

Curriculum vitae Europass

Informații personale

Nume / Prenume **BORDEI DESPINA**
 Adresă(e) Str. Traian nr.4, bloc W12, ap. 15, GALATI, jud. GALATI
 Telefon(oane) 0236414651
 Fax(uri) -
 E-mail(uri) despina.bordei@ugal.ro
 Naționalitate(-tăți) română
 Data nașterii 25.03.1937
 Sex feminin

Domenii de competență Tehnologia panificatiei pastelor fainoase, biscuitilor si altor produse pe baza de cereale
 Analiza si controlul produselor de panificatie si a altor produse obtinute din cereale
 Tehnologii alimentare

Experiența profesională

Perioada august 1960-1970, asistent Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 1970-1991, sef lucrari Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 1991-1992, conferentiar Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 1992-2005, profesor 1970-1991, sef lucrari Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
 2005-2017, pensionar

Educație și formare

1997 Hallam University Sheffield, U. K-specializare didactica in industria alimentara

1993 CERIA, Bruxelles, Belgia- specializare in industria alimentara

Membri al asociatiilor profesionale Membru al Asociatiei Specialistilor din Morarit si Panificatie din Romania

Aptitudini și competențe personale

Aptitudini organizatorice, de comunicare, de lucru in echipa in cadrul proiectelor de cercetare, experiența manageriala

Aptitudini manageriale

Seif catedra Biochimie si Tehnologii 1990-1992
 Prodecan al Facultatii SIA 1992-1994
 Secretar stiintific al Facultatii SIA 1994-1996
 Membru al Consiliului profesoral al Facultatii SIA

Limba(i) maternă(e) Limba română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (*)

Limba rusa

Limba franceză

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
A2	Utilizator independent	A2	Utilizator independent	A2	Utilizator independent	A2	Utilizator independent	A2	Utilizator independent
A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și abilități sociale Capacitate de comunicare, spirit de echipă, rezistență la stress, empatie, toleranță, capacitate de adaptare

Competențe și aptitudini organizatorice Spirit organizatoric

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului Cunoștințe de operare pe calculator, o bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, PowerPoint)

Informații suplimentare

Conducator lucrari de absolvire si masterat

Conducator lucrari grad 1 pentru sistemul preuniversitar

Membru al Comisiei de Referenti stiintifici pentru Analele Universitatii „Dunarea de Jos”, fascicola VI, Galati

Premii si diplome:

- ↳ Diploma de onoare, pentru inalta contributie in managementul universitar si pentru intreaga activitate desfasurata in interesul invatamantului superior de industrie alimentara din Romania, acordata de Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, 2008
- ↳ Premiul „Dumitru Motoc”, conferit de Academia de Stiinte Agricole si Silvice pentru lucrarea *Manualul inginerului de industrie alimentara* (coautor), 2004
- ↳ Diploma de onoare pentru contributi deosebite la dezvoltarea invatamantului de industrie alimentara in Romania, acordata de Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultura si Pescuit, 1998
- ↳ Premiul „Emanuel Teodorescu” al Academiei Romane pentru lucrarea *Biotehnologii in industria alimentara* (coautor), 1987

Anexe

Lista completa a lucrarilor elaborate si/sau publicate.

ANEXA

LISTA LUCRARILOR ELABORATE SI/SAU PUBLICATE

A. TEZA DE DOCTORAT

Bordei Despina, 1978, Contributii la studiul transformarii amidonului la fermentare, Universitatea „Dunarea de Jos” Galati, TCPA, Galati

B. CARTI

I. Carti / indrumare (C) si capitole din carti (Cc) cu caracter didactic / profesional

1. Bordei Despina, Burluc Romulus, 1998, *Indrumar de laborator Tehnologia si controlul calitatii in industria panificatiei*, Universitatea „Dunarea de Jos”, Galati
2. Bordei Despina, Iordan Maria, 1992, *Indrumar pentru lucrari practice la disciplina Tehnologie generala in industria alimentara*, Universitatea „Dunarea de Jos”, Galati
3. Bordei Despina, 1987, *Tehnologie si utilaj pentru industria de panificatie*, vol. II, Universitatea Galati
4. Bordei Despina, 1980, *Indrumar de lucrari practice de tehnologie si utilaj pentru industria panificatiei*, Universitatea Galati
5. Bordei Despina, 1976, *Tehnologie si utilaj pentru industria de panificatie*, vol. I, Universitatea Galati
6. Bordei Despina, 1966, *Indrumar de lucrari practice pentru disciplina Tehnologie panificatiei, pastelor fainoase si biscuiti*, Institutul Politehnic, Galati

II Carti (C) si capitole din carti (Cc) cu caracter nedidactic

1. Bordei Despina (coordonator), 2007, *Controlul Calitatii in industria panificatiei. Metode de analiza*, Ed. Academica, Galati, ISBN 978-973-8937-27-7
2. Bordei Despina, 2004, 2005, *Tehnologia moderna a panificatiei*, Ed. AGIR, Bucuresti, ISBN 973-720-012-8
3. Banu C., Bordei Despina s.a, 2003 si 2005, *Dictionarul explicativ, DEX pentru SE-Stiinte exacte. Industrie alimentara, Industrii extractive*, Ed. Academiei Romane, Ed. AGIR, Bucuresti
4. Bordei Despina (coordonator), 2001, *Calitatea si marketingul fainii de grau*, Ed. Academica, Galati, ISBN, 973-98859-9-3
5. Bordei Despina, Teodorescu Fotini, Toma Maria, 2000, *Stiinta si tehnologia panificatiei*, Ed. AGIR, Bucuresti, ISBN 973-8130-09-3
6. Banu C., Bordei Despina s.a, 2000, *Manualul inginerului de industrie alimentara*, vol. II, Ed. Tehnica, Bucuresti, ISBN 973-31-313-1

7. Banu C., Bordei Despina s.a., 1993, *Progrese tehnice, tehnologice si stiintifice in industria alimentara*, vol. II, Ed. Tehnica, Bucuresti
8. Banu C., Bordei Despina s.a., 1992, *Progrese tehnice, tehnologice si stiintifice in industria alimentara*, vol. I, Ed. Tehnica, Bucuresti
9. Banu C., Bordei Despina s.a., 1987, *Biotehnologii in industria alimentara*, Ed. Tehnica, Bucuresti
10. Banu C., Bordei Despina s.a., 1985, *Folosirea aditivilor in industria alimentara*, Ed. Tehnica, Bucuresti
11. Rasenescu I., Bordei Despina s.a., 1979, *Aplicatii si probleme de tehnologie in industria alimentara*, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti
12. Banu C., Bordei Despina, Costin Gh., Segal B., 1974, *Influenta proceselor tehnologice asupra calitatii produselor alimentare*, Ed. Tehnica, Bucuresti

C. Articole publicate

92 articole publicate , din care urmatoarele :

1. Paslaru V., Bordei Despina, 2007, *Influence of LysoMax phospholipase on bread's rheological properties*, Analele Universitatii „Stefan cel Mare”, Suceava, Fascicola VI, p.182-186
2. Paslaru V., Bordei Despina, 2007, *Influence of FTG phospholipase on bread's rheological properties*, Analele Universitatii „Stefan cel Mare”, Suceava, Fascicola VI, p.187-191
3. Simac V., Bordei Despina, 2007, *Variation in rheological properties of dough enriched in untreated and treated dietary fiber rich cereal fraction*, Lucrarile Simpozionului Cereal and Europe Spring Meeting, Montpellier, Franta
4. Codina Georgiana, Bordei Despina, 2006, *Influenta calitatii fainii asupra proprietatilor reologice ale aluatului*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.17, nr. 4, p. 58-62
5. Chereji Rodica, Dogaru Diana, Bordei Despina, Mateescu C., 2005, *Influence of α -amilase on rheological properties of dough*, Buletinul stiintific Cercetari stiintifice.Procese si tehnologii agroalimentare, Vol. XI, nr. 1, p. 101-108, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului, Timisoara
6. Laszlo R., Dogaru Diana, Bordei Despina, Mateescu C., 2005, *Influence of fermentation on rheological properties of dough and bread crumb*, Buletinul stiintific Cercetari stiintifice.Procese si tehnologii agroalimentare, Vol. XI, nr. 1, p. 109-114, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului, Timisoara
7. Bordei Despina, 2004, *Efectul transglutaminazei in panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.15, nr. 3, p. 12-20
8. Bordei Despina, Toma Maria, 2003, *Procesarea termica a fainii*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol. 14, nr. 1, p.5-9
9. Bordei Despina, Elisei Alina, 2003, *Procesarea hidrotermica a fainii*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.14, nr. 1, p. 10-14
10. Bordei Despina, 2003, *Produse de panificatie de protectie. Produse cu fibre*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.14, nr. 2, p. 15-21
11. Simac V., Bordei Despina, 2003, *Procese de hidroliza a fitatilor din tarate cu utilizare in panificatie*, Lucrarile Simpozionului Internaional „Euro-Aliment 2003”, p.23-27
12. Bordei Despina, 2002, *Obtinerea premixurilor destinate produselor de panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.13, nr. 2, p. 28-34
13. Bordei Despina, 2001, *Posibilitati de combatere a bolii intinderii la paine*, Alimentele si sanatatea la inceputul mileniului III, Ed. Academica, p. 179-181
14. Bordei Despina, 2000, *Ambalarea in atmosfera modificata a blatului de tort, checului si ruladei (I)*, Food Globus, nr. 8, p. 18-20
15. Bordei Despina, 2000, *Ambalarea in atmosfera modificata a blatului de tort, checului si ruladei (II)*, Food Globus, nr. 9, p. 14-15
16. Bordei Despina, 2000, *Proiectarea si promovarea produselor de tip catering*, Buletinul stiintific al Lucrarilor Conferintei Internationale (Industria Alimentara). Altexim II, Sibiu p. 31-38
17. Bordei Despina, 1999, *Lipoxigenaza in panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol. 10, nr. 1, 1999, p. 48-59
18. Bordei Despina, 1998, *Stabilirea compozitiei optime a amestecului de gaze pentru ambalarea in atmosfera modificata a produselor de panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol. 9, nr. 4 p. 41-52
19. Bordei Despina, 1998, *Cercetari privind cresterea capacitatii aluatului de a forma gaze prin adaos de amiloglucozidaza si α -amilaza fungica*, Buletinul stiintific al Simpozionului Altexim 1, Sibiu, p. 255-262
20. Bordei Despina, 1998, *Experimentari de selectare si utilizare a bacteriilor lactice mezofile in panificatie*, Stiinte si tehnologii alimentare, vol. IV, p.19-21

Handwritten signature

21. Bordei Despina, Teodorescu Fotini, Toma Maria, 1998, *Studiu privind regimul optim de obtinere a produselor tip croissant pe baza de aluat congelat*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 60-61
22. Alexe P., Butu N., Resmerita D., Vizireanu C., Bordei Despina, Turtoi M., Bahrim G., Nicolau A., Moraru C., Iordachescu G., Moraru C., 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. I. Preferinte cotidiene si ocazionale*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 295-297
23. Alexe P., Butu N., Resmerita D., Vizireanu C., Bordei Despina, Turtoi M., Bahrim G., Nicolau A., Moraru C., Iordachescu G., Moraru C., 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. II. Necesitatea reclamei si importanta elementelor de marcare si prezentare*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 298-299
24. Alexe P., Butu N., Resmerita D., Vizireanu C., Bordei Despina, Turtoi M., Bahrim G., Nicolau A., Moraru C., Iordachescu G., Moraru C., 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. III. Factori care influenteaza decizia de cumparare*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 300-301
25. Alexe P., Butu N., Resmerita D., Vizireanu C., Bordei Despina, 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. IV. Preferintele si frecventa de consum de carne si produse din carne*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 202-305
26. Alexe P., Butu N., Resmerita D., Vizireanu C., Bordei Despina, 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. V. Criterii de apreciere si factori in decizia de cumparare a carnilor si a produselor din carne*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 305-307
27. Resmerita D., Alexe P., Burluc R., Butu N., Bordei Despina, Vizireanu C., 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. VI. Preferintele si frecventa consumului produselor de panificatie*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 308-310
28. Resmerita D., Alexe P., Burluc R., Butu N., Bordei Despina, Vizireanu C., 1998, *Preferintele alimentare ale consumatorului roman. VII. Aprecierea consumatorului roman a calitatii produselor de panificatie*, Lucrarile simpozionului „50 ani de invatamant modern de industrie alimentara”, p. 311-314
29. Bordei Despina, 1997, *Biotehnologii de utilizare a bacteriilor lactice in panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.8, nr. 2, p. 71-88
30. Bordei Despina, Butu N., 1995, *The prevention of mould development in bakery*, Analele Universitatii „Dunarea de Jos”, Galati, Fasc. VI, p. 33-38
31. Dan Valentina, Bordei Despina, Nicolau Anca, 1995, *Experimentari de utilizare a culturilor mixte de drojdie in panificatie*, Lucrarile Simpozionului Progrese in tehnologia si ingineria produselor alimentare, Galati, p. 53
32. Bordei Despina, 1994, *Diagnosticarea fainii provenita din grau incoltit*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.5, nr. 3, p. 39-44
33. Bordei Despina, 1994, *Possibilities use on soy lipoxygenase activity during breadmaking*, Analele Universitatii „Dunarea de Jos”, Galati, Fasc. VI, p. 38-42
34. Bordei Despina, Burluc R. Moraru C., 1994, *Effect of exogenous lipoxygenase on the rheological properties of wheat flour dough and bread quality*, Analele Universitatii „Dunarea de Jos”, Galati, Fasc. VI, p. 44-51
35. Bordei Despina, 1993, *Activarea drojdiei in panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.4, nr. 3, p. 26-28
36. Bordei Despina, Segal Rodica, 1993, *Produse de panificatie cu adaos de grau incoltit*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.4, nr. 3, p. 87-91
37. Bordei Despina, 1992, *Amelioratori pentru panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.3, nr. 1, p. 9-14
38. Bordei Despina, 1991, *Amelioratori folositi in panificatie in vederea imbunatatirii calitatii painii (II). Substante cu caracter acid*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.2, nr. 4, p. 85-94
39. Bordei Despina, 1991, *Amelioratori folositi in panificatie in vederea imbunatatirii calitatii painii (I). Emulgatori (surfactanti)*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.2, nr. 2, p. 21-50
40. Giurca V., Bordei Despina, Georgescu D., Tudorie A., 1991, *Posibilitati de ameliorare a fainurilor defecte prin pH*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.2, nr. 2, p. 7-20
41. Bordei Despina, Tudorie A., Manole V., 1990, *Posibilitati de folosire a emulsiilor ulei-apa in panificatie*, Informatii Tehnico-economice, vol. XVI, nr. 1-2, p. 37-44
42. Bordei Despina, Giurca V., Tudorie A., 1990, *Utilizarea surfactantilor in panificatie*, Buletinul Informativ pentru Morarit si Panificatie, vol.1, nr. 1-2, p. 9-14
43. Giurca V., Bordei Despina, 1989, *Optimizarea metodelor de activare a drojdiei de panificatie pe cale aeroba*, Sinteza documentara pentru cursuri post-universitare
44. Bordei Despina, 1989, *Adaosuri pentru ameliorarea calitatii produselor(II)*, Informatii Tehnico-economice, vol. XV, nr. 2, p. 17S-30S
45. Bordei Despina, 1988, *Adaosuri pentru ameliorarea calitatii produselor(I)*, Informatii Tehnico-economice, vol. XIV, nr. 12, p. 31S-34S

ABD

46. Bordei Despina, Georgescu D., Tudorie A., 1988, *Folosirea amelioratorilor la prelucrarea fainurilor slabe si foarte slabe*, Lucrarile consfatuirii „Tehnologii si produse noi ce valorifica superior materii prime in industria alimentara”, Piatra Neamt, vol. I, p. 126-135
47. Bordei Despina, Georgescu D., Tudorie A., 1988, *Produs fainos cu valoare proteica ridicata*, Lucrarile consfatuirii „Tehnologii si produse noi ce valorifica superior materii prime in industria alimentara”, Piatra Neamt, vol. I, p. 114-125
48. Georgescu D., Bordei Despina, 1988, *Stabilirea tehnologiei pentru obtinerea unui pesmet dietetic*, Lucrarile consfatuirii „Tehnologii si produse noi ce valorifica superior materii prime in industria alimentara”, Piatra Neamt, vol. I, p. 112-113
49. Bordei Despina, Georgescu D., 1988, *Cercetari privind activarea drojdiei de panificatie*, Informatii Tehnico-economice, vol. XIV, nr. 1, p. 13S-20S
50. Dan V., Eniceicu A., Bordei Despina., Georgescu M., Toma G., 1988, *Obtinerea si posibilitati de utilizare a unui biocolorant fungic in industria produselor zaharoase si a panificatiei*, Lucrarile celui de al II-lea simpozion „Perfectionarea tehnologiilor in industria alimentara si tehnica piscicola” Galati, p. 4651 si in Lucrarile celui de al II-lea Congres International de chimie, Bucuresti
51. Bordei Despina, 1987, *Posibilitati de utilizare a emulgatorilor in panificatie. Cercetari preliminarii*, Informatii Tehnico-economice, vol. XIII, nr. 10-11, p. 99-106
52. Bordei Despina, 1985, *Posibilitati de reducere a pierderilor de caldura prin gazele reziduale la cuptoarele de paine*, Informatii Tehnico-economice, vol. XI, nr. 9, p. 39S-43S
53. Bordei Despina, Giurca V., 1985, *Influenta componentelor aluatului asupra consumului de energie la framantare*, Informatii Tehnico-economice, vol. XI, nr. 3, p. 55S-63S
54. Bordei Despina, Banu C., 1985, *Cercetari privind obtinerea pastelor fainoase cu valoare proteica ridicata folosind adaosul de lapte de soia deshidratat*, Informatii Tehnico-economice, vol. XI, nr. 1, p. 59-63
55. Bordei Despina, Banu C., 1985, *Cercetari privind folosirea laptelui de soia deshidratat in panificatie*, Informatii Tehnico-economice, vol. XI, nr. 2, p. 53-63
56. Segal R., Georgescu D., Bordei Despina, Vata C., 1984, *Folosirea mazarei pentru imbunatatirea valorii nutritive a painii*, Analele Universitatii Galati, Fascicola VI, p. 27-36
57. Bordei Despina, Giurca V., 1983, *Utilizarea in panificatie a subproduselor din industria laptelui*, Lucrarile simpozionului „Procedee de valorificare complexa a subproduselor laptelui”, Ploiesti, p. 49-54
58. Vasu S., Vata G., Segal R., Musca L., Ionescu A., Bordei Despina, Tudorie A., Eniceicu A., Landoniu A., Moldovan E., 1983, *Cercetari privind extractia si purificarea partiala a β -glucozidazei din Kluyveromyces fragilis*, Lucrarile celui de al VI-lea Simpozion de microbiologie industriala, Galati, p. 351-354
59. Bordei Despina, 1983, *Regimul optim de coacere al painii*, Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, ian., p. 41-50
60. Bordei Despina, 1983, *Unele insusiri ale fainii provenite din grau uscat la temperaturi ridicate*, Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, ian., p. 51-56
61. Bordei Despina, 1983, *Procedee pentru obtinerea fainurilor nutritive folosite in alimentatia copiilor*, Sinteze documentare, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, p. 53S-65S
62. Bordei Despina, 1981, *Formarea amilolitica azaharurilor in aluat*, Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, iunie., p. 48-54
63. Bordei Despina, 1981, *Factori care influenteaza activitatea enzimelor amilolitice in aluat*, Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, mai., p. 54-60
64. Banu C., Bordei Despina, Eniceicu A., Tudorie A., 1981, *Obtinerea si caracterizarea emulsiilor de ulei-apa*, Analele Universitatii Galati, Fascicola VI, p. 17-23
65. Giurca V., Bordei Despina, Tataru V., 1981, *Cercetari privind utilizarea unor amelioratori pentru panificarea fainurilor slabe II. Influenta sarurilor neutre asupra caracteristicilor farinografice ale unei faini slabe*, Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, iulie., p. 30-37
66. Giurca V. Bordei Despina, 1981, *Influenta substantelor oxidante asupra caracteristicilor farinografice ale unei faini slabe*. Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, iulie., p. 38-44
67. Bordei Despina, 1980, *Cunostinte moderne asupra structurii granulei de amidon*, Va semnalam, seria Industria de Morarit-Panificatie si produse fainoase, mai., p. 64-71
68. Bordei Despina, Dan V., 1979, *Cercetari privind imbunatatirea activitatii fermentative a microflorei aluatului*, Lucrarile celui de al II-lea Simpozion de Microbiologie industriala, Iasi, p. 411-415
69. Bordei Despina, Tataru V., Giurca V., 1979, *Relatia pH-aciditate in semifabricatele de paine*, Lucrarile Sesiunii Jubiliare „Pentru o noua calitate”, Galati, vol. III, p. 351-358
70. Bordei Despina, Giurca V., Kramer C., 1979, *Cercetari privind elaborarea de fabricare a painii albe cu maia termorapida. Cercetari asupra activitatii drojdiei in conditiile maiei termorapide*, Lucrarile Sesiunii Jubiliare „Pentru o noua calitate”, Galati, vol. III, p. 333
71. Bordei Despina, 1979, *Influenta mediului aluat asupra amilolizei si activitatii fermentative a drojdiei*, Lucrarile Sesiunii Jubiliare „Pentru o noua calitate”, Galati, vol. II, p. 31-40



72. Bordei Despina, 1979, *Cercetari privind activitatea fermentativa a unor drojdii de vin in aluat*, Lucrarile Sesiunii Jubiliare „Pentru o noua calitate”, Galati, vol. II, p. 41-48
73. Popescu S. Bordei Despina, 1979, *Continutul de enzime amilolitice al graului matur si germinat*, Lucrarile Simpozionului „125 de ani de Morarit industrial in Romania”, Galati, p. 163-168
74. Popescu S. Bordei Despina, 1979, *Fermentarea zaharurilor de catre drojdie in aluat*, Lucrarile Simpozionului „125 de ani de Morarit industrial in Romania”, Galati, p. 157-162
75. Bordei Despina, 1977, *Fermentarea zaharurilor de catre drojdie in mediul aluat cu umiditate diferita*, Lucrarile Simpozionului „Diversificarea si imbunatatirea calitatii productiei alimentare si piscicole”, Galati, vol. II, p. 121-123
76. Bordei Despina, 1977, *Modificarea compozitiei aminoacide a aluatului in urma fermentarii acestuia cu drojdie*, Lucrarile Simpozionului „Diversificarea si imbunatatirea calitatii productiei alimentare si piscicole”, Galati, vol. II, p. 117-120
77. Popescu S., Bordei Despina, 1977, *Formarea amilolitica a zaharurilor reducatoare in maia si aluat*, Lucrarile Simpozionului „Diversificarea si imbunatatirea calitatii productiei alimentare si piscicole”, Galati, vol. II, p. 111-116
78. Popescu S., Bordei Despina, 1977, *Rolul α si β -amilazei in formarea zaharurilor fermentescibile in aluat*, Lucrarile Simpozionului „Diversificarea si imbunatatirea calitatii productiei alimentare si piscicole”, Galati, vol. II, p. 103-109
79. Georgescu D., Bordei Despina, Tudorie A., Alexandru R., 1975, *Sortimente noi de biscuiti cu adaos de carote*, Lucrarile sesiunii pentru tehnologii noi, vol. I, Galati, p. 65-68
80. Popescu S., Bordei Despina, Tudorie A., Alexandru R., 1972, *Studiul imbunatatirii fabricarii sortimentelor de biscuiti*, Lucrari stiintifice IPG, vol. VI, p. 70-76
81. Giurca V., Bordei Despina, Kramer C., 1972, *Esenta si bazele teoretice ale invecchirii painii. Metoda de conservare si prelungire a duratei de prospetima a painii*, Lucrari stiintifice IPG, vol. VI, p. 118-122
82. Popescu S., Bordei Despina, 1972, *Aroma painii si formarea ei in decursul procesului tehnologic*, Lucrari stiintifice IPG vol. VI, p. 83-88
83. Popescu S., Bordei Despina, Georgescu D., 1972, *Posibilitati de folosire a dovleacului in panificatie*, Industria Alimentara, nr. 10, p. 57-552
84. Giurca V., Postelnicu C., Bordei Despina, 1972, *Contributii teoretice si practice la hidroliza amidonului granulat in mediul aluat*, Lucrari stiintifice IPG vol. VI, p. 113-116
85. Popescu S., Bordei Despina, 1972, *Cercetari privind influenta conditiilor de fermentare a semifabricatelor asupra aromei painii*, Lucrari stiintifice IPG vol. VI, p. 77-82

D. Brevete de inventie

1. Bordei Despina, Georgescu Draguta, Tudorie Ana, 1993, *Compozitie pentru ameliorarea calitatii painii*, Brevet nr. 106498 B₁
2. Bordei Despina, Georgescu Draguta, Tudorie Ana, 1993, *Compozitie pentru ameliorarea calitatii painii*, Brevet nr. 106499 B₁
3. Bordei Despina, Segal B., Costin Gh., Georgescu Draguta, 1993, *Procedeu de obtinere a unui ameliorator pentru panificatie*, Brevet nr. 22 B₁-100405
4. Bordei Despina, 1997, *Compozitie pentru prevenirea imbolnavirii painii de boala intinderii*, Brevet nr. 111816

E. Inovatii omologate

1. Bordei Despina, 1966, *Dispozitiv pentru determinarea sarcinii de rupere la incovoiere a pastelor fainoase*, Omologat de Institutul Politehnic Galati
2. Bordei Despina, 1966, *Aparat pentru determinarea volumului painii*, Omologat de Institutul Politehnic Galati
3. Bordei Despina, 1966, *Semnalizator acustic pentru determinarea puterii de crestere a drojdiei*, Omologat de Institutul Politehnic Galati
4. Bordei Despina, 1966, *Aparat pentru determinarea rapida a umiditatii materiilor prime, semifabricatelor si produselor finite, cu ajutorul radiatiilor obscure*, Omologat de Institutul Politehnic Galati

F. Contracte de cercetare

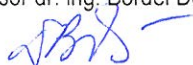
Numar total de contracte realizate 32, din care 12 in calitate de responsabil de contract

G. Produse omologate

1. Bordei Despina, *Ameliorator complex pentru panificatie*, Omologat de SC „Dobrogea” SA Constanta, 1993

2. Bordei Despina, Tudorie Ana, Georgescu Draguta, *Ameliorator pentru panificatie folosind tehnologia rapida*, Omologat de SC „Paniro” SA Bucuresti, 1992
3. Bordei Despina, Georgescu Draguta, Tudorie Ana, *Ameliorator pentru foietaj*, Omologat de SC „Paniro” SA Bucuresti, 1992
4. Bordei Despina, Tudorie Ana, Georgescu Draguta, *Ameliorator complex pentru panificatie utilizat la prelucrarea fainurilor slabe*, Omologat de Ministerul Industriei Alimentare, 1990
5. Bordei Despina, Georgescu Draguta, Tudorie Ana, *Ameliorator complex pentru panificatie*, Omologat de Ministerul Industriei Alimentare, 1990

Profesor dr. ing. Bordei Despina



LISTA
CONTRACTE DE CERCETARE

1. Folosirea germenilor de porumb pentru îmbunătățirea calității pâinii.
Colectiv : B. Segal, R. Segal, V. Giurcă, **D. Bordei**
Valoare : 35000 lei. Beneficiar : I. Mp.P. București, 1973
2. Proiect stație pilot panificație - Universitatea Galați.
Colectiv : **D. Bordei**, C. Postelnicu
Valoare : 40000 lei. Beneficiar : Facultatea TCPATP, 1975
3. Studiul creșterii valorii nutritive a produselor făinoase prin adaos de concentrate proteice.
Colectiv : Gh. Costin, C. Moraru, **D. Bordei**
Valoare : 80000 lei. Beneficiar : IMP Cluj, 1976
4. Îmbunătățirea calității pâinii folosind adaosuri alimentare.
Colectiv : V. Giurcă, C. Moraru, V. Tătaru, **D. Bordei**, I. Danciu
Valoare : 250000 lei. Beneficiar : IMPPF Galați, 1978
5. Elaborarea metodelor de control a semifabricatelor de pâine prin pH, nr. 115/1978
Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, V. Tătaru
Valoare : 25000 lei. Beneficiar : ICA București, 1978
6. Cercetări privind stabilirea unor tehnologii eficiente de producere și concentrare a extractului lacto-bacterian din tărâțe sub forma unor amelioratori pentru panificație, cu masă redusă, nr. 119/1979-1981.
Colectiv : V. Giurcă, V. Tătaru, C. Moraru, **D. Bordei**, I. Danciu
Valoare : 390000 lei. Beneficiar : IMPPF Galați
7. Elaborarea de noi tehnologii de valorificare a noi resurse amidonoase, resturi de la prelucrarea cartofilor și cerealelor, nr. 130/1981.
Colectiv : C. Moraru, **D. Bordei**, A. Eniceicu, A. Tudorie, D. Georgescu
Valoare : 200000 lei. Beneficiar : ICA București
8. Cercetări privind obținerea de preparate lactazice parțial purificate și imobilizarea acestora în vederea preparării siropului de glucoză și galactoză din zer, nr. 109/1982.
Colectiv : S. Vasu, R. Segal, L. Muscă, C. Vâță, **D. Bordei**, A. Tudorie, A. Eniceicu
Valoare : 300000 lei. Beneficiar : ICA București
9. Obținerea malțului vitaminic, nr. 124/ 1982.
Colectiv : B. Segal, N. Croitoru, **D. Bordei**
Valoare : 300000 lei. Beneficiar : CBSA București
10. Cercetări privind fabricarea arpacașului de grâu și orz pe linia de fabricare a orezului, nr. 108/1984.
Colectiv : C. Moraru, D. Georgescu, **D. Bordei**, A. Tudorie
Valoare : 200000 lei. Beneficiar : IMDPPF Craiova



11. Cercetări pentru utilizarea la fabricarea produselor de panificație a unor amelioratori naturali indigeni pentru gust, aromă, prospețime, volum, porozitate, calități nutritive, nr. 125/1986, faza I-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, V. Giurcă, A. Tudorie, D. Georgescu

Valoare : 100000 lei. Beneficiar : ICA București

12. Cercetări pentru utilizarea la fabricarea produselor de panificație a unor amelioratori naturali indigeni pentru gust, aromă, prospețime, volum, porozitate, calități nutritive, nr. 125/1987, faza a-II-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, V. Giurcă, A. Tudorie, D. Georgescu

Valoare : 200000 lei. Beneficiar : ICA București

13. Cercetări pentru utilizarea la fabricarea produselor de panificație a unor amelioratori naturali indigeni pentru gust, aromă, prospețime, volum, porozitate, calități nutritive, nr. 125/1988, faza a-III-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, V. Giurcă, A. Tudorie, D. Georgescu

Valoare : 225000 lei. Beneficiar : ICA București

14. Cercetări privind obținerea laptelui de bază din soia, a laptelui de vacă simulat pe bază de lapte de soia și utilizarea laptelui de bază pentru obținerea de produse lactate acide, înghețată, brânzeturi, nr. 109/1985.

Colectiv : C. Banu, C. Mircea, A. Ionescu, **D. Bordei**

Valoare : 200000 lei. Beneficiar : CIL București

15. Produse noi cerealiere echilibrate nutrițional, produse fortifiante și dietetice, diversificate corespunzător unor regimuri alimentare pentru diferite vârste, diete și afecțiuni, nr. 134/1986, faza I-a.

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, D. Georgescu, R. Burluc

Valoare : 100000 lei. Beneficiar : ICA București

16. Produse noi cerealiere echilibrate nutrițional, produse fortifiante și dietetice, diversificate corespunzător unor regimuri alimentare pentru diferite vârste, diete și afecțiuni, nr. 134/1986, faza a-II-a.

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, D. Georgescu, R. Burluc

Valoare : 200000 lei. Beneficiar : ICA București

17. Produse noi cerealiere echilibrate nutrițional, produse fortifiante și dietetice, diversificate corespunzător unor regimuri alimentare pentru diferite vârste, diete și afecțiuni, nr. 134/1986, faza a-III-a

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, D. Georgescu, R. Burluc

Valoare : 225000 lei. Beneficiar : ICA București

18. Tehnologii de măcinare și prelucrare a făinurilor provenite din grâu atacat de ploșnița grâului, nr. 58/1987.

Colectiv : V. Giurcă, C. Moraru, **D. Bordei**

Valoare : 110000 lei. Beneficiar : CIMP București

19. Cercetări privind obținerea de amelioratori pentru industria de panificație în vederea îmbunătățirii calității produselor și a creșterii gradului de prospețime și conservabilitate, nr. 114/ 1989, faza I-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, D. Georgescu, A. Tudorie

Valoare : 100000 lei. Beneficiar : ICA București

20. Cercetări privind obținerea de amelioratori pentru industria de panificație în vederea îmbunătățirii calității produselor și a creșterii gradului de prospețime și conservabilitate, nr. 114/ 1990, faza a-II-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, D. Georgescu, A. Tudorie

Valoare : 400000 lei. Beneficiar : ICA București

21. Realizarea de noi produse de panificație pentru alimentația copiilor mici, în vârstă de 0-12 luni și 1 - 3 ani, nr. 3/1989, faza I-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, D. Georgescu, A. Tudorie

Valoare : 200.000 lei. Beneficiar : ICA București

22. Realizarea de noi produse de panificație pentru alimentația copiilor mici, în vârstă de 0-12 luni și 1 - 3 ani, nr. 3/1990, faza a-II-a.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, D. Georgescu, A. Tudorie

Valoare : 100.000 lei. Beneficiar : ICA București

23. Cercetări pentru obținerea laptelui simulat din germeni de porumb, nr. 124/1989.

Colectiv : R. Alexandru, **D. Bordei**, C. Popa

Valoare : 30000 lei. Beneficiar : IMPPF Constanța

24. Cercetări privind realizarea unui ameliorator nutritiv din germeni de grâu și porumb, nr. 123/1989, faza I-a.

Colectiv : R. Alexandru, **D. Bordei**, D. Georgescu, C. Popa

Valoare : 300000 lei. Beneficiar : IMPPF Constanța

25. Cercetări privind realizarea unui ameliorator nutritiv din germeni de grâu și porumb, nr. 123/1990, faza a-II-a.

Colectiv : R. Alexandru, **D. Bordei**, D. Georgescu, C. Popa

Valoare : 175000 lei. Beneficiar : IMPPF Constanța

26. Cercetări privind utilizarea preparatelor enzimatice în panificație, nr. 143/ 1989 - 1991.

Colectiv : R. Segal, **D. Bordei**, V. Dan, L. Muscă, C. Vâță.

Valoare : 450000 lei. Beneficiar : IMPPF Constanța

27. Amelioratori de panificație pentru tehnologia rapidă, nr. 201/1991.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, D. Georgescu, A. Tudorie

Valoare : 100000 lei. Beneficiar : SC "Paniro" SA București

28. Studiul calităților tehnologice ale grânelor din sudul Moldovei, fazele I, II, nr. 15.5.16/1991.

Colectiv : C-tin Moraru, C. Moraru, **D. Bordei**, I. Danciu

Valoare : 808000 lei. Beneficiar : MIS Departamentul Științei București

29. Cercetări asupra posibilității de prelungire a duratei de garanție a biscuiților, nr. 32/1992.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, C. Vătă, C. Mircea, A. Hârtopeanu

Valoare : 350000 lei. Beneficiar : S.C. "Dobrogea" Constanța

30. Cercetări privind utilizarea amelioratorilor complecși la prepararea produselor de panificație, în tehnologia clasică, nr. 2/1992.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, A. Tudoric

Valoare : lei. Beneficiar : S.C. "Dobrogea" Constanța

31. Posibilități de prelungire a duratei de păstrare a biscuiților, nr. 32/1992.

Colectiv : **D. Bordei** - resp. temă, C. Vătă, C. Mircea, A. Hârtopeanu

Valoare : 550000 lei. Beneficiar : SC "Dobrogea" Constanța

32. Cercetări biochimice și tehnologice privind îmbogățirea produselor cerealiere în săruri minerale.

Colectiv : Segal R., **Bordei D.**, Georgescu L., Lungu C.
CNFSU cal 188.



LUCRĂRI SUSȚINUTE ȘI NEPUBLICATE

1. Îmbunătățirea pâinii de tip popular, produsă de fabrica de pâine din Galați.
Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, A. Tudorie, susținută la Sesiunea de comunicări științifice, Galați, 1961.
2. Ameliorarea calității făinurilor slabe de grâu.
Colectiv : S. Popescu, **D. Bordei**, A. Tudorie, C. Jantea, susținută la Sesiunea de comunicări științifice, Galați, 1964.
3. Stabilirea consistenței aluatului în diferite faze de preparare, pentru pâinea de larg consum și intermediară.
Colectiv : **D. Bordei**, C-ța Postelnicu, susținută la Sesiunea de comunicări științifice, Galați, 1968.
4. Studiul variației consistenței aluatului în diferite faze de preparare a aluatului, pentru pâinea albă.
Colectiv : **D. Bordei**, S. Popescu, C-ța Postelnicu, susținută la Sesiunea de comunicări științifice, Galați, 1969.
5. Studiul calității drojdiei de panificație.
Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, C-ța Postelnicu, lucrare efectuată în colaborare internațională cu I.C.C. Milano, 1976.
6. Produse făinoase cu valoare nutritivă sporită.
Autor : **D. Bordei**, susținută la Simpozionul "Omul și alimentația rațională", București, 1979.
7. Procedee continui de obținere a extractului lactobacterian ELB.
Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, C-ța Postelnicu, susținută la Consfătuirea cu specialiștii din ind. de panificație pe probleme de tehnologie, valorificarea superioară a materiilor prime, București, 1980.
8. Obținerea și caracterizarea emulsiilor de ulei - apă și utilizarea lor în ind. panificației.
Colectiv : C. Banu, **D. Bordei**, A. Tudorie, A. Eniceicu, susținută la Simpozionul "Tehnologii neconvenționale" Sibiu, 1982.
9. Cercetări privind utilizarea unor amelioratori pentru panificarea făinurilor slabe. I. Influența acizilor organici asupra caracteristicilor farinografice ale unor făinuri slabe.
Colectiv : **D. Bordei**, V. Giurcă, susținută la Sesiunea de comunicări științifice, Universitatea din Galați, 1981.
10. Cercetări privind producerea în flux continuu a extractului bacto-lactic. I. Schema de fermentare în echicurent și contracurent.
Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, C-ța Postelnicu, susținută la Sesiunea de cercetări științifice, Universitatea Galați, 1981.
11. Posibilități de utilizare a malțului vitaminic în panificație.
Colectiv : **D. Bordei**, D. Georgescu, B. Segal, susținută la Sesiunea științifică, Galați, 1984.
12. Tehnologii de fabricare a pâinii cu prefermenți.
Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, D. Georgescu, susținută la Simpozionul de Industrie Alimentară, Constanța, 1987.

Handwritten signature

13. Căi și mijloace de reducere a consumului de energie la coacere.

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, susținută la Simpozionul "Progrese ale cercetării științifice în Industria Alimentară", Universitatea Galați, 11-12 dec., 1987.

14. Activarea drojdiei pe cale aerobă.

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, D. Georgescu, susținută la Simpozionul "Progrese ale cercetării științifice în industria alimentară" Universitatea Galați, 11-12 dec., 1987.

15. Produse de panificație echilibrate nutrițional.

Colectiv : **D. Bordei**, V. Giurcă, D. Georgescu, susținută la Simpozionul "Progrese ale cercetării științifice în industria alimentară" Universitatea Galați, 11-12 dec., 1987.

16. Încercări de ameliorare a calității produselor de panificație prin adaos de emulgatori.

Colectiv : **D. Bordei**, V. Giurcă, D. Georgescu, susținută la Simpozionul "Ameliorări în industria de panificație", Mamaia, 16 - 17 iunie, 1987.

17. Metode de panificare cu fermentații auxiliare.

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, R. Burluc, susținută la Simpozionul "Ameliorări în industria de panificație", Mamaia, 16 - 17 iunie, 1987.

18. Acidul ascorbic - agent de oxidoreducere în panificație. Condiții de ameliorare.

Colectiv : V. Giurcă, **D. Bordei**, R. Burluc, susținută la Simpozionul "Ameliorări în industria de panificație", Mamaia, 16 - 17 iunie, 1987.

19. Tehnologii de panificare a făinurilor de grâu folosind congelarea aluatului.

Autor : **D. Bordei**, susținută la Simpozionul "Progrese în ind. de morărit - panificație și paste făinoase", Eforie, 27 - 28 octombrie, 1994.

