

Raport de activitate științifică
Dr hab., prof. univ Rodica STURZA (UTM)

PARTICIPAREA ÎN PROGRAME ȘI PROIECTE INTERNAȚIONALE (ORIZONT 2020, SCOPES, JOP, IRSIS, NATO etc.), INCLUSIV PROPUNERILE PREZENTATE/CÂȘTIGATE ÎN CADRUL CONCURSURILOR NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE CU TANGENȚĂ LA TEMATICA CERCETĂRII PROIECTULUI REALIZAT

Pe parcursul anului 2019 am participat la elaborarea a 2 proiecte internaționale:

1. Proiect transfrontalier de cercetare-inovare **Black sea, CROSS BORDER COOPERATION**, 2nd Call for proposals **“Enhancing effectiveness of agri-food industry in the Black Sea basin countries by valorization of phytonutrient-reach agro-industrial wastes - BlackSeaAgroIndustrial wastes 2020, (BSArW2020)”** (Leader: Tbilisi State Medical University (Georgia), Partners: Technical University of Varna (Bulgaria), Technical University of Moldova (Moldova). Coordonator: Rodica Sturza (UTM)
2. Conectarea Centrelor de Excelență din Republica Moldova la Infrastructura de Cercetare Europeană
“Conectarea Centrului de Excelență Procesarea, Calitatea și Siguranța Alimentelor la Platforma FOOD 2030”. Director - prof. Sturza Rodica .

Participare în programul COST (European Cooperation in Science and Technology):

1. CA15136 – “European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health EUROCAROTEN” – Sturza Rodica,
(https://eservices.cost.eu/request/NCI/3110/NCIA_a8bd54df1615eb0f5b999bbba98c5589)
2. CA15110 – “Harmonising standardisation strategies to increase efficiency and competitiveness of European life-science research (CHARME)”- (<https://e-services.cost.eu/action/CA15110/participants>).

Am participat la trei evenimente în cadrul **BioHorizon SC2 and KET-B Brokerage Event, 2-4 July 2019, Bruxelles Belgium**, finanțat de Proiectul European EaPPLUS. Scopul participării a fost:

- Diseminarea profilului de parteneriat în vederea aplicării la Proiectul Blockchain-ECOFOOD for traceability of food and beverages;
- Participarea eventuală la consorțiile H2020;
- Găsirea partenerilor potențiali pentru ideea de proiect.

Am deus un **proiect de transfer tehnologic**:

Sistem online de garantare a calitatii si autenticitatii vinurilor. Solicitant - “Deeplace”SRL.
Director de proiect- dr. hab. Sturza Rodica

LISTA PUBLICAȚIILOR ȘTIINȚIFICE

- în reviste internaționale cotate ISI și SCOPUS:

1. CRISTEA, E., STURZA, R., JAUREGI, P., NICULAU, M., GHENDOV-MOȘANU, A., PATRAS, A. Influence of pH and ionic strength on the color parameters and antioxidant properties of an ethanolic red grape marc extract. *J Food Biochem.* 2019;e12788. <https://doi.org/10.1111/jfbc.12788> (I.F. 1.51)
2. Inga Zinicovscaia, Rodica Sturza, Irina Gurmeza, Konstantin Vergel, Svetlana Gundorina, Gheorghe Duca. Metal bioaccumulation in the soil-leaf-fruit system determined by neutron activation analysis. *Journal of Food Measurement and Characterization*, <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9972-4> **Impact Factor 1.181.**
3. Inga Zinicovschi, O.G. Dului, Otilia-Ana Culicov, Marina V. Frontasyeva, Rodica Sturza. *Major and trace elements distribution in Moldavian soils.* Rom. Rep. Phys. Romanian Academy Publishing House. June 2018, 70 (2), https://www.researchgate.net/publication/325619307_Major_and_trace_elements_distribution_in_moldavian_soils/stats. **Impact Factor: 1.467**

Articole științifice în reviste recenzate internaționale:

1. Daniela Cojocari, Rodica Sturza, Elisaveta Sandulachi, Artur Macari, Greta Balan, Aliona Ghendov-Moșanu. [INHIBITING OF ACCIDENTAL PATHOGENIC MICROBIOTA IN MEAT PRODUCTS WITH BERRY POWDERS.](#) JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXVI (1) 2019. DOI: [10.5281/zenodo.2640056](https://doi.org/10.5281/zenodo.2640056). pp. 114-122.
2. Aliona Ghendov-Moșanu, Daniela Cojocari, Greta Balan, Rodica Sturza. [ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ROSE HIP AND HAWTHORN POWDERS ON PATHOGENIC BACTERIA.](#) JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXV (4) 2018. DOI: [10.5281/zenodo.2576764](https://doi.org/10.5281/zenodo.2576764). pp. 100-107.
3. Irina Mitina, Dan Zgardan, Rodica Sturza, Iurie Scutaru. [THE METHODOLOGICAL ASPECTS OF USING REAL-TIME POLYMERASE CHAIN REACTION \(RT-PCR\) IN BRETTANOMYCES/DEKKERA DETECTION.](#) JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXVI (2) 2019, DOI: [10.5281/zenodo.3249213](https://doi.org/10.5281/zenodo.3249213). pp. 117-125.
4. Svetlana Haritonov, Rodica Sturza. *IN VITRO BIOAVAILABILITY OF SUNFLOWER OIL FORTIFIED WITH IODINE.* JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXV (4) 2018. DOI: [10.5281/zenodo.2576750](https://doi.org/10.5281/zenodo.2576750). pp. 94-99.
5. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), Rodica Sturza. [STUDY ON PARAMETERS OF USED WATER IN A CHEESE-PROCESSING FACTORY.](#) JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXV (2) 2018. DOI: [10.5281/zenodo.2565907](https://doi.org/10.5281/zenodo.2565907). pp. 81-84.
6. GHENDOV-MOȘANU, A., POPESCU, L., LUNG, I., OPRIȘ, O.-E., SORAN, M.-L., STURZA, R. Utilizarea extractului de păducel pentru fabricarea cremei de brânză funcțională/The use of hawthorn extract for manufacture of functional cheese cream. *Akademios*, Nr. 4 (51), 2018, 45-51.

Brevete de invenții-2:

1. GHENDOV-MOȘANU, A., POPESCU, L., STURZA, R., LUNG, I., OPRIȘ, O.-I., SORAN, M. – L. *Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcțională. Brevet de invenție de scurtă durată.* MD 1290 (13) Y 2018.10.31

2. GHENDOV-MOȘANU, A., POPESCU, L., STURZA, R., LUNG, I., OPRIȘ, O.-I., SORAN, M. – L., STAN M.C. *Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. Brevet de invenție de scurtă durată.* MD 1289 (13) Y 2018.10.31

Cereri de brevet de invenții internaționale-2:

1. LUNG, I., OPRIȘ, O.-I., SORAN, M. – L., GHENDOV-MOȘANU, A., POPESCU, L., STURZA, R. *Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Cerere de brevet de invenție.* Nr. a 2018 00324, data de depozit 11/05/2018. OSIM, România

2. OPRIȘ, O.-I., LUNG, I., SORAN, M. – L., STAN M.C., GHENDOV-MOȘANU, A., POPESCU, L., STURZA, R. *Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. Cerere de brevet de invenție.* Nr. a 2018 00370, data de depozit 24/05/2018. OSIM, România.

PARTICIPĂRI LA EXPOZIȚII ȘI SALOANE INTERNAȚIONALE

Am participat la 3 expoziții internaționale: Salon Internațional **PRO-INVENT 2019**, Cluj-Napoca, România; **EURO-INVENT-2019**, Iași, România; **INVENTICA-2019**, Iași, România și am obținut următoarele rezultate:

Medalii:

Medalie de aur: Autenticitatea și inofensivitatea produselor uvologice. Sturza Rodica, Găină Boris, Ionete Elena Roxana, Costinel Diana. Salonul Internațional PRO-INVENT 2019, Cluj-Napoca, România

Medalie de bronz: Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. EURO-INVENT-2019, Iași, România

Medalia Inventica 2019: Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. INVENTICA-2019, Iași, România

Premii:

Premiul Special: Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. EURO-INVENT-2019, Iași, România

Diplome:

Diploma de excelență: Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L., Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R. Salon Internațional PRO-INVENT 2019, Cluj-Napoca, România

Diploma de Merit: Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. INVENTICA-2019, Iași, România

Diploma de Excelență din partea Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară: Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. INVENTICA-2019, Iași, România