

	Formular	COD: POB.02 – F8
	Lista de lucrări	

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOME ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
FACULTATEA de INGINERIA ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE
Departamentul TEHNOLOGII DE PRODUCȚIE ȘI PROCESARE
Concurs pentru ocuparea postului poziția 6 de PROFESOR
Disciplinele UTILAJE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
Domeniul de studii universitare INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
post publicat în Monitorul Oficial al României nr. 438 din 29.11.2023

LISTA DE LUCRĂRI

Candidat: TRASCĂ D. Teodor - Ioan - Dr./ din 2003, profesor / din 2008

1^o Teza de doctorat

Contribuții la optimizarea proceselor de fabricație a matrițelor cu miezuri din cristale sintetice pentru extrudarea pastelor făinoase, Conducător de doctorat: Prof.dr.ing. Vasile Popovici - Universitatea „Politehnica” din Timișoara, susținută la data de 18.03.2003, *cum laudae* cu toate onorurile și drepturile aferente doctor în domeniul Inginerie mecanică, în baza Ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 3896 din 24.04.2003.

2^o Cărți/cursuri publicate în edituri recunoscute sau pe plan local (Ca1, Ca2 etc.), îndrumare publicate/culegeri de probleme (I1, I2 etc.), cursuri proprii pe Web, prin care se aduc contribuții la dezvoltarea activităților didactice/profesionale (dacă este cazul)

		Punctajul lucrării	Puncte candidat
Ca	Ca1 Balan IM, Trasca TI , Brad I, Belc N, Tulcan C, Radoi BP, Rinovetz AE, <i>Chapter: Approaches to Limiting Food loss and Food Waste</i> , în <i>Transitioning to Sustainability Series. Vol. II Transitioning to Zero Hunger</i> , Delwende Innocent Kiba Ed., pp 215 – 244, ISBN 978-3-03897-862-6, doi.org/10.3390/books978-3-03897-863-3-9	29	29/(2x7)= 2.07
	Ca2 Balan IM, Iancu T, Belc N, Radulov I, Tulcan C, Trasca TI , <i>Chapter 13: Food safety in the sustainable food industry</i> , în <i>Smart Food Industry: The Blockchain for Sustainable Engineering</i> , vol. II, Ed. CRC Press (Taylor and Francis Group), pp 1 – 36, in press Febr 2024, eBook ISBN 9781003231172, https://www.routledge.com/Smart-Food-Industry-The-Blockchain-for-Sustainable-Engineering-Volume/Lopes-Zepka-Depra/p/book/9781032138657	36	36/(2x6)= 3
	Ca3 Trască TI , Ștef D.S., Hegheduș-Mîndru RC, Rinovetz A, Popa VM, Negrea M, A. <i>Considerații teoretice</i> , în <i>Ghid de proiectare</i> Ed. Eurostampa, pp 15 – 24, ISBN 978-606-32-1389-2, 2023	9	9/(5x6)= 0.3
	Ca4 Radoi BP, Trasca TI , B13. <i>Proiectarea izolației termice a unei camere frigorifice</i> , în <i>Ghid de proiectare pentru industria alimentară</i> , Ed. Eurostampa, pp 153 – 157, ISBN 978-606-32-1389-2, 2023	4	4/(5x2)= 0.4
	Ca5 Radoi BP, Trasca TI , C13. <i>Calcul de proiectare pentru grosimea izolației termice a unei camere frigorifice</i> , în <i>Ghid de proiectare pentru industria alimentară</i> , Ed. Eurostampa, pp 250 – 257, ISBN 978-606-32-1389-2, 2023	7	7/(5x2)= 0.7
	Ca6 Trasca TI (coord.) , <i>Ghid de proiectare pentru industria alimentară</i> , Ed. Eurostampa, 258 pg, ISBN 978-606-32-1389-2, 2023	258	258/(7x15)= 2.45
	Ca7 Raupp M, Trasca TI , <i>Der Schlüssel fur den Berufserfolg und Personlichkeitsentwicklung ist die Sprachkompetenz</i> , Ed. Lörrach International e.V., 81 pg, ISBN 978-606-785-058-1, 2017	81	81/(2x2)= 20.25
	Ca8 Raupp M, Trasca TI , <i>Cheia pentru succesul profesional și dezvoltarea personală este competența lingvistică. Abecedar pentru dialogul germano – roman</i> , Ed. Agroprint, 63 pg, ISBN 978-3-945046-03-6, 2017	63	63/(5x2)= 6.3
	Ca9 Gerzabek MH, Trasca TI (Eds.), <i>The Role of Life Sciences in Europe's 2020 Strategy. Book of Abstracts</i> , Ed. Agroprint, 60 pg, 2016	60	60/(7x2)= 4.28
	Ca10 Bodnarne S.E., Trasca TI , <i>Gasztronómia a magyar-román határ mentén</i> , Ed. Szegedi Tudományegyetem Mezőgazdasági Kar (Hódmezővásárhely), 211 pg, ISBN 978-963-306-207-4, 2013	211	211/(2x2)= 52.75
	Ca11 Trasca TI , <i>Tehnologii neconvenționale pentru utilajele din industria alimentară: Noțiuni generale</i> , Ed. Agroprint, 100 pg, ISBN 978-973-8287-49-5, 2008	100	100(5x1)= 20
	Ca12 Trasca TI , <i>Utilaje în industria alimentară</i> , Ed. Agroprint, 300 pg, ISBN 978-973-687-637-0, 2007	300	300/(5x1)= 60
	Ca13 Trasca TI , <i>Operații unitare în industria alimentară</i> , ediția a II-a revizuită, Ed. Eurostampa, 177 pg, ISBN (10) 973-687-479-6, (13) 978-973-687-479-6, 2005	177	177/(5x1)= 35.4
	Ca14 Trasca TI , <i>Operații unitare în industria alimentară</i> , Ed. Eurostampa, 174 pg, ISBN 973-687-322-6, 2005	174	174/(5x1)= 34.8

	Formular <i>Lista de lucrări</i>	COD: POB.02 – F8
--	---	--

	Ca15 Trasca TI , Rinovetz A, <i>Instalații de frig și climatizare pentru industria alimentară</i> , Ed. Eurostampa, 110 pg, ISBN 973-687-415-4, 2006	110	110/(5x2)= 11
	Ca16 Jianu I, Cioban C, Trasca T , Hadaruga N, Jianu C, Dogaru D, <i>Sisteme de procesare agroalimentară</i> , Ed. Eurostampa, 381 pg, ISBN 973-8027-46-2, 2000	381	381/(5x7)= 10.88
I	I1 Trasca T , <i>Transmisii mecanice. Elemente de proiectare</i> , Ed. Mirton, 227 pg, ISBN 973-578-509-9, 1998	227	227/(8x1)= 28.37
Total puncte candidat			292.95

3^o Cărți de specialitate publicate în edituri recunoscute (Cb1, Cb2 etc.) (dacă este cazul)

Articole / studii publicate în reviste de specialitate de circulație internațională recunoscute (Ri, Ri2etc.), articole/studii publicate în reviste de specialitate de circulație națională recunoscute (Rn1, Rn2 etc.), brevete de invenție (B1,B2 etc.), creații artistice prezentate la manifestări recunoscute din țară și din străinătate (A1, A2 etc.), articole / studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute din țară și din străinătate (Vi1,Vi2 etc.), articole / studii publicate în volumele unor manifestări științifice naționale (Vn1,Vn2 etc.), lucrări prezentate la diferite seminarii / expoziții, inovații etc. (E1, E2 etc.), după caz, prin care se aduc contribuții științifice la dezvoltarea domeniului.

		Punctajul lucrării	Puncte candidat
Cb	Cb1 Jianu I, Dumbrava D, Dronca D, Trasca T , <i>Principii și tehnici de procesare și conservare a produselor agroalimentare. Determinări. Calcule tehnologice</i> , Ed. Eurobit, 272 pg, ISBN 973-9336-09-4, 1997	373	373/(8x4)= 11.65
	Cb2 Jianu I, Trasca T , <i>Utilaje în industria alimentară</i> , Ed. Eurobit, 250 pg, 1998	250	250/(8x2)= 15.625
Ri	Ri1 Heghedus-Mindru G, Negrea P, Trasca TI , Sted DS, Cocan I, Heghedus-Mindru RC, <i>Food intake of macro and trace elements from different fresh vegetables taken from Timisoara Market, Romania – Chemometric analysis of the results</i> , în Foods, 12(4), 749, 19 pg, 2023, indexată ISI, FI 5.2, https://doi.org/10.3390/foods12040749	35+20x5.2= 139	139/6= 23.16
	Ri2 Balan IM, Gherman ED, Gherman R, Brad I, Pascalau R, Popescu G, Trasca TI , <i>Sustainable Nutrition for Increased Food Security Related to Romanian Consumers' Behavior</i> , în Nutrients, 14(22), 4892, 16 pg, 2022, indexată ISI, FI 5.9, https://doi.org/10.3390/nu14224892	35+20x5.9= 153	2x153/7= 43.71
	Ri3 Balan M, Gherman ED, Brad I, Gherman R, Horablaga A, Trasca TI , <i>Metabolic Food Waste as Food Insecurity Factor – Causes and Preventions</i> , în Foods, 11(15), 2179, 14 pg, 2022, indexată ISI, FI 5.2, https://doi.org/10.3390/foods11152179	35+20x5.2= 139	2x139/6= 46.33
	Ri4 Rinovetz A, Alexa E, Cocan I, Popescu I, Radoi B, Trasca T , <i>Considerations on physical separation of a natural lipid mixture by production of lipid fractions</i> , în Carpathian Journal of Food Science and Technology, 10(1), pp 74-81, 2018, indexată ISI, FI 0, https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_10(1)_2018.pdf	35+20x0=35	2x35/6= 11.66
	Ri5 Stef DS, Gergen I, Trasca TI , Ravis A, Ștef L, Cristina R, Druga M, Pet I, <i>Assessing the influence of various factors on antioxidant activity of medicinal herbs</i> , în Romanian Biotechnological Letters, 22(4), pp 12842-12846, 2017, indexată ISI, FI 0.396, https://www.researchgate.net/publication/319392418_Assessing_the_influence_of_various_factors_on_antioxidant_activity_of_medicinal_herbs	35+20x0.396= 42.92	42.92/8= 5.36
	Ri6 Bordea SA, Negrea M, Trasca TI , <i>Comparative study regarding physicalchemical characteristics of chicken polish sausages with natural extracts and chemical additives</i> , în Carpathian Journal of Food Science and Technology, 9(2), pp 21-25, 2017, indexată ISI, FI 0, https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_9(2)_2017.pdf	35+20x0= 35	2x35/3= 23.33
	Ri7 Bratu C, Trasca TI , Cioban C, Dogaru DV, <i>Compositional, functional and sensory characteristics of a symbiotic dairy product</i> , în Conference Proceedings of the 17th International Multidisciplinary Scientific Geoconferences SGEM 2017, 17(61), 2017, indexată ISI, FI 0, 10.5593/sgem2017/61/s25.080 https://www.sgem.org/index.php/jresearch-article?citekey=Bratu201725609616	35+20x0= 35	2x35/4= 17.5
	Ri8 Radoi PB, Trasca TI , Cocan I, Negrea M, Rinovetz A, <i>Physic-chemical anf sensorial characterisation of traditional ecologic Romanian meat product type sausages</i> , în Conference Proceedings of the 17th International Multidisciplinary Scientific Geoconferences SGEM 2017, 17(61), 2017, indexată ISI, FI 0, 10.5593/sgem2017/61/s25.113 https://www.sciencegate.app/source/1609492057	35+20x0= 35	2x35/5= 14
	Ri9 Rosca (căs. Bordea) NS, Cocan I, Radoi PB, Dogaru D, Trasca TI , <i>Studies regarding the water content of pork ham</i> , în Carpathian Journal of Food Science and Technology, 9(3), pp 46-49, 2017, indexată ISI, FI 0, http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Papers_9(3)/5.pdf	35+20x0= 35	2x35/5= 14
	Ri10 Radoi PB, Alexa E, Radulov I, Morvay A, Mihai CSS, Trasca T.I. , <i>Total Phenolic, Cinnamic Acids and Selected Microelements in Gluten Free Pasta Fortified with Banana</i> , în Revista de Chimie, 66(8), pp 1162-1165, 2015, indexată ISI, FI 0.956, https://revistadechimie.ro/Articles.asp?ID=4600	35+20x0.956= 54.12	2x54.12/6= 18.04

	Formular <i>Lista de lucrări</i>	COD: POB.02 – F8
--	---	--

	Rn11 Iovan LM, Radoi BP, Stoin D, Trasca TI , Negrea M, <i>Sensory evaluation of some sweet gluten-free bakery products based on rice and buckwheat flour</i> , în Journal of Biotechnology, pp 208, S82, 2015, https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2015.06.254	35+20x0=35	35/5=7
	Ri12 Ravis A, Bujanca G, Trasca T , <i>Basic surface + active properties in the holologous series of β-alkyl (C12H25/C18H37) polyethylenoxy (n=0-20) propionamides</i> , în Chemistry Central Journal, 7(31), 24 pg, 2013, indexată ISI, FI 1.66, https://doi.org/10.1186/1752-153X-7-31	35+20x1.66=68.2	2x68.2/3=45.46
	Ri13 Buta NI, Poiana A, Popa N, Bordea A, Trasca TI , <i>Evaluation of the antioxydant effect of thymus vulgaris extract concerning rapeseed oil used in food thermal applications</i> , Current Opinion in Biotechnology, 24(1), pg. S93, 2013, https://doi.org/10.1016/j.copbio.2013.05.277	35+20x0=35	2x35/5=14
	Ri14 Popa N, Buta NI, Roman LA, Radoi B, Negrea M, Stoin D, Trasca TI , <i>Physic and chemical properties of whole grain natural flours and their combinations used to produce extrudes fod and feed</i> , Current Opinion in Biotechnology, 24(1), pg. S88, 2013, https://doi.org/10.1016/j.copbio.2013.05.259	35+20x0=35	2x35/7=10
	Ri15 Stef DS, Iosif G, Trasca TI , Stef L, Pop C, Harmanescu M, Biron R, Pet E, <i>Evaluation of 353 medicinal plant extracts for the antioxidant capacity and total phenols</i> , în Journal of Food, Agriculture and Environment, 8(3&4), pp 207-210, 2011, indexată ISI, FI 0.350, https://doi.org/10.1234/4.2010.3014	35+20x0.350=42	42/8=5.25
	Ri16 Rinovetz A, Rinovetz ZA, Mateescu C, Trasca TI , Jianu C, Jianu I, <i>Rheological characterisation of the fractions separated from pork lards through dry fractionation</i> , Journal of Food, Agriculture and Environment, 9(1), pp 47-52, 2011, indexată ISI, FI 0.350, https://doi.org/10.1234/4.2011.1906	35+20x0.350=42	42/6=7
	Ri17 Stef DS, Iosif G, Trasca TI , Stef L, Ravis A, Heghedus G, Bordean D, <i>The influence of level and source of microelements on the antioxidant activity od medicinal herbs</i> , Romanian Biotechnological Letters, 15(5), pp 5611-5617, 2010, indexată ISI, FI 0.152, https://rombio.unibuc.ro/wp-content/uploads/2022/05/15-5-12.pdf	35+20x0.152=38.04	38.04/7=5.43
	Ri18 Stef DS, Stoin D, Gergen I, Trasca TI , Harmanescu M, Stef L, Biron RC, Heghedus-Mindru G, <i>Total antioxidant and radical scavenging capacities for different medicinal herbs</i> , Romanian Biotechnological Letters, 14(5), pp 4704-4709, 2009, indexată ISI, FI 0.152, https://rombio.unibuc.ro/wp-content/uploads/2022/05/14-5-12.pdf	35+20x0.152=38.04	38.04/8=4.75
	Ri19 Groza I, Trasca T , Ravis A, Radoi B, <i>Mathematical model for determining the volume of abrasive susceptible of levitation</i> , Revista de Chimie, 60(12), 2009, indexată ISI, FI 0.287, http://bch.ro/pdfRC/GROZA%20I%2012.pdf	35+20x0.287=40.74	2x40.74/3=27.16
	Ri20 Dogaru DV, Stoin D, Hadaruga NG, Trasca TI , Jianu I, <i>Researches regarding the determination of organic acids in fruits juice</i> , Proceedings the 37 International Symposium on Agricultural Engineering „Actual Tasks on Agricultural Engineering, Opatija, pp 405-414, 2008, indexată ISI Proceedings, https://atae.agr.hr/37th_ATAE_proceedings.pdf	35+20x0=35	35/5=7
	Ri21 Trasca TI , Popovici V, Calamar Popovici D, Rinovetz A, Dogaru D, <i>Studiu dizolvării anodice prin eroziune complexă chimică – electrochimică</i> , Revista de Chimie, 59(6), pp 669-671, 2008, indexată ISI, FI 0.287, https://doi.org/10.37358/RC.08.6.1852	35+20x0.287=40.74	2x40.74/5=16.29
	Ri22 Ravis A, Hadaruga N, Hadaruga D, Trasca T , Druga M, Pinzaru I, <i>Bioactive nanoparticles. The complexation of α- and β-cyclodextrin with odorant compounds</i> , Revista de Chimie, 59(4), pp 149-153, 2008, indexată ISI, FI 0.287, https://doi.org/10.37358/RC.08.2.1723	35+20x0.287=40.74	40.74/6=6.79
	Ri23 Trasca TI , Groza I, Rinovetz A, Ravis A, Radoi BP, <i>The study of the behaviour of polytetrafluorethylene dies for pasta extrusion comparative with bronze dies</i> , Rev. Materiale Plastice, 44(4), pp 307-309, 2007, indexată ISI, FI 0.319, https://revmaterialeplastice.ro/pdf/TTrasca.pdf	35+20x0.319=41.38	2x41.38/5=16.55
Rn	Rn1 Balan M, Gherman R, Trasca TI , Tulcan C, El-khodery SA, Brad I, Dincu AM, Gherman ED, Martin AR, <i>Food waste worldwide - Top 10 countries</i> , în Scientific Papers: Animal Science and Biotechnologies, 52(2), pp 161-166, 2022, https://www.spasb.ro/index.php/public_html/article/view/77/60	15	15/9=1.66
	Rn2 N'Ganzi RG, Balan IM, Trasca TI , Pascalau R, Brad I, Gherman R, Tulcan C, Gherman ED, Martin AR, <i>Food security in low developed countries – the case of the D.R. Congo</i> , în Scientific Papers: Animal Science and Biotechnologies, 52(2), pp 154-160, 2022, https://www.spasb.ro/index.php/public_html/article/view/76/59	15	2x15/9=3.33
	Rn3 Gherman ED, Martin AR, Balan IM, Trasca TI , <i>Increasing food security by reducing food overconsumption</i> , în Lucrări științifice Management Agricol, 24(3), pp 94-99, 2022, https://lsma.ro/index.php/lsma/article/view/2266/pdf	15	2x15/4=7.5

	Formular	COD: POB.02 – F8
	Lista de lucrări	

Rn4 Rinovetz A, Ravis A, Radoi BP, Bujanca G, Simescu ME, Beuran A, Trasca TI , <i>Polyphasic dynamics in pneumatic transport. A review</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 27(3), pp 255-262, 2021, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/69187L37_Alexandru-Rinovetz_27-3-2021_255-262.pdf	15	2x15/7=4.28
Rn5 Heghedus-Mindru G, Trasca TI , Radoi BP, Rinovetz AE, Stef DS, Perju DM, Koles IE, Heghedus-Mindru RC, <i>A review: Iron remove from natural mineral water</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 27(4), pp 416-423, 2021, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/927L61_Heghedus-Mindru-Gabriel_27-4-2021_416-423.pdf	15	15/8=1.87
Rn6 Stef DS, Ravis A, Trasca TI , Hadaruga N, Pop C, Heghedus-Mindru R, Dumbravă D, Drugă M, Bujancă G, Rinovetz A, Ștef L, <i>Quality and food total quality: A Mini Review</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 27(4), pp 432-436, 2021, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/90474L63_Stef-Ducu-Sandu_27-4-2021_432-436.pdf	15	15/11=1.36
Rn7 Stoin D, Petrovich LI, Velciov AB, Cozma A, Trasca T , Ravis A, Jianu C, <i>Red kidney bean and rice flours: potential ingredients in the production of gluten-free bread with functional quality</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 25(3), pp 147-152, 2020, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/23631XL25_Stoin_Daniela_2019_25(3)_147-152.pdf	15	15/7=2.14
Rn8 Stoin D, Negrea M, Jianu C, Velciov A, Trasca T , <i>Evaluation of the nutritional and sensory quality of functional bread assortments obtained from wheat flour and carrot powder (Daucus carota L.)</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23(4), pp 264-270, 2017, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/68015L49_Stoin_Daniela_2017_23(4)_264-270.pdf	15	2x15/5=6
Rn9 Rinovetz A, Alexa E, Cocan I, Popescu I, Radoi B, Trasca T , <i>Increasing the nutritional and functional value of the pastry dough by adding apricot</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23(3), pp 198-203, 2017, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/99549L37_Rinovetz_Alexandru_2017_23(4)_141-147.pdf	15	2x15/6=5
Rn10 Petrut D, Alexa E, Stoin D, Cocan I, Trasca TI , <i>Sensory analysis of experimental hearth baked dark bread added with soy flour</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23(3), pp 164-167, 2017, https://journal-of-agroalimentary.ro/journal-of-agroalimentary-processes-and-technologies-2017-23-3/sensory-analysis-of-experimental-hearth-baked-dark-bread-added-with-soy-flour	15	2x15/5=6
Rn11 Petrut D, Stoin D, Alexa E, Cocan I, Trasca TI , <i>Sensory analysis of experimental hearth baked white bread added with soy flour</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23(2), pp 85-88, 2017, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/61426L31_Petrut_Darius_2017_23(2)_164-167.pdf	15	2x15/5=6
Rn12 Bordea IG, Cocan I, Dogaru D, Trasca TI , <i>Nutritional characterization of raw-dried meat products</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23(2), pp 68-70, 2017, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/12836L13_Bordea_Iosif_Gabriel_2017_23(2)_68-70.pdf	15	2x15/4=7.5
Rn13 Poiana MA, Trasca T , Moigradean D, Gaita C, <i>Study on thermo-oxidative stability of soybean oil during convective heating at simulated frying temperature</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 22(2), pp 108-113, 2016, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/32973L9_Manuscript_Poiana_M.A_soybean_oil_5_1-56.pdf	15	15/4=3.75
Rn14 Radoi PB, Stoin D, Alexa E, Olteanu G, Iovan M, Trasca TI , <i>Generalized model for the characterization of fortified pasta with high nutritional value</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 21(4), pp 389-391, 2016, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/4047462_L16_Bogdan_Radoi_21_4_JAPT_2015_3_89-391.pdf	15	2x15/6=5

	Formular	COD: POB.02 – F8	
	Lista de lucrări		
Rn15 Radoi BP, Stoin D, Alexa E, Olteanu G, Iovan M, Trasca TI , <i>Considerations for developing a generalized model to produce and characterize pasta with high nutritional value</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 21(3), pp 293-295, 2015, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/20062L46_Bogdan_Radoi_21_3_JAPT_293-295.pdf		15	2x15/6=5
Rn16 Iovan LM, Stoin D, Trasca TI , Radoi B, <i>Studies regarding the obtaining and sensory analysis of gluten-free muffins with buckwheat flour addition</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 21(3), pp 222-226, 2015, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/58966A33_buckwheat_muffins_222-226.pdf		15	15/4=3.75
Rn17 Heghedus-Mindru G, Heghedus-Mindru RC, Stef DS, Trasca TI , Rusnac LM, <i>PCA multivariate analysis for concentration in anions and cations of mineral water samples collected from the western, central and northern Romania</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 21(1), pp 102-106, 2015, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/73552L15_Vol_21(1)_2015_102-106.pdf		15	15/5=3
Rn18 Dogaru DV, Poiana MA, Mateescu C, Moigreadean D, Stoin D, Costescu C, Trasca T , <i>Rheological behavior of some berry milk-based beverages with enhanced functionality</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20(4), pp 376-382, 2014, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/51218L56_Vol_20(4)_2014_376_382.pdf		15	2x15/7=4.28
Rn19 Jianu C, Ravis A, Trasca T , Jianu A, Bujanca G, <i>Controlled of colloidal parameters through gradual ternary association of new “homogeneous” nonionic structured lipids</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20(4), pp 354-362, 2014, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/62852L52_Vol_20(4)_2014_354_362.pdf		15	15/5=3
Rn20 Cazacu M, Trasca T , Ravis A, Costescu CI, Stef D, Jianu C, <i>Synthesis and preliminary characterization of a new hexadentate sequestrant in the ethylenediaminetetrapropionic acid class</i> , în Scientific papers: Animal science and biotechnologies, 47(2), pp 142-149, 2014, https://www.spasb.ro/index.php/public_html/article/view/168/148		15	15/6=2.5
Rn21 Cazacu M, Trasca T , Ravis A, Cocan I, Jianu C, Costescu CI, <i>Maleic and sulfosuccinic saturated aliphatic (C₁₈) monoesters with heterogeneous polyoxyethylene (n=8) chains – potential agroalimentary pellicular protection systems</i> , în Scientific papers: Animal science and biotechnologies, 47(2), pp 150-155, 2014, https://www.spasb.ro/index.php/public_html/article/view/169/149		15	15/6=2.5
Rn22 Roman LA, Poiana MA, Dogaru DV, Trasca TI , <i>Studies regarding the impact of aging time on color of red wine Merlot obtained in Recas vineyard</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(3), pp 374-377, 2013, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/78663L60_Vol_19(3)_2013_374-377_1.pdf		15	2x15/4=7.5
Rn23 Heghedus-Mindru G, Heghedus-Mindru RC, Negrea P, Sumalan R, Trasca T , Negrea A, Ravis A, Stef D, <i>The comparisons about macro elements content in fruits collected from the Gotlob locality of Timis county</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(3), pp 348-354, 2013, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/27041L56_Vol_19_3_2013_348-354.pdf		15	15/8=1.87
Rn24 Buta N, Popa N, Roman L, Bordea G, Bordea A, Bordea N, Poiana MA, Trasca TI , <i>The antioxidant effect of Melissa officinalis extract regarding the sunflower oil used in food thermal applications</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(2), pp 276-279, 2013, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/95250L45_Vol_19_2_2013_276-279.pdf		15	2x15/8=3.75
Rn25 Popa N, Buta N, Roman L, Bordea G, Bordea A, Bordea N, Negrea M, Trasca TI , <i>Qualitative indices of raw materials and mixtures used in the composition of expanded cereals</i> , în Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 19(2), pp 280-283, 2013, https://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/82339L46_Vol_19_2_2013_280-283.pdf		15	2x15/8=3.75
Rn26 Buta N, Popa N, Bordea N, Poiana M, Trasca T , <i>Antioxidant capacity of Salvia Officinalis extract regarding the sunflower oil used in food thermal applications</i> , The Fourth International Conference „Research people and actual tasks on multidisciplinary sciences”, Lozenec, Bulgaria, vol. 2 (Agriculture and Veterinary Medicine, Technical Sciences, Processing & Post Harvest, Technology and Logistics, Power and machinery), pp 72-76, 2013, https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20173295797		15	2x15/5=6



	Formular	COD: POB.02 – F8	
	Lista de lucrări		
	Rn41 Cioban C, Trasca TI , <i>The packaging of tomato juice in complex materials</i> , Simpozionul Internațional Perspective ale agriculturii mileniului III, Buletin USAMV-CN, pp 497-499, 63/2007, https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20083147900	15	2x15/2=15
	Rn42 Trasca TI , Rinovetz A, <i>Conception of a general input – output model for the sedimentation through centrifugation with temperature decrease of some lipide fractions from hog’s lard</i> , Simpozionul Internațional Perspective ale agriculturii mileniului III, Buletin USAMV-CN, pp 607-610, 2007, https://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/1475	15	2x15/2=15
	Rn43 Trasca T , <i>Considerații privind uscarea cu microunde a produselor alimentare</i> , Analele Univ. din Craiova, V(XLI) – 2000, pp 660-662, 2001	15	2x15/1=30
	Rn44 Trasca T , <i>Considerații asupra proceselor de fabricație a pastelor făinoase. 1. Istoric și stadiu actual internațional</i> , Cercetări științifice. Procese și tehnologii agroalimentare VI”, VI, pp 482-485, 2000	15	2x15/1=30
	Rn45 Trasca T , <i>Considerații asupra proceselor de fabricație a pastelor făinoase. 2. Materiale și tehnologii utilizate la fabricarea matrițelor de extrudat paste făinoase</i> , Cercetări științifice. Procese și tehnologii agroalimentare VI”, VI, pp 486-489, 2000	15	2x15/1=30
	Rn46 Trasca T , <i>Considerații asupra stadiului actual al tehnologiilor de finisare și suprafinisare a suprafețelor cu scule din materiale abrazive extradure</i> , Cercetări științifice. Procese și tehnologii agroalimentare IV”, IV, pp 233-238,1998	15	2x15/1=30
	Rn47 Dinulescu C, Jianu I, Alexa E, Nistor M, Trasca T , <i>Influența unor parametrii fizico-chimici la extracția uleiurilor grase din semințe de coriandru și măceșe</i> , Cercetări științifice. Procese și tehnologii agroalimentare III”, III, pp 35-48, 1997	15	2x15/5=6
	Rn48 Trasca T , <i>Logistica pregătirii proceselor de fabricație a matrițelor de extrudat paste făinoase din industria alimentară</i> , Cercetări științifice. Procese și tehnologii agroalimentare III”, III, pp 38-47, 1997	15	2x15/1=30
	Rn49 Hajdu I, Hluscu M, Trasca T , <i>Beitrag fuer die numerische Berechnung der kritischen Knicklast bei vertikale und schlanke Staebe, beansprucht von axiale Druckkraefte</i> , Bul. șt. al Univ. “Politehnica” din Timișoara, Bul. șt. al Univ. “Politehnica” din Timișoara, seria Mecanică, 42(56), pp 17-26, 1997	15	15/3=5
	Rn50 Sporea I, Groza I, Sporea O, Trasca T , <i>Influența modifcatorilor fontelor cenușii asupra calității sudurilor realizate cu flacăra de gaze</i> , Analele Univ. “Constantin Brâncuși” Târgu-Jiu, pp 297-302, 1994	15	15/4=3.75
Vi	Rn51 Sporea I, Groza I, Sporea O, Trasca T , <i>Studii privind îmbunătățirea tehnologiilor de elaborare-turnare-tratament termic a utilajului de turnare pentru cilindrii de laminor tip ADAMIT</i> , Analele Univ. “Constantin Brâncuși” Târgu-Jiu, pp 303-306, 1994	15	15/4=3.75
	Vi1 Stef DS, Siminic I, Trasca TI , Ravis A, Stef L, Hegheduș-Mindru RC, Cazacu M, <i>The assessment of quality characteristics of some kind salami Victoria from Banat Market</i> , în 5th International Conference "Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences", Lozenec, pp 70-74, 2015, ISSN 1313 – 7735, http://lans.igic.bas.bg/OLD2/results/Lozenec/Bones_Lozenec_2015a.pdf	15	15/7=2.14
	Vi2 Costescu CI, Trasca T , David I, Hadaruga NG, <i>Karl Fischer water titration parameters of rye and weat flour mixtures</i> , The 8th International conference on water in food Timișoara, May 25-27, pp 37, 2014, http://www.eurofoodwater.eu/pdf/2014/Book_of_Abtracts_EFW2014.pdf	15	15/4=3.75
	Vi3 Rinovetz A, Trasca TI , Jianu C, Misca C, Bujanca G, David I, Radoi PB, Rinovetz A, Velciov A, Jianu I, <i>Possibility improvement of lipid byproducts resulting from the meat processing industry of separation with physical protective methods</i> , The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, pp 60, 2014	15	2x15/10=3
	Vi4 Rinovetz A, Trasca TI , Jianu C, Misca C, Bujanca G, David I, Radoi PB, Rinovetz A, Jianu I, <i>A Principal Component Analysis Approach for the Efficacy of the Dry Fractionation Process of the Natural Lipidic Mixture in the Centrifugal Force Field</i> , The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, pp 44, 2013	15	2x15/9=3.33
	Vi5 Bujanca G, Bungescu S, Trasca TI , Ravis A, Jianu C, Jianu I, Rinovetz A, Rinovetz A, <i>Changing mechanical and structural features of dough mechanically</i> , Research people and actual tasks on multidisciplinary sciences, Third Conference, Lozenec (Bulgaria), 2011, Publisher Bulgarian National Multidisciplinary Scientific Network of the Professional Society of Research Work, Printing House Angel Kunchev University of Rousse, vol I, pp 101-110, 2011, ISSN 1313-7735	15	15/8=1.87

		Formular	COD: POB.02 – F8	
Lista de lucrări				
Vi6 Heghedus-Mindru RC, Heghedus-Mindru G, Negrea P, Stef DS, Trasca TI , Rivis A, Gruescu LE, <i>Evaluation of some mineral elements in bee pollen by atomic absorbtion spectroscopy</i> , Third International Conference ,’Research people and actual tasks on multidisciplinary sciences”, Lozenec, Bulgaria, vol. 2 (Agriculture and Veterinary Medicine, Technical Sciences, Processing & Post Harvest, Technology and Logistics, Power and machinery), 2011	15	15/7=2.14		
Vi7 Ahmadi-Khoie M, Scurtui M, Tulcan C, Radoi B, Ahmadi-Khoie T, Rivis A, Trasca T , <i>Nutraceutical qualities for dairy products using bovine colostrum</i> , The 2nd International Congress of Food Hygiene, Teheran (Iran), 2011	15	2x15/7=4.28		
Vi8 Alexa E, Tulcan C, Radoi B, Radulov I, Trasca T , <i>Researches regarding chickpea addition in dietary flouring products</i> , The 2nd International Congress of Food Hygiene, Teheran (Iran), 2011	15	2x15/5=6		
Vi9 Alexa E, Stoin D, Trasca TI , Pop G, Negrea M, Pop D, <i>Obtaining and characterisation of gluten free fllour products enriched with dried fruit and hippophae rhamnoides extract</i> , Proceeding of the Second International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Helsinki (Finland), 2010, http://www.helsinki.fi/gf10/documents/GF_proceedings.pdf	15	15/6=2.5		
Vi10 Jianu C, Trasca TI , Cocan I, Rinovetz A, Bujanca G, Jianu I, <i>Evaluation of Adulterated Caramel Colour in Commercial Apple Juices</i> , Proceeding of the 5th CIGR, Section VI, International Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses anf Food Quality Management, Potsdam, Germany, 2009	15	2x15/6=5		
Vi11 Biron RC, Heghedus-Mindru G, Jianu IV, Trasca TI , Jianu C, Stef DS, <i>The microbiological assessment of some watery propolis extracts – I</i> , Proceeding of the 2nd International Conference “Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences”, Vol 1, Lozenec, Bulgaria, 2009	15	15/6=2.5		
Vi12 Biron RC, Heghedus-Mindru G, Jianu IV, Trasca TI , Jianu C, Stef DS, <i>The microbiological assessment of some watery propolis extracts – II</i> , Proceeding of the 2nd International Conference “Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences”, Vol 1, Lozenec, Bulgaria, 2009	15	15/6=2.5		
Vi13 Ahmadi M, Velciov AB, Rivis A, Trasca T , Harmanescu M, Scurtu M, Alexa E, Cozma A, <i>Physico-chemical and nutritional characterization of bovine colostrum</i> , 16th Symposium on Analytical and Environmental Problems SZAB, Szeged, Hungary, 2009, https://www.antikvarium.hu/konyv/proceedings-of-the-16th-international-symposium-on-analytical-and-environmental-problems-cd-vel-714820-0	15	15/8=1.87		
Vi14 Bujanca G, Trasca TI , Rivis A, Jianu C, Jianu I, Bungescu S, Stef D, <i>Alcohol Production And The Growth Of Effective Power Of Yeast For Bakery In Aerobe Conditions</i> , International Conference “Engineering and Research for Agriculture” (ERA), Rousse, Bulgaria, 2009	15	2x15/7=4.28		
Vi15 Rivis A, Velciov AB, Trasca T , Hadaruga N, Costescu C, Parvu D, <i>Experimental data processing of apolipoproteins in case of ischemic cardiopathy patients, by using the multiple correlation</i> , 14th Symposium on Analytical and Environmental Problems SZAB, Szeged, Hungary, 2008	15	15/6=2.5		
Vi16 Cioban C, Milin A, Anca A, Trasca, TI , <i>Elaboration and Implementation of Ecological Agriculture Technologies for Vegetable Waste Management</i> , 43 th Croatian and 3 th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, Proceedings, 2008, http://sa.agr.hr/2008pdf/sa2008_0533.pdf	15	2x15/4=7		
Vi17 Rivis A, Hadaruga N, Parvu D, Trasca T , Velciov AB, Gogoasa I, <i>Experimental data processing of apolipoproteins at artery hypertension patients, by the multiple correlation</i> , 14 th Symposium on Analytical and Environmental Problems, SZAB Szeged, Hungary, 2008	15	15/6=2.5		
Vi18 Rinovetz A, Trasca T , Cioban C, <i>Synthesis of the sedimentation process through centrifugation with temperature decrease</i> , Procedeings of the 5th International Conference Integrated Systems for Agri-Food Production, SIPA, Sibiu, 2007	15	2x15/3=10		
Vi19 Rinovetz A, Trasca T , Radoi B, <i>The sedimentation through centrifugation with temperature decrease, as an alternaive purification method</i> , Procedeings of the 5th International Conference Integrated Systems for Agri-Food Production, SIPA, Sibiu, 2007	15	2x15/3=10		
Vi20 Trasca T , Rivis A, Rinovetz A, Gogoasa I, <i>Statistical Methods in Studying the influence factors on the defects of pasta dies</i> , Proceedings of the International Congress of Informations Tehnology in Agriculture, Food and Environment, Adana, Turkey. 2005. ISBN 9789754871258. 9754871256	15	2x15/4=7		

		Formular	COD: POB.02 – F8	
		Lista de lucrări		
	Vi21 Trasca TI , Rinovetz A, Ravis A, Statistical methods in studding the effects of the principal influence factors on the pasta dies, Opportunities of integrated systems for agrofood production. Proceedings of International Symposium “Integrated Systems for Agrofood Production” SIPA, Timișoara, 2005	15	2x15/3=10	
	Vi22 Trasca TI , Rinovetz A, Ravis, A, <i>The effects of the principal influence factors on the pasta die</i> , Opportunities of integrated systems for agrofood production. Proceedings of International Symposium “Integrated Systems for Agrofood Production” SIPA, Timișoara, 2005	15	2x15/3=10	
	Vi23 Trasca T , <i>Sistemul de management al calității – o necesitate pentru orice întreprindere productivă</i> , Lucrările Conferinței Internaționale de inginerie integrată, Timișoara, 2002	15	2x15/1=30	
	Vi24 Trasca T , Rinovetz A, <i>Studiu privind elaborarea unui chestionar sintetic pentru calculul unui schimbător de căldură cu plăci</i> , Lucrările celui de al IV-lea Simpozion Internațional “Tinerii și cercetarea multidisciplinară” Timișoara, 2002	15	2x15/2=15	
	Vi25 Trasca T , Popovici V, <i>Unkonventionelle Matrizen fuer die Extrusion der Teigwaren (I)</i> , Lucrările Conferinței Internaționale “Tehnologii neconvenționale. Prezent și perspective”, Zilele Academice Timișene, Timișoara, 2001	15	2x15/2=15	
	Vi26 Popovici V, Trasca T , <i>Unkonventionelle Matrizen fuer die Extrusion der Teigwaren (II)</i> , Lucrările Conferinței Internaționale “Tehnologii neconvenționale. Prezent și perspective”, Zilele Academice Timișene, Timișoara, 2001	15	2x15/2=15	
	Vi27 Trasca T , <i>Posibilități de introducere a unor materiale noi în componența utilajelor din industria alimentară</i> , Lucrările celui de al III-lea Simpozion Internațional “Tinerii și cercetarea multidisciplinară” Timișoara, 2001	15	2x15/1=30	
	Vi28 Tucu D, Trasca T , <i>Systemische Analysis der Einflussfaktoren betreffend die Herstellungsgenauigkeit der Matrizen fur die Extrusion der Teigwaren</i> , Lucrările Conferinței Internaționale “Precizia și siguranța sistemelor tehnologice și de transport”, Penza, Rusia, 1999	15	2x15/2=15	
	Vi29 Trasca T , <i>Relative to the possibilities of using the plate band in the equipment in the food industry</i> , Proceedings of Internat. Symp. “Integrated Systems for Agrofood Production” SIPA ‘99 Timișoara, 1999	15	2x15/1=30	
	Vi30 Trasca T , <i>Considerations about the advantages of using wash equipment without mechanical parts, to wash fruits and vegetables</i> , Proceedings of Internat. Symp. “Integrated Systems for Agrofood Production” SIPA ‘99 Timișoara, 1999	15	2x15/1=30	
	Vi31 Trasca T , <i>Considerații privind elaborarea unui model generalizat pentru tehnologiile de finisare și superfinisare a suprafețelor cu scule din materiale abrazive extradure</i> , Lucr. Simp. Internaț. “Sisteme integrate pentru producția agroalimentară” SIPA ‘98 Timișoara, 1998	15	2x15/1=30	
	Vi32 Trasca T , Clenciu M, <i>Sinteza procesului de măcinare a cerealelor</i> , Lucr. Simp. Internaț. “Sisteme integrate pentru producția agroalimentară” SIPA ‘98 Timișoara, 1998	15	2x15/2=15	
Vn	Vn1 Trasca T , <i>Noi posibilități de extrudare a pastelor făinoase prin matrițe neconvenționale</i> , Lucrările simpozionului „Științe, procese și tehnologii agroalimentare”, Zilele academice timișene, VII, 2001	15	2x15/1=30	
	Vn2 Trasca T , Dogaru D, Jianu I, <i>Sinteza procesului neconvențional de conservare a produselor agroalimentare prin intermediul uscării cu microunde</i> , Lucrările simpozionului „Științe, procese și tehnologii agroalimentare”, Zilele academice timișene, VII, 2001	15	2x15/3=10	
	Vn3 Stefan C, Trasca T , <i>Studiu privind posibilitatea implementării ventilatorului transversal în construcția instalației de uscat IUF</i> , Lucr. Simp. Naț. „Științe, procese și tehnologii agroalimentare” Zilele academice timișene, VI, 1999	15	2x15/2=15	
	Vn4 Stefan C, Trasca T , <i>Cu privire la posibilitatea de implementare a ventilatorului transversal în construcția unor instalații de condiționat produse alimentare</i> , Lucr. Simp. Naț. „Științe, procese și tehnologii agroalimentare” Zilele academice timișene, VI, 1999	15	2x15/2=15	
B	B1 Popovici V, Trasca TI , <i>Matrițe cu miezuri din safire sintetice, pentru extrudarea pastelor făinoase</i> , Brevet OSIM nr. 120028 B1 / 2005 clasa A 21 C 3/04, https://osim.ro/wp-content/uploads/Publicatii-OSIM/BOPI-Inventii/2005/bopi0805.pdf	30	30/2=15	
	B2 Alexa EC, Trasca TI , Poiana MA, Pop G, Stoin D, Negrea M, Cocan I, Marca: <i>TPA DIET COZOHIPOGLUC</i> , Certificat de înregistrare la OSIM nr. 112402, Nr. depozit M 2010 05685, C1:30	30	30/7=4.28	

		Formular	COD: POB.02 – F8	
		Lista de lucrări		
E	B3 Alexa EC, Trasca TI , Poiana MA, Pop G, Stoin D, Negrea M, Cocan I, Marca: <i>TPA DIET HIPOGLUCIDICBISC</i> , Certificat de înregistrare la OSIM nr. 112438, Nr. depozit M 2010 05684, C1:30	30	30/7=4.28	
	B4 Alexa EC, Trasca TI , Poiana MA, Pop G, Stoin D, Negrea M, Cocan I, Marca: <i>TPA DIET Fe NUTRIPREMIX</i> , Certificat de înregistrare la OSIM nr. 112403, Nr. Depozit M 2010 05686, C1:30	30	30/7=4.28	
	E1 Rinovetz A, Ravis A, Misca C, Velciov A, Heghedus-Mindru G, Radoi PB, Bujanca G, Fraiu MG, Marcu OA, Coste S, Vaipan B, Trasca TI , <i>Fluidization. Process constraints</i> , International Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences – Green energy, technologies and innovation", Series - Food Engineering, USV Timișoara, 17-18.11.2022	5	5/12=0.416	
	E2 Heghedus – Mindru RC, Heghedus – Mindru G, Stef DS, Rinovetz A, Cazacu M, Platon DB, Kiss AA, Trasca TI , <i>Comparisons regarding the heavy metal load of some dehydrated fruits taken from the western part of Romania</i> , International Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences – Green energy, technologies and innovation", Series - Food Engineering, USV Timișoara, 17-18.11.2022	5	5/8=0.625	
	E3 Gherman ED, Martin AR, Balan IM, Trasca TI , <i>Increasing food security by reducing food overconsumption</i> , International Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences – Green energy, technologies and innovation", Series - Management of sustainable rural development, USV Timișoara, 17-18.11.2022	5	5/4=1.25	
	E4 Rinovetz A, Hadaruga NG, Alexa EC, Trasca TI , Velciov A, Radoi PB, Nicolae A, <i>Frying in fats</i> , 5th Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Series - Food Engineering, USV Timișoara, 25-26.05.2022	5	5/7=0.714	
	E5 Gaise N'Ganzi PR, Balan IM, Trasca TI , Pascallau R, Brad I, Gherman R, <i>Food security in low developed countries – the case of the Congo D.R.</i> , 5th Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Series – Animal Resources Bioengineering, USAMVB Timișoara, 25-26.05.2022	5	5/6=0.833	
	E6 Martin AR, Balan IM, Trasca TI , <i>Romania facing the problem of food waste</i> , 5th Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Series – Animal Resources Bioengineering, USAMVB Timișoara, 25-26.05.2022	5	5/3=1.666	
	E7 Mone LP, Nicolae A, Trasca TI , Radulescu L, Radoi P, Rinovetz A, <i>Vitreous transition and food matrix architecture</i> , The 6th Student Conference: „Life Sciences – Food Processing”, USAMVB Timișoara, 8.12.2021	5	5/6=0.833	
	E8 Latcu D, Maciucă R, Trasca TI , Megyesi C, Radoi P.B, Rinovetz A, <i>Extrusion. Case Study</i> , The 6th Student Conference: „Life Sciences – Food Processing”, USAMVB Timișoara, 8.12.2021	5	5/6=0.833	
	E9 Trasca TI , Sandor AD, <i>Study on the nutritional value of "Ciocopinguin homemade chocolate" compared to industrial chocolate</i> , "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences", Series - Food Engineering, USAMVB Timișoara, 25.11.2021	5	5/2=2.5	
	E10 Trasca TI , Deca EM, <i>Study on the nutritional value of traditional sausages compared to industrial sausages</i> , "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences", Series - Food Engineering, USAMVB Timișoara, 25.11.2021	5	5/2=2.5	
	E11 Ilie (căs. Hires) SE, Trasca TI , <i>Preliminary aspects regarding the role of the technological operations to produce an authentic food</i> , 4th Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Series - Food Engineering, USV Timișoara, 20-21.05.2021	5	5/2=2.5	
	E12 Csoz CE, Trasca TI , <i>Contributions related to the analysis of the absorbtion of European funds by the food producing industry in the V-West region of Romania</i> , 4th Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Series - Food Engineering, USV Timișoara, 20-21.05.2021	5	5/2=2.5	
E13 Rinovetz A, Bujanca G, Misca CD, Velciov A, David I, Radoi B, Trasca TI , <i>Applications of mild temperatures on a natural lipid model</i> , The 2nd International Conference on Life Sciences Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, USAMVB Timișoara, 2019	5	5/7=0.714		
E14 Trasca T. 2019, <i>Convince and support academic staff to incorporate entrepreneurship education in their teaching</i> , ICA-Edu Colloquium 2018: Let the entrepreneurial genie out of the bottle! how will we stimulate the nascent entrepreneurial skills of our students? 15 and 16 May 2019, Leuven Institute for Ireland, Leuven, Belgium, https://www.ica-europe.info/images/stories/pdf/conferences/2019_ICA-Edu_Colloquium/ICA%20Edu%202019%20Colloquium%20Teodor%20Trasca.pdf	5	5/1=5		

	Formular	COD: POB.02 – F8
	Lista de lucrări	

E15 Benabdeljalil B, Dogaru DV, Poiana MA, Trasca TI , <i>Preliminary aspects regarding the antioxidant capacity of some unconventional plants</i> , International Scientific Symposium “Young researchers and scientific research in life sciences”, USAMVB Timișoara, 22.11.2018	5	5/4= 1.25
E15 Kuganov R, Alexa E, Poiana MA, Trasca TI , <i>Considerations about the preservation methods for lemons</i> , The 3rd Student Conference: „Life Sciences – Food Processing”, USAMVB Timișoara, 25.06.2018	5	5/4= 1.25
E17 Ilie S, Radoi P, Poiana M, Trasca T , Ravis A, <i>Preliminary considerations about food authenticity</i> , CASEE Conference, ‘Research based education at life science universities in the Danube region towards a sustainable future’, București, 2018	5	5/4= 1.25
E18 Martin J, Dogaru D, Velciov A, Trasca TI , <i>Preliminary aspects regarding food products with high nutritional value for athletes</i> , CASEE Conference, ‘Research based education at life science universities in the Danube region towards a sustainable future’, București, 2018	5	5/4= 1.25
Total puncte candidat		1198.652

4^o Proiecte de cercetare-dezvoltare (P1, P2 etc.) pe bază de contract/grant, precum și alte lucrări de cercetare-dezvoltare (F1, F2 etc.), după caz, prin care se aduc contribuții la dezvoltarea mediului educațional / cultural / economic / social etc. (dacă este cazul)

		Punctajul lucrării	Puncte candidat
P	P1 Erasmus Mundus Joint Master Project ‘Sustainability in Agriculture, Food production, and Food technology in the Danube Region’, 2022-2026, cod proiect 101050466-DAFM, finanțator Agenția Executivă Maghiară de Educație, Audiovizual și Cultură, buget proiect 2232000 Eur, Coordonator partener	20x5= 100	100
	P2 Innovative educaTion foR sustainable eNtrepreneurShip In Life sCiences, INTRINSIC, Responsabil academic USAMVBT, 2018-2021, cod proiect 2018-1-AT01- A203-039303, Agenția Austriacă de Cooperare Internațională în Educație și Cercetare, suma alocată buget proiect 305640 Eur, https://intrinsic.eu/ , Responsabil academic partener	20x3= 60	60
	P3 Internationalizing CASEE network by introducing innovative mobility activities and defining quality criteria, IMPULSE V.20150226 E/2015, The new cooperation programm for higher education, 2016 – 2018, Coordonator academic, Austrian Agency for International Cooperation in Education and Research (OeAD- GmbH), buget proiect 83150 Eur, https://www.ica-casee.eu/index.php/projects/casee-in-project , Responsabil academic partener, https://casee-in.usab-tm.ro/wpkg1.html	20x2= 40	40
	P4 Utilizarea stearinei obținute prin fracționare uscată din untura de porc ca substitut al margarinei în procesul de fabricație a foietajului , 2017, PN-III, Cecuri de inovare, PN-III-P2-2.1- CI- 2017-0493, 61CI, membru în echipă	2x1= 2	2
	P5 Rețea de colaborare universitară online în scopul dezvoltării capacității de a furniza competențe și competitivitate pentru piața muncii, domeniul major de intervenție Calitate în învățământul superior, POSDRU 86/1.2/S/62723, 2010 – 2013, membru în echipă	2x3= 6	6
	P6 Îmbunătățirea programelor de studiu master cu profil agroalimentar, POSDRU/86/1.2/S/63654 Axa 1 DMI 1.2, 2010 – 2013, membru în echipă	2x3= 6	6
	P8 Informarea corectă – cheia recunoașterii studiilor, MECI, POSDRU 2/1.2/S/6, membru în echipă	2x1= 2	2
	P7 Systems to reduce mycotoxin contamination of plants in order to preservation native species and traditional products in Romania-Serbia-Croatia, SEE-ERA 139/01, 2010 – 2012, membru în echipă	2x2= 4	4
	P8 Studii privind impactul unor tratamente tehnologice asupra caracteristicilor antioxidante ale unor produse obținute din fructe de pădure, 637/21.01.2009, ETCO EUROPE TRADE COMPANY SRL, 2009 – 2011, membru în echipă	2x2= 4	4
	P9 Implementarea sistemelor tehnologice moderne de obținere a alimentelor făinoase dietetice, 141529/2008, MADR, 2008 – 2011, Responsabil științific	10x3= 30	30
	P10 Nanoparticule hepatoprotectoare cu biodisponibilitate crescută, PN II, 62072/2008, MEC, 2008 – 2011, responsabil științific	10x3= 30	30
	P11 Modernizarea producției alimentare prin tratare ohmică a produselor din carne, Proiect finanțat prin Centrul național de management programe, Parteneriate în domenii prioritare, 51-030/2007, 2007 – 2010, buget proiect 2163500 lei, responsabil USAMVBT	10x3= 30	30

	Formular		COD: POB.02 – F8
	<i>Lista de lucrări</i>		
P12 Cercetări multidisciplinare pentru realizarea unei tehnologii inovative, non-termice prin combinarea câmpului electric pulsatoriu și presiunii pentru pasteurizarea alimentelor, Parteneriate în domenii prioritare, Centrul Național de Management Programe, 61-4/2007, 2007 – 2010, buget proiect 2319041 lei, responsabil USAMVBT	10x3=30	30	
P13 Cercetări comparative asupra posibilităților de introducere de diferite materiale pentru duzele din componența mașinilor de ierbicidat, cu consecințe directe asupra diminuării contaminării solului și plantelor, contract 998/2005, beneficiar Agro Baden Banat, 2005-2006, buget 60000000 lei, Director contract	10x2=20	20	
Total puncte candidat		364	

Notă

(1) Fiecare lucrare este prezentată, în limba în care a fost publicată / expusă, corespunzător structurii "I, II, III, IV, V, VI", unde:

I - indicativul (T1, T2 etc.; Ca1, Ca2 etc.; ...), care se scrie "bold" la lucrările realizate după acordarea ultimului titlu didactic/grad profesional (**Ca1, I1** etc., după caz);

II - autorii în ordinea din publicație, cu scriere "bold" a **candidatului**;

III - *titlul*, scris "italic";

IV - editura sau revista sau manifestarea și/sau alte elemente de localizare, după caz;

V - intervalul de pagini din publicație, respectiv, pp , numărul total de pagini, respectiv, ... pg., sau alte date similare, după caz;

VI - anul sau perioada de realizare, după caz.

(2) În cadrul fiecărui grup de lucrări (Ca1, Ca2 etc.; I1, I2 etc.; ...), lucrările sunt în ordine invers cronologică.

Data: 17.01.2024

Candidat, prof.dr.ing. Teodor – Ioan Trașcă