

INFORMAȚII PERSONALE



Burnete Anda-Grația



✉ gratiela.lazar@bioresurse.ro

Sexul F | Data nașterii 05/03/1992 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Scrieți datele (de la - până la)	27.06.2024 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Cercetător Științific grad III (CS III) din cadrul IBA - București
	07.2018 -26.06.2024
	Cercetător Științific (CS) din cadrul IBA - București
	06.2016 – 07.2018
	Inginer – specializarea Ingineria produselor alimentare
Numele și adresa angajatorului	Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București, Str. Dinu Vintilă nr.6, Sector 2, București; www.bioresurse.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare –Dezvoltare
Principalele activități și responsabilități	- Valorificarea legumelor și fructelor în scopul obținerii de produse alimentare cu valoare nutritivă ridicată - Valorificarea deșeurilor din industria alimentară în scopul obținerii de produse alimentare cu valoare nutritivă ridicată și potențial antioxidant - Dezvoltare metode analitice pentru determinarea compușilor bioactivi din produse alimentare - Dezvoltare produse alimentare cu valoare nutrițională ridicată, potențial antioxidant și destinate diabeticilor

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Scrieți datele (de la - până la)	10.2017 – prezent
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București Facultatea de Îmbunătățiri Funciare și Ingineria Mediului
Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale	Horticultură, Titlul tezei: Cercetări privind dezvoltarea unor produse alimentare hipoglucidice cu potențial antioxidant, destinate dietei diabeticilor
Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	Doctorat
Tipul calificării /diploma obținută	-

Scrieți datele (de la - până la)

2015-2017

Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională

Universitatea Politehnica din București
Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice

Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale

Ingineria și Managementul Procesării și Păstrării Produselor Agroalimentare/ Tema disertației: *Optimizarea economică și ecologică a echipamentelor de uscare a fructelor și legumelor*

Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional

Master

Tipul calificării /diploma obținută

Masterand în domeniul Ingineriei și Managementul Procesării și Păstrării Produselor Agroalimentare

Scrieți datele (de la - până la)

2011-2015

Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională

Universitatea Politehnica din București
Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice

Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale

Ingineria Produselor Alimentare/Temă licență:
Tehnologie integrată pentru uscarea ciupercilor

Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional

Licență

Tipul calificării /diploma obținută

Inginer – specializarea Ingineria produselor alimentare

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)

Română

Alte limbi străine cunoscute

Engleză

INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
B ₂	B ₁	B ₁	B ₁	B1
Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.				

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
[Cadrul european comun de referință pentru limbi străine](#)

Competențe dobândite la locul de muncă

- Analiza Statistică și prelucrarea datelor experimentale din cercetare în domeniul științei alimentelor (Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă, noiembrie 2016)
- Tehnici Analitice:
 - Cromatografia de lichide de înaltă performanță
 - Spectrofotometrie UV –VIS
 - Receptie a mijloacelor mobile, reactivilor
 - Inventariere

Competență digitală

AUTOEVALUARE				
Procesarea informațiilor	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat

Niveluri: Utilizator elementar - Utilizator independent - Utilizator experimentat

Permis de conducere

B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații ISI

1. **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CATANĂ L., CATANĂ M., LAZĂR A.M., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., BELC N. 2020. Use of vegetable functional ingredients to achieve hypoglycemic bread with antioxidant potential, for diabetics, *SCIENTIFIC PAPERS SERIES B. HORTICULTURE, Volume LXIV*, No. 2, p. 367-374.
2. CATANĂ L., CATANĂ M., IORGA E., **LAZĂR A.G.**, LAZĂR A.M., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., CULEȚU A., BELC N. 2019. Hypoglucidic Concentrated Products from *Jerusalem Artichoke* Tubers and Apples with Antioxidant Potential for Peoples With Diabetes. *SCIENTIFIC PAPERS SERIES B. HORTICULTURE, Volume LXIII*, No. 1, p. 583-592.
3. CATANĂ L., CATANĂ M., **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, ASĂNICĂ A.C., LAZĂR M.A., CONSTANTINESCU F., TEODORESCU R.I., BELC N. 2021. Sugar-free concentrated products from *Aronia melanocarpa* fruits, apples, and carrots with antioxidant potential for peoples with diabetes and obesity. *SCIENTIFIC PAPERS SERIES B. HORTICULTURE, Vol. LXV*, No.1, p. 707-714.
4. CATANĂ, L., CATANĂ M., **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CONSTANTINESCU F., ASĂNICĂ A.C. 2022. Organic Sourdough Mini Baguette Fortified with *Jerusalem Artichoke* Flour, for Diabetics. *Scientific Papers. Series B, Horticulture, Vol. LXVI*, No. 2, p. 362-368.

Publicații BDI

1. **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CATANĂ L., CATANĂ M., LAZĂR A.M., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V., PÎRVU G. 2020. The achievement of functional ingredient for diabetics by lyophilisation (*Helianthus Tuberosus*) tubers. *Volume International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING*, p.152-159.
2. **BURNETE A. G. (fostă Lazăr)**, LAZĂR A. M., CATANĂ M., CATANĂ L., STAMATIE G., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V. 2019. Research regarding the achievement of sourdough enriched in phenolic compounds and inulin, using flour from jerusalem artichoke tubers (*Helianthus Tuberosus*), *Volume International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING*, p. 822-829.
3. CATANĂ L., CATANĂ M., **BURNETE A. G. (fostă Lazăr)**, CONSTANTINESCU F., VLĂDUȚ V. 2021. Research on the achievement of bread with high nutritional value and antioxidant capacity for diabetes. *Volume International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING*, p. 854-861.

Postere

4. LUMINIȚA CATANĂ, MONICA CATANĂ, ENUȚA IORGA, **ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR**, MONICA-ALEXANDRA LAZĂR, RĂZVAN IONUȚ TEODORESCU, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, NASTASIA BELC, ALEXANDRA IANCU. 2018. Valorification of Jerusalem artichoke tubers (*Helianthus tuberosus*) for achieving of functional ingredient with high nutritional value. *"Agriculture for Life, Life for Agriculture" Conference Proceedings, Volume 1: Issue 1*, p. 276-283.

1. **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CATANĂ L., CATANĂ M., LAZĂR A.M., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., BELC N. 2020. Use of vegetable functional ingredients to achieve hypoglycemic bread with antioxidant potential, for diabetics, „Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest "Agriculture for Life, Life for Agriculture", București, 4 -6 Iunie.

2. CATANĂ L., CATANĂ M., **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CONSTANTINESCU F., ASĂNICĂ A.C. Organic Sourdough Mini Baguette Fortified with Jerusalem Artichoke Flour, for Diabetics. 2022. *Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest "Agriculture for Life, Life for Agriculture"*, București, 2-4 Iunie.

3. CATANĂ L., CATANĂ M., **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CONSTANTINESCU F., VLĂDUȚ V. 2021. Research on the achievement of bread with high nutritional value and antioxidant capacity for diabetes. *International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING*, Bucharest, 29 October.

4. **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CATANĂ L., CATANĂ M., LAZĂR A.M., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V., PÎRVU G., 2020. The achievement of functional ingredient for diabetics by lyophilisation (*Helianthus Tuberosus*) tubers/obținerea unui ingredient funcțional destinat diabeticii, prin liofilizarea tuberculelor de topinambur (*Helianthus Tuberosus*), „Symposium ISB – INMA TEH, Agricultural and Mechanical Engineering”, București, 30 octombrie.

5. CATANĂ L., **BURNETE A.G. (fostă Lazăr)**, CATANĂ M., LAZĂR A.M., DUȚĂ D.E., BELC N., CONSTANTINESCU F., TEODORESCU R.I. 2020. Cercetări privind realizarea maiei naturale îmbogățită în compuși fenolici și inulină. „Simpozionul "Ingredient Show", Știința ingredientelor–de la inovare și planificare, la adaptare și alegere”, 5-9 octombrie.

6. **BURNETE A. G. (fostă Lazăr)**, LAZĂR A. M., CATANĂ M., CATANĂ L., STAMATIE G., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V. 2019. Research regarding the achievement of sourdough enriched in phenolic compounds and inulin, using flour from jerusalem artichoke tubers (*Helianthus Tuberosus*), *Symposium ISB – INMA TEH, Agricultural and Mechanical Engineering*, București.

7. LUMINIȚA CATANĂ, MONICA CATANĂ, ENUȚA IORGA, **ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR**, MONICA-ALEXANDRA LAZĂR, RĂZVAN IONUȚ TEODORESCU, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, ALINA CULEȚU, NASTASIA BELC. 2019. Hypoglucidic Concentrated Products from Jerusalem Artichoke Tubers and Apples with Antioxidant Potential for Peoples with Diabetes. *The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest „Agriculture for Life, Life for Agriculture”*.

8. LUMINIȚA CATANĂ, MONICA CATANĂ, ENUȚA IORGA, **ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR**, MONICA-ALEXANDRA LAZĂR, RĂZVAN IONUȚ TEODORESCU, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, NASTASIA BELC, ALEXANDRA IANCU. 2018. Valorification of Jerusalem Artichoke Tubers (*Helianthus Tuberosus*) for Achieving Of Functional Ingredient With High Nutritional Value. *The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest „Agriculture for Life, Life for Agriculture”*, June 7-9, Bucharest, Romania.

Premiu obținut

Produsul "Corn cu gem din tuberculi de topinambur și mere, hipoglucidic, cu potențial antioxidant" a primit Premiul "Gustul Ales 2022" pentru cercetare în industria alimentară.

1. Brevet de Invenție nr. 133379/2023- Fursec cu cremă fortifiat cu făină din coji de struguri negri. Autori: Catană Luminița, Catană Monica, Iorga Enuța, **Lazăr Anda-Grățielă**, Lazăr Alexandra-Monica, Belc Nastasia)

2. Brevet de invenție nr. 133381/2023 - Produse de patiserie fortificate cu făinuri obținute din subproduse vinicole . Autori: Catană Monica, Catană Luminița, Iorga Enuța, **Lazăr Anda-Grățielă**, Lazăr Alexandra-Monica, Belc Nastasia

Brevete de invenție naționale

Proiecte cercetare

820563-1.

1. Proiect PN 16 46 02 01, Program Nucleu PN 16 46, Contract 29N/2016:

Valorificarea unor deșeuri și subproduse vegetale din industria alimentară, în scopul creșterii valorii nutriționale și potențialului antioxidant ale produselor alimentare (2016-2017). *M membru în echipa de lucru*

2. PN 16 46 01 03, Program Nucleu PN 16 46, Contract 29N/2016:

Cercetări privind evaluarea remanenței vitaminelor hidrosolubile în legume și fructe congelate, prin tehnici analitice performante, în scopul asigurării securității nutriționale a consumatorilor (2016-2017). *M membru în echipa de lucru*

3. PN 18 02 02 03, Program Nucleu PN 18 02, Contract 25N/16.03.2018:

Cercetări privind valorificarea tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus*) în scopul obținerii unui ingredient funcțional, cu valoare nutritivă ridicată, destinat dietei diabeticilor (2018). *M membru în echipa de lucru*

4. PN 18 02 02 02, Program Nucleu PN 18 02, Contract: 25N/16.03.2018;

Cercetări privind valorificarea deșeurilor de mere din industria sucurilor, în vederea obținerii unui ingredient funcțional cu valoare nutritivă ridicată și potențial antioxidant (2018). *M membru în echipa de lucru*

5. PN 19 02 02 03, Program Nucleu PN 19 02, Contract: 22N/11.02.2019;

Cercetări privind valorificarea deșeurilor vegetale din industria de procesare a legumelor și fructelor, în scopul fortifierii produselor alimentare, destinate prevenției și dietoterapiei afecțiunilor determinate de stresul oxidativ (2019-2022). *M membru în echipa de lucru*

6. PN 19 02 02 01, Program Nucleu PN 19 02, Contract: 22N/11.02.2019;

Cercetări privind valorificarea topinamburului (*Helianthus tuberosus*) în scopul realizării unor produse alimentare hipoglicidice, cu potențial antioxidant, destinate alimentației persoanelor cu diabet zaharat (2019-2022). *M membru în echipa de lucru*

7. Proiect sectorial 2PS/28.08.2019;

Cercetări privind fortifierea produselor alimentare cu ingrediente funcționale obținute din subproduse vinicole (Proiect sectorial 2PS/28.08.2019). *M membru în echipa de lucru*

8. Contract subsidiar nr. 41/08.08.2019

Analiza calității fructelor proaspete și procesate de Aronia melnocarpa și elaborarea documentației tehnice, în vederea notificării ca suplimente alimentare (2019). *M membru în echipa de lucru*

9. Contract: 39N/16.01.2023 - PN 23 01 01 01

Valorificarea potențialului nutrițional, antioxidant și terapeutic al microalgelor în procesul de fortifiere al produselor alimentare

10. Contract: 39N/16.01.2023 - PN 23 01 02 01

Cercetări privind valorificarea superioară a unor deșeuri vegetale bogate în nutrienți și compuși bioactivi, în contextul economiei circulare și promovării "tehnologiilor verzi"

1. DENISA EGLANTINA DUTA, MONICA CATANA, LUMINITA CATANA, ALEXANDRA-MONICA LAZAR, **AND-GRATIELA BURNETE**, ALINA CULETU AND NASTASIA BELC (2020). Chapter 20. Applications in bakery products, in *Food Waste Recovery-Processing Technologies, Industrial Techniques, and Applications, Secod Edition*, Edited by Charis M. Galanakis; Department of Research & Innovation, Galanakis Laboratories, Chania, Greece College of Science, King Saud University, Riyadh, Saudi Arabia; Food Waste Recovery Group, ISEKI Food Association, Vienna, Austria. pp. 399-417, ISBN: 978-0-12-820563-1. DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820563-1.00021> (Acest capitol de carte a primit **Premiul DUMITRU MOTOC** (2021) acordat de Academia de Științe Agricole și Silvicultură "Gheorghe Ionescu-Șișești" Diplomă nr. 312/29 noiembrie 2022).

Cărți și capitole în cărți de specialitate internaționale