, R.; MITIN, V.; RUBTOV, S.; GRAJDIERU, C.; BEHTA, E.; INCI, F.; HACIOSMANOGLU, N. A Survey on Acetic Acid Bacteria Levels and Volatile Acidity in Several Wines of the Republic of Moldova. *Biol. Life Sci. Forum* **2023**, 26, 79. <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15153> (IF:6,78).
2. POPESCU L., COJOCARI D., GHENDOV-MOSANU A., LUNG I., SORAN M-L., OPRIS O., KACSO I., CIORIȚA A., BALAN G., PINTEA A., STURZA R. The effect of aromatic plant extracts encapsulated in alginate on the bioactivity, textural characteristics and shelf life

- of yogurt. *Antioxidants* 2023, 12(4), 893. doi.org/10.3390/antiox12040893 (IF: 7.675).
3. POPESCU L., COJOCARI D., LUNG I., KACSO I., CIORIȚA A., GHENDOV-MOSANU A., BALAN G., PINTEA A., STURZA R. Effect of microencapsulated basil extract on cream cheese quality and stability. In: *Molecules* 2023, 28(8), 3305. doi.org/10.3390/molecules28083305 (IF: 4.927).
  4. GHENDOV-MOSANU, A.; POPOVICI, V.; CONSTANTINESCU (POP), C.G.; DESEATNICOVA, O.; SIMINIUC, R.; SUBOTIN, I.; DRUTA, R.; PINTEA, A.; SOCACIU, C.; STURZA, R. Stabilization of Sunflower Oil with Biologically Active Compounds from Berries. *Molecules* 2023, 28, 3596. <https://doi.org/10.3390/molecules28083596> (IF=4,927).
  5. GUREV, A.; CESKO, T.; DRAGANCEA, V.; GHENDOV-MOSANU, A.; PINTEA, A.; STURZA, R. Ultrasound- and Microwave-Assisted Extraction of Pectin from Apple Pomace and Its Effect on the Quality of Fruit Bars. *Foods* 2023, 12, 2773. <https://doi.org/10.3390/foods12142773> (IF= 5.561).
  6. HORTOLOMEU, A.; MIRILA, D.-C.; GEORGESCU, A.-M.; ROSU, A.-M.; SCUTARU, Y.; NEDEFF, F.-M.; **STURZA, R.**; NISTOR, I.D. Retention of Phthalates in Wine Using Nanomaterials as Chemically Modified Clays with H<sub>20</sub>, H<sub>30</sub>, H<sub>40</sub> Boltron Dendrimers. *Nanomaterials* 2023, 13, 2301. <https://doi.org/10.3390/nano13162301> (IF= 5.4).
  7. Ghendov-Mosanu, A.; Netreba, N.; Balan, G.; Cojocari, D.; Boestean, O.; Bulgaru, V.; Gurev, A.; Popescu, L.; Deseatnicova, O.; Resitca, V.; Socaciu, C.; Pîntea A. ; Sanikidze, T.; **Sturza R.** Effect of Bioactive Compounds from Pumpkin Powder on the Quality and Textural Properties of Shortbread Cookies. *Foods* 2023, 12, 3907. <https://doi.org/10.3390/foods12213907>.

### 2.3. în reviste din Registrul Național al revistelor de profil, cu indicarea categoriei

1. SANDULACHI, E.; BULGARU, V.; MACARI, A.; GHENDOV-MOȘANU, A.; **STURZA, R.** The role of basil, thyme and tarragon in reducing the content of nitrite in meat products. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(1), 178-186. [https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30\(1\).15](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(1).15). Categoria B+.
2. DRAGANCEA, V.; GUREV, A.; **STURZA, R.**; HARITONOV, S.; NETREBA, N.; BOEȘTEAN, O. The Effect of Grape Seed Oil Fortification with Extracts of Natural Antioxidants. *Journal of Engineering Science* 2023, 30 (2), 173-184.
3. CEȘKO, T., DICUSAR, G., **STURZA, R.** GHENDOV-MOȘANU, A. The influence of the temperature of the heating agent on the kinetics of the convective drying process and the content of bioactive compounds in apple pomace. *Journal of Engineering Science* 2023, 30 (3).
4. BORTA, A.-M.; **STURZA, R.**; GHENDOV-MOSANU, A. Circular bioeconomy in the wine industry. *Journal of Engineering Science*, 2023, 30(4)

## 3. MATERIALE PUBLICATE ÎN CULEGERI ALE CONFERINȚELOR INTERNAȚIONALE

### 3.2. Teze în culegeri științifice

1. **STURZA, R.**; GHENDOV-MOSANU A. The impact of chickpea and lentil cooking waters on sensory and textural characteristics of sponge cake. Agriculture & Food. The 11th International Conference, August 2023, Bulgaria.
2. BULGARU, V., MAZUR, M., **STURZA, R.**, GHENDOV-MOȘANU A. The influence of additives on the aquafaba quality. EuroAliment-2023
3. POPESCU, L., GHENDOV-MOSANU, A., **STURZA, R.** Evaluation of antioxidant activity and bioaccessibility of polyphenolic compounds of yogurt enriched by alginate-



- encapsulated basil extracts, EuroAliment, 19-20 octombrie 2023, Galați, România
4. **STURZA, R.**, SCUTARU, Iu. Oxidation and markers of wine oxidation. OPROTEH-2023, 66.
  5. MAZUR, M., BULGARU, V., GHENDOV-MOSANU, A., **STURZA, R.** Chickpea and lentil aquafaba - a foaming agent for the manufacture of fasting confectionery products, OPROTEH-2023, 66-67.
  6. GHENDOV-MOSANU, A., **STURZA, R.** Effect of rose hip on gingerbread quality and stability. OPROTEH-2023, 85.
  7. GHENDOV-MOSANU, A., MAZUR, M., BULGARU, V., CELAC, V., **STURZA, R.** The influence of thermal treatment on the chickpeas and lentils minerals content. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 47.
  8. POPESCU, L., COJOCARI D., GHENDOV-MOSANU, A., BALAN, G., **STURZA R.** Quality and storage stability of cream cheese enriched with microencapsulated rosemary extract. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 46.
  9. GUREV, A., CESCO, T., DRAGANCEA, V., GHENDOV-MOSANU, A., **STURZA, R.** Application of unconventional methods for the extraction of pectin from apple pomace. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 52.
  10. **STURZA, R.** Redox processes in wines - measures to reduce the effects of oxidation. CASEE Conference 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, 2023, 55.

#### 4. BREVETE DE INVENȚIE

1. CEȘCO T.; STURZA R.; GUREV A.; GHENDOV-MOSANU A. Procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate. Brevet de invenție de scurta durată. MD 1653 Z 2023.07.31 2022.12.31, BOPI nr.12/2022.
2. SUHODOL N., CEȘCO T., DESEATNICOVA O., RUSEVA O., REȘITCA V, GHENDOV-MOȘANU A, STURZA R. Procedeu de fabricare a produselor gelatinoase dulci cu valoare biologică înaltă. Brevet de invenție de scurta durată. MD 1661 Y 2023.01.31 BOPI NR.1/2023

#### 5. LUCRĂRI ȘTIINȚIFICO-METODICE ȘI DIDACTICE

1. STURZA, R., BALANUȚA, A., SCLIFOS, A., COVACI, Ec. Indicații metodice pentru realizarea proiectelor de an și de licență la proiectarea întreprinderilor vitivinicole. Chișinău: Tehnica-UTM, 2023, 60 p. ISBN978-9975-45-945-7  
<http://repository.utm.md/handle/5014/23338>.