



**Informații
personale**

Nume, Prenume	HORINCAR GEORGIANA
Adresă	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Transfrontalieră, Str. Domnească nr. 111, Corp E (003), Galați, 800201
E-mail	Georgiana.Parfene@ugal.ro

**Domeniul de
activitate**

Gradul didactic / Titlul științific	Conferențiar /Doctor Inginer
Loc de muncă	Universitatea Dunărea de Jos din Galați Facultatea Transfrontalieră
Domeniul ocupational	Învățământ superior Cercetare științifică
Domenii de interes științific	Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare; Obținerea, caracterizarea și evaluarea potențialului antimicrobian ai unor compuși cu rol conservant, produși prin biotransformarea lipidelor din surse vegetale; Bioconservanți vs conservanți sintetizați chimic; Potențialul antioxidant al compușilor bioactivi extrași din diferite materiale vegetale; Controlul sanitar-veterinar al produselor alimentare; Analize senzoriale; Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare; Tehnologia vinului; Tehnologia berii; Studiul micro si macroalgelor cu aplicații în industria alimentară.

**Educație și
formare**

Studii	2009-2012: Studii doctorale - Diplomă de Doctor în domeniul Inginerie industrială Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor 2004-2009: Studii universitare - Diplomă de Inginer – Controlul și Expertiza Produselor Alimentare Universitatea „Dunărea de Jos”, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor.
--------	---

Alte specializări și
calificări

2023 - Grant de mobilitate pentru formarea cadrelor didactice, prin programul Erasmus+ - International Staff Week in Lisabona, Portugalia.

2022 - Certificat de calificare -formator; Eliberat de Ministerul Muncii și protecției Sociale, nr.6329/21.04.2022.

2013 - BioMatPack Winter Training School "Use of nanopolysaccharides in packaging" – Universitatea din Grenoble, Franța

2010 – 2011: Stagiul de cercetare, în cadrul studiilor doctorale, la Universitatea din Bologna, Italia

2010: Participant școala de vară „7th Edition of International School of Organometallic Chemistry”, Universitatea din Camerino, Italia.

**Experiență
profesională**

2017-2025: Șef lucrări Doctor Inginer

Titular de curs la disciplinele *Controlul falsificărilor produselor alimentare, Analize senzoriale, Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare.*

Activitate didactică de laborator în cadrul disciplinelor: Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria vinului, Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria fermentativă, Controlul falsificărilor produselor alimentare, Bioconversia deșeurilor în industria alimentară, Analize senzoriale, Evaluarea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare, Oenologie: principii, tehnici, specificul prezentării băuturilor, Controlul sanitar-veterinar, Metode și tehnici de identificare a fraudelor alimentare.

2014-2017: Asistent Universitar Doctor Inginer, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos Galați.

Activitate didactică de laborator în cadrul disciplinelor: Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria vinului, Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria fermentativă, Autenticarea și controlul falsificărilor produselor alimentare,

**Proiecte de
cercetare
conduse**

2022: GI 14888/11.05.2022 Titlul proiectului „Strategii inovative de valorificare a subproduselor agro-alimentare în produse cu valoare economică promovând principiile economiei circulare” - **Director de proiect.** Volumul finanțării 50000 Lei.

Diseminare rezultate prin publicarea a trei articole ISI în zonă roșie și galbenă:

1. Serea, D., **Horincar, G.**, Constantin, O. E., Aprodu, I., Stănciuc, N., Bahrim, G. E., Stanciu, S. & Rapeanu, G. (2022). Value-Added White Beer: Influence of Red Grape Skin Extract on the Chemical Composition, Sensory and Antioxidant Properties. *Sustainability*, 14(15), 9040. (IF 3.9) (Q2). <https://doi.org/10.3390/su14159040>
2. Stoica, F., Condurache, N. N., **Horincar, G.**, Constantin, O. E., Turturică, M., Stănciuc, N., Aprodu, I., Croitoru, C. & Răpeanu, G. (2022). Value-Added Crackers Enriched with Red Onion Skin Anthocyanins Entrapped in Different Combinations of Wall Materials. *Antioxidants*, 11(6), 1048. (IF 7.0) (Q1). <https://doi.org/10.3390/antiox11061048>
3. Lazăr, S., Constantin, O. E., **Horincar, G.**, Andronoiu, D. G., Stănciuc, N., Muresan, C., & Răpeanu, G. (2022). Beetroot By-Product as a Functional Ingredient for Obtaining Value-Added Mayonnaise. *Processes*, 10(2), 227. (IF 3.5) (Q2) <https://doi.org/10.3390/pr10020227>

Cereri de brevete:

1. Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc - "Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținută prin adaos de pieleț liofilizată de struguri roșii" - A/00297 /02.06.2022
2. Silvia Lazăr (Mistrianu), **Georgiana Horincar**, Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu - „Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere” – A/00518/ 28.08.2022
3. Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc - „Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pieleț de struguri roșii”-A/00006/21.01.2022

2018 - 2020: GI 03/1.03.2018, titlul proiectului „*Valorificarea compușilor bioactivi din coaja vinetelor cu obținerea de produse cu valoare adăugată*”, **Director de proiect**. Volumul finanțării 50000 Lei. Publicații rezultate:

Articol BDI

1.Horincar, G., Enachi, E., Stănciuc, N., & Râpeanu, G. (2019). Extraction and characterization of bioactive compounds from eggplant peel using ultrasound–assisted extraction. The Annals of the University Dunărea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology, 43(1), 40-53.

Articole ISI

1. Horincar, G., Enachi, E., Bolea, C., Râpeanu, G., & Aprodu, I. (2020). Value-Added Lager Beer Enriched with Eggplant (*Solanum melongena* L.) Peel Extract. *Molecules*, 25(3), 731. (IF 4.4) (Q2) <https://doi.org/10.3390/molecules25030731>

2. Horincar, G., Enachi, E., Barbu, V., Andronoiu, D. G., Râpeanu, G., Stănciuc, N., & Aprodu, I. (2020). Value-added pastry cream enriched with microencapsulated bioactive compounds from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel. *Antioxidants*, 9(4), 351. (IF 6.3) (Q1) <https://doi.org/10.3390/antiox9040351>

Proiecte de
cercetare –
membru în
echipă

Internaționale

01.04.2022-01.11.2024 - KA220-VET-0043186 „Vers la transition agroecologique en viticulture- DEMAIN”, Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU

2013 - 2014 - Capacități, PN II, Modul 3 – Cooperări bilaterale, Nr. 645/2013 „Impactul tratamentului termic asupra capacității antioxidante și a formării acrilamidei în produsele pe bază de fructe”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU

01.08.2012 - 30.11.2013 - Capacități, PN II, Modul 3 –” Cooperări bilaterale, Nr. 531/2012 „Studiul in vitro al unor compuși cu activitate biologică din struguri roșii tradiționali din Slovenia și Romania”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHIRM;

2012 – 2013 - Capacități, PN II, Modul 3 – Cooperări bilaterale, Nr. 530/2012” Efectul tratamentului termic asupra compușilor biologic activi în diferite sucuri de fructe și gemuri din Slovenia și România”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU;

01.04.2011 -30.11.2012 - Capacități, PN II, Modul 3 – Cooperări bilaterale, Nr. 485 /2011 „Accesul la noi molecule bioactive prin dezvoltarea unor biocatalizatori originali pentru reacții tip „click- chemistry”, Director de proiect: Conf. dr. ing. Rodica Mihaela DINICĂ

Naționale

01.03.2021 - 31.12.2023 - PN-III-P4-ID-PCE-2020-1268; PCE 159/2021 „Concepte emergente noi pentru funcționalizarea alimentelor, prin tranziția de la probiotice la metabiotice, ca strategie de promovare a sănătății”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHIRM;

23.09.2020-01.09.2021 - CT 756/2019 „Evaluarea și monitorizarea calității pâinii produse prin tehnologia “par baked and frozen”; Director proiect: Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU

16.09.2020 - 01.09.2022 - TE 64/2020 „Modelarea și controlul mecanismelor de stres subletal la microalge în spiritul conceptului de biorafinărie”; Director proiect: Conf. dr. ing. George; Adrian IFRIM

18.04.2018 - 30.06.2021 - 10 PCCDI /2018 „Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piața - PROS-PER”; Director proiect: Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHIRM

2021- 2022 „Creșterea accesului studenților universității la educație online, UNITEC”, Contract nr. 231/233t/06.08.2021, Cod SMIS 2014+ 145705, cofinanțat din Fondul European de Dezvoltare Regională prin Programul Operațional Competitivitate 2014-2020 (POC), Coordonator Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, director de proiect: Prof. dr. ing. Silviu Stanciu

2018: PN-III-P3-3.1-PMRO-CN-2018-0189 11/02.07.2018 „Algoritmi de control avansat pentru procesul de creștere fotosintetică a microalgelor în fotobioreactor” Acronim ALGROW, Director de proiect: Conf. Dr ing. George Adrian Ifrim

14.10.2016 - 29.09.2018 - PN III-P2-BG2016 - 0143/2016 „Soluții pentru măcinșul cerealelor”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Iuliana BANU; Partener 1 - Arcada S.R.L.

2013- 2016 - ID-PCE-2012-4-0509 „Utilizarea procedeelor termice și/sau atermice pentru creșterea funcționalității unor compuși biologici activi în fructe și produse pe bază de fructe (BIOSTAB)”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU

01.11.2014- 27.10.2016 - PN-II-ID-PCE-2011-3-0226 Nr. 308/2011 „Accesul la noi molecule bioactive prin dezvoltarea de biocatalizatori originali pentru reacții de tip „click chemistry” (CYBIOCAT), Director de proiect: Conf. dr. ing. Rodica Mihaela DINICĂ; Cercetător: Asist. dr. ing. Georgiana HORINCAR

19.10.2010-31.03.2012 - Capacități, PN II, Modul 3, nr. 448/2010 „Elaborarea unor formule și tehnologii de producere a unor alimente funcționale noi”; Director de proiect: Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU;

Prestigiu profesional

1. **Medalie de aur** obținută la *International Innovation and Invention Show (Euro Politehnicus)*, 1st Edition, 22-24 noiembrie 2024, Universitatea Politehnică București, cu lucrarea „Biopreservatives extracted from Black Sea macroalgae”. Autori: **Georgiana Horincar**, Vicențiu Horincar, Gabriela Bahrim.
2. **Medalie de aur** obținută la salonul de carte, din cadrul „*International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship*”, Chișinău 16-17 mai **2024**, cu cartea „Bioconservanți din grăsimi vegetale”, Editura Alma Mater, Bacău, 2024; Autor: **Georgiana Horincar**.
3. **Medalie de aur** obținută în cadrul „*International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship*”, Chișinău 16-17 mai **2024**, cu lucrarea „*Natural preservatives obtained by the biotransformation of lipids from plant sources*”; Autor: **Georgiana Horincar**
4. **Medalie de argint** obținută în cadrul „*International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship*”, Chișinău 16-17 mai **2024**, cu lucrarea „*Biopreservatives extracted from Black Sea macroalgae*”; Autor: **Georgiana Horincar**
5. **Medalie de aur** obținută în cadrul „*International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship*”, Chisinau 12-13 octombrie **2023**; cu lucrarea „*Alvita with beetroot peel powder - value-added product and obtaining method*”; Autori: **Georgiana Horincar**, Silvia Lazăr (Mistrianu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu
6. **Medalie de aur** obținută în cadrul „*International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship*”, Chisinau 12-13 octombrie **2023**; Value-added beer obtained by adding red grape peel extract; Autori: Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc
7. **Medalie de aur** obținută în cadrul „*International Salon of Invention and Innovative Entrepreneurship*”, Chisinau 12-13 octombrie **2023**; cu lucrarea „*Value-added gluten-free biscuits for diabetics, obtained by adding freeze-dried red grape peels*”; Autori: Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc.
8. **Medalia de bronz** obținută în cadrul Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT, Galați, 9-10 noiembrie **2023**; cu lucrarea „*Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*”; Autori: **Georgiana Horincar**, Silvia Lazăr (Mistrianu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc,

- Gabriela Râpeanu; A/00518/ 28.08.2022(cerere de brevet), Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor,
9. **Medalia de aur** obținută în cadrul Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT, Galați, 9-10 noiembrie **2023**; cu lucrarea „*Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*” – A/00132/ 17.03.2022 (cerere de brevet); Autori: Lazăr (Mistrianu) Silvia, Râpeanu Gabriela, **Georgiana Horincar**, Condurache (Lazăr) Nina Nicoleta, Stănciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, Constantin Oana Emilia, Andronoiu Doina Georgeta, Constantin Croitoru, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor.
 10. **Medalia de aur** obținută în cadrul Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie **2022**, Cluj-Napoca, cu lucrarea: „*Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de pieleță liofilizată de struguri roșii*” - A/00297 /02.06.2022 (cerere de brevet), Autori: Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc,
 11. **Medalia de aur** obținută în cadrul Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie **2022**, Cluj-Napoca, cu lucrarea „*Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*” – A/00518/ 28.08.2022 (cerere de brevet), Autori: **Georgiana Horincar**, Silvia Lazăr (Mistrianu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu;
 12. **Medalia de aur** obținută în cadrul Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie **2022**, Cluj-Napoca, cu lucrarea „*Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pieleță de struguri roșii*”-A/00006/21.01.2022 (cerere de brevet); Autori: Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc;;
 13. **Medalia de aur** obținută la salonul „The 26th International Exhibition of Inventions “INVENTICA 2022” 22-24 iunie **2022**, Iași, România, cu lucrarea „*Maioneză cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*” - A/00384/2.07.2021(cerere de brevet); Autori: Lazăr (Mistrianu) Silvia, Râpeanu Gabriela, **Horincar Georgiana**, Andronoiu Doina Georgeta, Stănciuc Nicoleta, Constantin Oana Emilia.
 14. **Trofeul pentru cel mai Tânăr Inventator**, în cadrul salonului internațional de inventica, Inventica 22-24 iunie 2022, Iasi, România.
 15. **Premiul „Andrei Ripianu”** acordată de Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca în cadrul Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie **2022**, Cluj-Napoca.
 16. **Premiul special** acordat de Universitatea Politehnica Timișoara, în cadrul Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie **2022**, Cluj-Napoca, pentru lucrarea „*Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*”; Autori: **Georgiana Horincar**, Silvia Lazăr (Mistrianu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu,.
 17. **Mentiune** acordată de către Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală a Republicii Moldova (AGEPI) Republica Moldova în cadrul Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca, pentru lucrarea *Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de pieleță liofilizată de struguri roșii*” - A/00297 /02.06.2022 (cerere de brevet); Autori: Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc.

18. **Medalie de argint** acordata de Universitatea Tehnica a Moldovei, Republica Moldova, în cadrul Salonului International al Cercetării Stiintifice, Inovării și Inventicii Proinvent, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca; pentru lucrarea „*Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pielea de struguri roșii*”- A/00006/21.01.2022 (cerere de brevet); Autori: Daniela Serea, **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc.
19. **Medalie de argint** acordata de Universitatea Tehnica a Moldovei, Republica Moldova, în cadrul Salonului International al Cercetării Stiintifice, Inovării și Inventicii Proinvent, 26-28 octombrie 2022, pentru lucrarea „*Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*” – A/00518/28.08.2022 (cerere de brevet); Autori: **Georgiana Horincar**, Silvia Lazăr (Mistrianu), Doina Georgeta Andronoiu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu.
20. **Medalia de aur** obținută în cadrul Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT 2021, 10-12 noiembrie, Galați, pentru lucrarea „*Maioneză cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*”; Autori: **Horincar Georgiana**, Lazăr (Mistrianu) Silvia, Râpeanu Gabriela, Andronoiu Doina Georgeta, Stănciuc Nicoleta, Constantin Oana Emilia.
21. **Medalie de argint** obținută în cadrul Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT 2017, 19-20 octombrie, Galați, pentru lucrarea „*Seabuckthorn cake – “Health above all”*”; Autori: Georgiana Anghel, **Georgiana Horincar**, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu.
22. **Medalie de aur** acordată de Forumul Inventatorilor din Romania, în cadrul Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT 2019, 16-18 octombrie, Galați, pentru lucrarea „*Auberbeer - a healthy beer inspired by nature*”; Autori: **Georgiana Horincar**, Gabriela Râpeanu, Aprodu Iuliana.
23. **Mențiune** obținută în cadrul celei de a II-a Ediție a Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT 2015, 7-9 octombrie 2015, pentru lucrarea „*Effects of bioactive compounds from coconut fat against food spoilage bacteria*”; Autori: **Georgiana (Parfene) Horincar**, Vicentiu-Bogdan Horincar, Gabriela Bahrim.
24. Premiul în categoria „**Tineri cercetători cu rezultate deosebite în activitatea CDI-TT, creație artistică și performanță sportivă (vârsta maximă 40 ani împliniți)**”, acordat în cadrul GALEI CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - CEREX UDJG (2022)
25. Premiul în categoria „**Cereri de brevet depuse la OSIM**” acordat în cadrul GALEI CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - **CEREX UDJG (2022)**, pentru cererea de brevet „Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pielea de struguri roșii”
Autori: Serea Daniela; **Horincar Georgiana**; Râpeanu Gabriela; Aprodu Iuliana; Bahrim Gabriela Elena; Stănciuc Nicoleta
26. Premiul în categoria „**Cereri de brevet depuse la OSIM**” acordat în cadrul GALEI CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - **CEREX UDJG (2022)**, pentru cererea de brevet „Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pielea de struguri roșii”
Autori: Serea Daniela; **Horincar Georgiana**; Râpeanu Gabriela; Aprodu Iuliana; Bahrim Gabriela Elena; Stănciuc Nicoleta

27. Premiul în categoria „**TOP articole publicate 2022, în reviste indexate ISI, cu FI ≥ 5** ” , pentru lucrarea „Value-Added Crackers Enriched with Red Onion Skin Anthocyanins Entrapped in Different Combinations of Wall Materials”, în ANTIOXIDANTS.

Autori: Stoica Florina; Condurache Nina Nicoleta; **Horincar Georgiana**; Constantin Oana Emilia; Turturica Mihaela; Stanciuc Nicoleta; Aprodu Iuliana; Croitoru Constantin; Rapeanu Gabriela

28. Premiul în categoria „**Cereri de brevet depuse la OSIM**” acordat în cadrul GALEI CERCETĂRII DE EXCELENȚĂ la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați - **CEREX UDJG (2022)**, pentru cererea de brevet „Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere”

Autori: Lazăr (Mistrieanu) Silvia; **Horincar Georgiana**; Andronoiu Doina Georgeta; Stănciuc Nicoleta; Răpeanu Gabriela