

# CURRICULUM VITAE



## DATE PERSONALE

<b>Nume</b>	CODINĂ Georgiana Gabriela
<b>Adresă</b>	Universitatea Ștefan cel Mare, Str. Universității nr. 13, 720229, Suceava, România
<b>Telefon</b>	Fix: +40 230.216.714; Mobil: +40 745 460 727
<b>Fax</b>	
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:codina@fia.usv.ro">codina@fia.usv.ro</a> ; <a href="mailto:codinageorgiana@yahoo.com">codinageorgiana@yahoo.com</a>

<b>Naționalitatea</b>	Română
-----------------------	--------

<b>Data și locul nașterii</b>	02.11.1979, Suceava
<b>Starea civilă</b>	Căsătorită

## STUDII PREUNIVERSITARE

• <b>Perioada</b>	1994 - 1998
• <b>Instituția de învățământ</b>	Liceul Ștefan cel Mare Suceava
• <b>Profilul</b>	Matematică - Fizică
• <b>Diploma obținută la absolvire</b>	Diplomă de Bacalaureat

## STUDII UNIVERSITARE

• <b>Perioada</b>	1998 – 2003
• <b>Instituția de învățământ</b>	Universitatea Dunărea de Jos din Galați – Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
• <b>Profilul</b>	Tehnologia produselor alimentare
• <b>Specializarea</b>	Tehnologia și controlul calității produselor alimentare
• <b>Titlul obținut la absolvire</b>	Inginer diplomat

## STUDII POSTUNIVERSITARE

• <b>Perioada</b>	2005
• <b>Instituția de învățământ</b>	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară
• <b>Specializarea</b>	Siguranța producției alimentare
• <b>Titlul obținut la absolvire</b>	Certificat de absolvire

• <b>Perioada</b>	2007-2008
• <b>Instituția de învățământ</b>	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava
• <b>Specializarea</b>	Departamentul pentru pregătirea personalului didactic
• <b>Titlul obținut la absolvire</b>	Certificat de absolvire

## DOCTORAT

• <b>Instituția de învățământ coordonatoare</b>	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
• <b>Domeniul de doctorat</b>	Inginerie industrială
• <b>Titlul tezei de doctorat</b>	Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii
• <b>Anul susținerii tezei</b>	2009
• <b>Titlul obținut la absolvire</b>	Diplomă de Doctor

## CONDUCERE DE DOCTORAT

<b>Afilieră</b>	Scoala Doctorala de Științe Aplicate și Ingineresti, Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava
• <b>Domeniul conducerii de doctorat</b>	Ingineria produselor alimentare
• <b>Titlul tezei de abilitare</b>	Cercetări avansate privind dezvoltarea proceselor biotehnologice și îmbunătățirea calității produselor în industria alimentară
• <b>Anul susținerii tezei de abilitare</b>	2017
• <b>Titlul obținut la absolvire</b>	Atestat de abilitare

## ALTE STUDII / STAGII DE PREGĂTIRE

• Perioada	2011
• Instituția	Ministerul Muncii, Familiei și Egalității de Șanse și Ministerul Educației, Cercetării și Tineretului
• Denumirea programului de studii	Formare profesională – Studii superioare
• Calificarea obținută	Formator

• Perioada	2003
• Instituția	Ministerul Muncii și Solidarității Sociale și Ministerul Educației și Cercetării
• Denumirea programului de studii	Operator calculator electronic și rețele
• Calificarea obținută	Certificat de absolvire

## ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

• Perioada	2003-2005
• Locul de muncă	S.C. MOPAN S.A. Suceava
• Domeniul de activitate	Morărit - panificație
• Funcția	Inginer producție, Șef fabrică biscuiți-apolitane
• Principalele activități și responsabilități	Coordonarea procesului tehnologic, Implementare sisteme calitate, Elaborare de noi produse
• Domenii de competență	Industria alimentară

• Perioada	2016-2020
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară
• Domeniul de activitate	Conducere
• Funcția	Prodecan
• Principalele activități și responsabilități	Activitate managerială

## ACTIVITATEA DIDACTICĂ ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR

• Perioada	2005 - 2008	
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• Gradul didactic	Asistent universitar	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară
	• seminarii și laboratoare:	Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologia produselor fermentative, Preparate enzimactice și culturi starter, Tehnologii generale în industria alimentară.

• Perioada	2008 - 2012	
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• Gradul didactic	Șef de lucrări	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiza senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Controlul calității materiilor prime
	• seminarii și laboratoare:	Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Sisteme de asigurare a calității, Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice, Tehnologii generale în industria alimentară, Controlul calității materiilor prime, Analiză senzorială

• Perioada	2012 - 2019	
• Locul de muncă	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• Gradul didactic	Conferențiar universitar	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală
	• seminarii și laboratoare:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală, Metode moderne de control microbiologic

• <b>Perioada</b>	2019 - prezent	
• <b>Locul de muncă</b>	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară	
• <b>Gradul didactic</b>	Profesor universitar	
• <b>Principalele activități și responsabilități</b>	• cursuri susținute:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Procese moderne în tehnologii alimentare
	• seminarii și laboratoare:	Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Procese moderne în tehnologii alimentare

## ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

### Proiecte de cercetare - dezvoltare coordonate

- 2007-2008 - Contract CNCISIS, PN II - RU - TD (cod TD-264) cu titlul *Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii*, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și pescuit, valoare 10000 lei. Proiectul a constituit un suport în finalizarea tezei de doctorat.
- 2015-2017 – Contract PNII-RU-TE-2014-4-0214 *Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite*, finanțat de către UEFISCDI, valoare 548550 lei  
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <http://www.fia.usv.ro/mixtflour/>
- 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 *Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice*, finanțat de către UEFISCDI, valoare 459754 lei  
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <http://www.fia.usv.ro/fibermineralbread/>

### Activitate editorială

- Editor invitat la revista Applied Sciences, factor de impact 2,217, număr special Recent Advances in Cereals, Legumes and Oilseeds Grain Products Rheology and Quality ([https://www.mdpi.com/journal/applsci/special\\_issues/Cereals\\_Legume](https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Cereals_Legume))
- Membru în comitetul editorial al revistei - Food Research International - factor de impact 3.520 (<https://www.journals.elsevier.com/food-research-international/editorial-board>)
- Membru în comitetul editorial al revistei – Journal of Food Research ( <http://ccsenet.org/journal/index.php/jfr/about/editorialTeam>) – Canada
- Membru în comitetul editorial al revistei – Journal of Food Studies (<http://www.macrothink.org/journal/index.php/jfs/about/editorialTeam>) – S.U.A.
- Membru în comitetul editorial al revistei Food and Environment Safety (<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/pages/view/board>) - România
- Recenzor Journal of Cereal Science (ISI)
- Recenzor Food and bioprocess technology (ISI)
- Recenzor LWT-Food Science and Technology (ISI)
- Recenzor Cyta – Journal of Food (ISI)
- Recenzor International of Food Science and Tehnology (ISI)
- Recenzor Journal of Culinary Science and Tehnology (ISI)
- Recenzor International Journal of Food properties (ISI)
- Recenzor Journal of the Science of Food and Agriculture (ISI)
- Recenzor Food Chemistry (ISI)
- Journal of Journal of Food Process Engineering (ISI)
- Recenzor Journal of Stored Products Research (ISI)
- Recenzor Helyon (ISI)
- Recenzor Journal of Agricultural Science and Technology (ISI)
- Recenzor Journal of Food quality (ISI)
- Recenzor Annals of Agricultural Science (ISI)
- Recenzor African Journal of Microbiology Research (ISI)
- Recenzor Food Research International (ISI)
- Recenzor Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and tehnology – Romania
- Recenzor Annals of the University Dunărea de Jos Galați-Food Tehnology - România
- Recenzor Food and Environment Safety (BDI) – Romania
- Recenzor African Journal of Plant Science (BDI)
- Recenzor International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science (BDI)
- Recenzor African Journal of Food Science and Technology (BDI)

### Afilieri națională și internațională la organizații de profil

- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară – Invățământ, Cercetare
- Asociația Specialiștilor din Industria de Morărit și Panificație
- Asociația Alimentarius

### Rezultatele activității de cercetare – conform anexei

- 43 lucrări în reviste indexate/cotate ISI, 29 cu factor de impact ISI (ca autor pincipal 25)
- 3 brevete de invenții primite, 15 brevete de invenții în curs de evaluare
- 69 de lucrări în reviste BDI
- 3 cărți publicate în țară
- 8 premii acordate de UEFISCDI pentru articolele publicate (zona Q1 sau Q2)
- 2 premii acordate pentru cele mai bune lucrări prezentate în cadrul conferinței internaționale 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite

Data: 17.07.2020

Semnătură  
prof. univ. dr. ing. Georgiana Gabriela CODINĂ



## ANEXĂ CV - LISTA DE LUCRĂRI

### 1. Articole publicate în reviste cotate/indexate ISI

1. Dabija A., Oroian M., **Codină G.G.**, Rusu L., 2020, *Assesment the influence of the main technological factors on yogurt quality*, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 21 (1), 83-94
2. Voinea A., Stroe S.G., **Codină G.G.** (autor principal), 2020, *The effect of sodium reduction by sea salt and dry sourdough addition on the wheat flour dough rheological properties*, Foods, 9, 610, section Grain, factor de impact 3,011 (autor principal), factor de impact 4,092
3. Voinea A., Stroe S.G., **Codină G.G.** (autor corespondent), 2020, *Use of response surface methodology to investigate the effect of sodium chloride substitution with potassium chloride on dough rheological properties*, Applied Science, 10 (11), 4039, factor de impact 2,474
4. Sarion S., Dabija A., Oroian M., Negoită M., **Codină G.G.** (autor corespondent), 2020, *Evaluation of acrylamide levels in cereal products from the Romanian market during the 2017 and 2018 period*, Eurobiotech Journal, 4 (3), 1-7
5. Ciocan M., Dabija A., **Codină G.G.**, 2020, *Effect of some unconventional ingredients on the production of black beer*, Ukrainian Food Journal, 9 (2)
6. Mironeasa S., **Codină G.G.** (autor corespondent), 2019, *Dough rheological behaviour and microstructure characterization of composite dough with wheat and tomato seed flours*, Foods, 8 (12), 626, section Rheology and Quality Research of Cereal-Based Food, factor de impact 4,092
7. **Codină G.G.**, Dabija A., Oroian M., 2019, *Prediction of pasting properties of dough from Mixolab measurements using artificial neuronal networks*, Foods, 8 (10), 447, section Food Engineering and Technology, factor de impact 4,092
8. **Codină G.G.**, Dabija A., Ropciuc S., 2019, *Optimization of calcium-magnesium-inulin formulation on wheat flour dough rheological properties*, Journal of Food Process Engineering, e 13219, factor de impact 1,703
9. **Codină G.G.**, Istrate A.M., Gontariu I., Mironeasa S., 2019, *Rheological properties of wheat-flaxseed composite flours assessed by Mixolab and their relation to quality features*, Foods, 8 (8), 333, section Current Strategies to Improve the Nutritional and Physical Quality of Baked Goods, factor de impact 4,092
10. **Codină G.G.**, Ropciuc S., Voinea A., Dabija A., 2019, *Evaluation of rheological parameters of dough with iron ions addition from the lactate and gluconate salt*, Foods and Raw Materials, 7 (1), 185-192
11. Dabija A., **Codină G.G.**, Ropciuc S., Stroe S.G., 2019, *Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials*, Journal of food processing and preservation, factor de impact 1,51, 43:e13826.
12. **Codină G.G.**, Dabija A., Stroe S.G., Ropciuc S., 2019, *Optimization of iron-oligofructose formulation on wheat flour dough rheological properties*, Journal of food processing and preservation, factor de impact 1,51, 43:e13857.
11. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., Ropciuc S., 2018, *Influence of calcium ions addition from gluconate and lactate salts on refined wheat flour dough rheological properties*, CyTA-Journal of Food, 16 (1), 884-891, factor de impact 1,371
12. Dabija, A., **Codină G.G.**, Gâtlan, A.M., Rusu, L., 2018, *Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers*, Cyta – Journal of Food, 16(2), 859-867, factor de impact 1,371

13. Dabija, A., **Codină G.G.**, Ropciuc, S., Gâțlan, A.M., Rusu, L., 2018, *Assessment of the antioxidant activity and quality attributes of yogurt enhanced with wild herbs extracts*, Journal of Food Quality, Article ID 5329386, 12 pages, factor de impact 0,841
14. Dabija A., **Codină G.G.**, Gatlan A.M., Sanduleac E., Rusu L., 2018, *Effects of some vegetable proteins addition on yogurt quality*, Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 19 (2): 181-192
15. **Codină G.G.**, Zaharia D., Mironeasa S., Ropciuc S., 2018, *Evaluation of wheat flour dough rheological properties by magnesium lactate salt addition*, [Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine. Food Science and Tehnology](#), 75 (1), 21-26
16. Mironeasa S., Zaharia D., **Codină G.G.**, Ropciuc S., Iuga M., 2018, *Effects of grape peels addition on mixing, pasting and fermentation characteristics of dough from 480 wheat flour type*, [Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine. Food Science and Tehnology](#), 75 (1), 27-35
17. Dabija A., **Codină G.G.**, Fernado P., 2017, *Effect of yellow pea flour addition on wheat flour dough and bread quality*, Roumanian Biotechnological letters, IF=0.381, SRI=0.160
18. **Codină G.G.**, Arghire C., Rusu M., Oroian M.A., Todosi-Sanduleac E., 2017, *Influence of two varieties of flaxseed flour addition on wheat flour dough rheological properties*, Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI: Food Technology, Galați
19. **Codină G.G.**, Zaharia D., Ropciuc S., Dabija A., 2017, *Influence of magnesium gluconate salt addition on mixing, pasting and fermentation properties of dough*, The EuroBiotech Journal 3(1): 222-225, DOI: 10.24190/ISSN2564-615X/2017/03.04  
<https://content.sciendo.com/abstract/journals/ebytj/1/3/article-p222.xml>
20. Mironeasa S., **Codină G.G.** (autor corespondent), 2017, *The Mixolab rheological properties and dough microstructure of defatted mustard-wheat composite flours*, Journal of Food Processing and Preservation, doi:10.1111/jfpp.13130, factor de impact 1,510
21. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2016, *Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties*, Journal of Food Science and Tehnology- Mysore, factor de impact 1, 262, 53:4149-4159, doi:10.1007/s13197-016-2387-5
22. **Codină G.G.**, Franciuc Simona, Mironeasa S., 2016, *Rheological characteristics and microstructure of milk yogurt as influenced by quinoa flour addition*, Journal of Food Quality, 39: 559–566. doi:10.1111/jfq.12210, factor de impact 0,968
23. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Todosi-Sanduleac E., 2016, *Studies regarding the influence of brown flaxseed flour addition in wheat flour of a very good quality for bread making on bread quality*, Bulletin UASVM Food Science and Technology, 73(2): 70-76, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300 DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12148  
Disponibil on-line: <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12148>
24. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Oroian M., 2016, *Bread quality characteristics as influenced by the addition of tomato seed flour*, Bulletin UASVM Food Science and Technology, 73(2):77-84, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300 DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12149  
Disponibil on-line: <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12149/pdf>
25. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2016, *Evaluation the effects of pumpkin seed flour addition in wheat flour of a strong quality for bread making on bread quality*, Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future conference proceedings, SGEM, vol III, 261-268
26. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2016, *The alveograph rheological properties and bread quality of composite defatted mustard - wheat flour*, Nano, Bio and Green – Technologies for a sustainable future conference proceedings, SGEM, vol III, 355-361

27. Arghire C., Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2016, *Optimization of bread quality of 650 wheat flour type with native inulin by response surface methodology*, The Annals of the Univeristy Dunărea de Jos Galați, Fascicule VI-Food Tehnology, 40 (1): 32-42
28. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Stroe S., 2016, *A new simple method for the evaluation of mineral elements in different oilseeds*, Communications in Soil Science and Plant Analysis, IF= 0,529, SRI=0.578, 47 (15): 1731-1737
29. Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., 2016, *Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior*, International Journal of Food Properties, 19 (4): 859-872, IF= 0,915
30. **Codină G.G.**, S. Mironeasa, 2013, *Influence of mixing speed on dough microstructure and rheology*, Food Technology and Biotechnology, 51 (4): 509-519, factor de impact 0,977
31. Mironeasa C., **Codină G. G.**, 2013, *A new approach of audit functions and principles*, Journal of Cleaner Production, 43 (1): 27-36, ISSN 0959-6526, (IF= 3,398, SRI=1,21)
32. **Codină G. G.**, S. Mironeasa, D.V. Voica, C. Mironeasa, 2013, *Multivariate analysis of wheat flour dough sugars, gas production, and dough development at different fermentation times*, Czech Journal of Food Science, 31 (3): 222-229, ISSN 1212-1800, factor de impact 0,741
34. **Codină G. G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2012, *Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition*, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (10), 2162-2170, factor de impact 1.759, (SRI=2.74)
35. **Codină G. G.**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, C.N. Popa, R. Tamba-Berehoiu, *Wheat Flour Dough Alveograph Characteristics Predicted by Mixolab Regression Models*, 2012, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (3):638-644, factor de impact 1.759 (SRI= 2.74)
36. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., 2012, *The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab*, Journal of Texture Studies, 43 (1): 40-48, ISSN 0022-4901, (IF= 1.051, SRI= 1.06)
37. **Codină G.G.**, Paslaru V., Leahu A., 2011, *Influence of inulin and pea fiber addition on the rheological properties of dough and bread quality*, The Journal of Environmental Protection and Ecology (JEPE), 12 (3):1132-1139, ISSN 1311-5065, (IF=0.178)
38. Leahu A., **Codină G.G.**, Avramiuc M., 2011, *Modification of the versatile forms of macro and microelements from the soil under the influence of fertilisers and amendments*. Journal of Enviromental Protection and Ecology (JEPE), 12 (3):945-951, ISSN 1311-5065, (IF=0.178)
39. **Codină G. G.**, Mironeasa S., Bordei D., Leahu A., 2010, *Mixolab Versus Alveograph and Falling Number*, Czech Journal of Food Science, 28 (3): 185-191, ISSN 1212-1800, factor de impact 0.413
40. **Codină G.G.**, Voica D., 2010, *The influence of different forms of bakery yeast Saccharomyces cerevisae type strain on the concetration of individual sugars and their utilization during fermentation*, Roumanian Biotechnological Letters, 15 (4): 5417-5422, ISSN 1224-5984 (IF=0.219)
41. Popa N. C., Tamba-Berehoiu R., Popescu S., Varga M. , **Codină G.G.**, 2009, *Predictive model of the alveografic parameters in flours obtained from Romanian grains*, Romanian Biotechnological Letters, 14 (2): 4234-4242, ISSN 1224-5984, (IF= 0.152)
42. **Codină G. G.** , Bordei D., Pâslaru V., 2008, *The effect of different doses of gluten on rheological behaviour of dough and breadmaking quality*, Romanian Biotechnological Letters, 13 (6): 37- 42, ISSN 1224-5984, (IF= 0.152)

43. Hădăruga D., Hadaruga N., Bandur G., Ravis A., Paslaru V., **Codină G.**, 2008, *Bioactive Nanoparticles, Thermal stability of the oleic acid/ $\alpha$ - and  $\beta$ -ciclodextrin complexes*, Revista de Chimie, 59 (9):994-998, ISSN 0034-7752, (IF=0,389)

## **2. Teza de doctorat**

*Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii,*

Domeniul de doctorat: Inginerie Industrială

Conducător de doctorat: Prof. univ. dr. ing. Despina Bordei, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

## **3. Brevete de invenții**

1. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2014, *Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora*. RO127370 (B1). Clasificarea internațională: A21D2/36.
2. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2014, *Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*. RO127472 (B1). Clasificarea internațională: A21D2/36.
3. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Mironeasa, 2014, *Napolitane cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*. RO127473 (B1). Clasificarea internațională: A21D2/36.
4. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, 2018, *Jeau hipoglucidic cu un conținut ridicat de fibre și metodă de obținere a acestuia*. RO132412 (A2). Clasificarea internațională: [A23L21/10](#).
5. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2018, *Mix din făină de grâu de tip 650 și făină din diferite semințe oleaginoase*. RO132409 (A2). Clasificarea internațională: [A21D2/36](#).
6. **Codină G.G.**, S. Mironeasa, 2018, *Pâine îmbunătățită nutrițional și metodă de obținere a acesteia*. RO132410 (A2). Clasificarea internațională: [A21D2/36](#).
7. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2018, *Nuga cu inulină și sămburi de caise și metodă de obținere a acesteia*. RO132413 (A2). Clasificarea internațională: [A23L33/20](#).
8. Dabija A., **Codină G.G.**, 2018, *Praline fără zahăr și cacao și procedeu de obținere a acestora*. RO132798 (A2). Clasificarea internațională: [A23G1/30](#).
9. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., Iuga M., 2018, *Dispozitiv și metodă de extracție a uleiului din semințe oleaginoase*. RO132758 (A2). Clasificarea internațională: [B30B11/08](#).
10. Mironeasa S., Zaharia D., Mironeasa C., **Codină G.G.**, Iuga M., 2018, *Mix din făină de grâu tip 550 și făină din pelițe și semințe de struguri*, A/00729 din 26/09/2017.
11. Mironeasa S., Zaharia D., Mironeasa C., **Codină G.G.**, 2018, *Pâine din făină albă de grâu cu adaos de pelițe și semințe de struguri și procedeu de obținere a acesteia*, A/00646 din 05/09/2018.
12. **Codină G.G.**, Zaharia D., Dabija A., *Pâine neagră cu oligofructoză fortificată cu săruri minerale de calciu și magneziu și procedeu de obținere a acesteia*. A/00753 din 28/09/2018
13. **Codină G.G.**, Zaharia D., Dabija A., *Pâine cu inulină din făină de grâu rafinat fortificată cu săruri minerale de calciu și magneziu și procedeu de obținere a acesteia*. A/00752 din 28/09/2018
14. **Codină G.G.**, Zaharia D., Mironeasa S., *Pâine neagră cu oligofructoză îmbogățită în fier și procedeu de obținere a acesteia*. A/00751 din 28/09/2018
15. **Codină G.G.**, Zaharia D., Dabija A., *Pâine albă îmbogățită în fier și fibre solubile și procedeu de obținere a acesteia*. A/00750 din 28/09/2018
16. Dabija, A., **Codină, G.G.**, Iaurt cu semințe de dovleac, RO133918A2·2020-03-30

17. Dabija, A., **Codină, G.G.**, Iaurt cu hrișcă și fibre de ovăz, RO133923A2·2020-03-30
18. Dabija, A., **Codină, G.G.**, Iaurt cu făină de ghinde și fibre de măr, RO133924A2·2020-03-30

#### **4. Cărți publicate**

1. **G.G. Codină**, 2010, *Proprietățile reologice ale aluatului din făina de grâu*, Editura AGIR, București, p. 168, ISBN 978-973-720-335-9.
2. D. Bordei, G. Bahrim, V. Pâslaru, C. Gasparotti, A. Elisei, I. Banu, L. Georgescu, **G. Codină**, 2007, *Controlul calității în industria panificației - Metode de analiză*, Editura ACADEMICA, Galați, p. 783, ISBN 978-973-8937-27-7.
3. **G.G. Codină**, 2016, *Metodologia analizei senzoriale*, Editura Performantica, Iași, p. 303 ISBN 978-606-685-439-9

#### **5. Proiecte de cercetare ca responsabil de proiect**

1. 2007-2008 - Contract CNCISIS, PN II - RU - TD (cod TD-264) cu titlul *Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii*, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și pescuit
2. 2015-2017 – Contract PNII-RU-TE-2014-4-0214 *Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite*, finanțat de către UEFISCDI
3. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 *Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice*, finanțat de către UEFISCDI
4. 2019 – Contract PN-III-P1-1.1-MC-2019-0651 – Mobilitate cercetător pentru participare cu lucrarea *Evaluation of dough rheological properties with defatted flaxseed flour addition*, la conferința 7th Iberian Meeting on Rheology – IBEREO, Porto, Portugalia, 4-6 septembrie, finanțat de către UEFISCDI

#### **6. Articole științifice în extenso publicate în reviste indexate în diferite baze de date internaționale**

1. Dabija A., **Codină G.G.** (autor corespondent), *Wheat flour dough rheological properties and physico-sensory properties of bread enriched with citrus fibers*, AgroFOOD Industry Hi-Tech, 30 (2), 42-45  
Disponibil online:  
[https://www.teknoscienze.com/tks\\_article/wheat-flour-dough-rheological-properties-and-physico-sensory-properties-of-bread-enriched-with-citrus-fibres/](https://www.teknoscienze.com/tks_article/wheat-flour-dough-rheological-properties-and-physico-sensory-properties-of-bread-enriched-with-citrus-fibres/)
2. Dabija, A., **Codină G.G.**, Gâțlan, A.M., 2018, *Influence of different commercial starter cultures on quality of yogurt*, IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT) 12 (2) 17-24  
Disponibil online:  
<http://www.iosrjournals.org/iosr-jestft/papers/Vol12- %20Issue%202/Version-2/C1202021724.pdf>
3. **Codină G.**, Zaharia D., Mironeasa S., Dabija A., Ropciuc S., 2018, *The influence of native inulin and oligofructosis addition to flour and its effects on the rheological characteristics of the dough*, International Journal of Food Engineering, 4 (1): 1-7  
Disponibil online: <http://www.ijfe.org/uploadfile/2018/0228/20180228013609484.pdf>
4. **Codină G.G.** Mironeasa S., *Bread Quality and Alveograph Rheological Properties of Composite Flour Made from Flaxseed and 650 Type Wheat of Strong Quality for Bread Making*, International Journal of Food Engineering 4 (2):117-121  
Disponibil online:



<http://www.ijfe.org/index.php?m=content&c=index&a=show&catid=126&id=578>

5. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., 2018, *Effect of Composite Flour Made from Tomato Seed and Wheat of 650 Type of a Strong Quality for Bread Making on Bread Quality and Alveograph Rheological Properties*, International Journal of Food Engineering (ISSN 2301-3664), 4 (1): 22-26

Disponibil

online:

<http://www.ijfe.org/index.php?m=content&c=index&a=show&catid=126&id=561>

6. **Codină G.G.** Zaharia D., Stroe S.G., Ropciuc S., 2018, *The effect of calcium lactate fortification on the rheological, textural, crumb microstructure and sensory properties of bread from 1250 wheat flour type*, 18 (6.2): 669-676, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM-SCOPUS

7. **Codină G.G.** Zaharia D., Stroe S.G., Dabija A., 2018, *Quality characteristics of bread from wheat flour of a high extraction rate with different levels of magnesium ions from lactate salt addition*, 18 (6.2): 483-488, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM-SCOPUS

8. Dabija A., **Codină G.G.**, Stroe S.G., Boboc M., 2018, *Influence of the pumpkin seeds addition on quality characteristics of yogurt*, 18 (6.2): 269-276, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM-SCOPUS

9. Dabija A., **Codină G.G.**, Sidor A.M., 2017, *Effect of different fibre types addition on the yogurt's quality*, 17(61):655-664, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM - SCOPUS

10. Dabija A., **Codină G.G.**, Sidor A.M., 2017, *Studies regarding the effect of defatted rapeseed flour addition on wheat flour dough microstructure, rheological properties and bread quality*, 17 (61): 991-998, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM – SCOPUS

11. Dabija, A., Oroian, M.A., Sidor, A.M., **Codină, G.G.**, 2017, *Rheological characterization of yogurt with different types of fibres*, lucrare prezentată la IBEREO, 6.09-8.09 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The Multi-disciplinary Science of Rheology-Towards a Healthy and Sustainable Development*, ISBN 978-84-697-5123-7, p.40-43,

Disponibil on-line: <http://e-rheo-iba.org/Papers/IBEREO2017.pdf>

12. **Codină G.G.**, Zaharia D., Todosi Sănduleac E., Dabija A., *Effect of inulin with different polymerisation degree on wheat flour dough rheological properties of 1250 type*, lucrare prezentată la IBEREO, 6-8 septembrie 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The multi-disciplinary science of rheology-Towards a healthy and sustainable development*, ISBN 978-84-697-5123-7, p.32-35

13. **Codină G.G.**, Marineac A.R., Todosi-Sănduleac E., 2016, *The influence of lupin flour addition on bread quality*, Food and Environment Safety, 15 (3): 216-226

Disponibil online:

<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/227>

14. **Codină G.G.**, Franciuc S.G., Todosi-Sănduleac E., 2016, *Studies on the influence of quinoa flour addition on bread quality*, Food and Environment Safety, 15 (2): 165-174

Disponibil online:

<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/219>

15. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2016, *Application of D-Optimal Mixture Design to optimize the wheat-pumpkin composite flour for bread production*, Food and Environment Safety, 15 (1): 10-20

Disponibil online:

<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/197>

16. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2015, *Physico-chemical properties of blends of corn oil with coriander seed oil*, Food and Environment Safety Journal, 14 (1): 74-83

17. **Codină G.G.**, Poroach-Serițan M., Mironeasa S., 2015, *Blending of sunflower oil with grape seed oil: Impact on physico-chemical parameters and radical scavenging activity*, Food and Environment Safety Journal, 14 (1): 101-107

Disponibil online:

<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/19>

18. Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2015, *Sensory evaluation of millet-yellow flaxseed-hemp composite flour gluten free cookies for optimum formulation by the mixture experimental design*, Food and Environment Safety Journal, 14 (3): 310-319

Disponibil online:

<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/51>

19. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2014, *Improvement of wheat flour dough rheology by alpha -amylase and protease combination*, Food and Environment Safety Journal, 13 (4): 309-316

20. Mironeasa S., **Codină G.G.**, *Optimization of a strong wheat flour quality with a low alpha amylase content by using response surface methodology*, Journal of Food studies, 2014, 3(1), 15-24

21. Zaharia D., Danciu I., **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., *Use of principal component analysis in assessment relationship between technological and rheological parameters of wheat flour*, Journal of Food, Agriculture & Environment 2 (1) : 2 9 - 3 2, 2 0 1 4, ISSN 1459-0255

22. Zaharia D., Danciu I., **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., *Relationships of Glutograph parameters with Farinograph and wheat flour characteristics*, Journal of Food, Agriculture & Environment Vol.1 2 ( 1 ) : 33 - 3 6, 2 0 1 4, ISSN 1459-0255.

23. Mironeasa S., **Codină G.G.**, *Effect of citrus fibers addition on wheat flour dough rheological properties*, Food and Environment Safety, 2013, 12(4), 322-32

24. **G.G. Codină**, S. Mironeasa, 2013, *The effect of lecithin on alveograph characteristics, baking and sensorial qualities of wheat flour*, Food and Environment Safety, XII (1): 59-63, ISSN 2068-6609

25. L. Corpas, N.G. Hădărugă, **G.G. Codină**, A. Ravis, E. Guran, E.N. Balaș, D. I. Hădărugă, 2012, *Phospholipids in homemade bread*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 18 (4): 336-340, ISSN 1453-1399.

26. S. Mironeasa, **G.G. Codină**, 2012, *Study of the row cow milk hygienic parameters from different milk collection centers and different years using a multivariate analysis method*, Food and Environment Safety, XI (4): 59-64, ISSN 2068-6609

27. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, 2012, *Effects of dry lager brewing Saccharomyces cerevisiae strain on the fermentation process and beer quality*. Food and Environment Safety, 11 (1): 76-82, ISSN 2068-6609.

Disponibil

online:

[http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2012/2012\\_1/single/13/13\\_abs.pdf](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2012/2012_1/single/13/13_abs.pdf)

28. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, Ana Leahu, 2011, *Predicting the organoleptic quality of some Romanian beer from physical-chemical data using multivariate analysis*, Food and Environment Safety, 2011, 10 (1): 36-42, ISSN 2068-6609.

Disponibil

online:

[http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011\\_1/single/6/Paper%206%20Vol%20X%201\\_2\\_011.pdf](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_1/single/6/Paper%206%20Vol%20X%201_2_011.pdf)

29. Mironeasa, S. Gutt, Gh. Gutt, **G. G. Codina**, 2011, *Rheological behaviour of wheat flour dough during mixing and heating*, inclus in Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings

of the 22st International DAAAM Symposium, 23-26 noiembrie Austria Center Vienna - Vienna, Austria, ISBN 978-3-901509-83-4, ISSN 1726-9679, inclus în baza de date SCOPUS <http://www.daaam.com/daaam/Downloads/Program.pdf>

30. **Codină G.G.**, S. Gutt, Gh. Gutt, S. Mironeasa, 2011, *Alveograph as a rheological tool to predict the quality characteristics of wheat flour*, va fi inclus in Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22st International DAAAM Symposium, 23-26 noiembrie Austria Center Vienna - Vienna, Austria, ISBN 978-3-901509-83-4, ISSN 1726-9679, inclus in data de baze SCOPUS <http://www.daaam.com/daaam/Downloads/Program.pdf>

31. S. Mironeasa **G. G. Codină**, C. Mironeasa, 2011, *Variation analysis of cow milk composition quality depending on year, season and location in Romania*, Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, 68 (1-2):225-232, ISBN 1843-5262 (BDI și indexat în [ISI Thomson Reuters Master Journal List](#))

Disponibil online: <http://journals.usamvcj.ro/zootehnie/article/view/6702/6049>

32. S. Mironeasa, **G. G. Codină**, A. Leahu, C. Mironeasa, 2011, *Multivariate statistical analysis of Royal Feteasca wine quality from different regions of Romania country*, Food and Environment Safety, 10 (1):47-52, ISSN 2068-6609.

Diposnibil online: [http://www.fia.usv.ro/fiajournal/2011\\_all.html](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/2011_all.html)

33. A. Leahu, **G. G. Codină**, S. Mironeasa, A. I. Roșu, 2011, *Effects of A2 phospholipase on dough rheological properties and bread characteristics*, Food and Environment Safety, 10 (1): 66-70, ISSN 2068-6609.

Diposnibil online:

[http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011\\_1/single/12/Abstract%20Paper%2012%20Vol%20X%201\\_2011.pdf](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_1/single/12/Abstract%20Paper%2012%20Vol%20X%201_2011.pdf)

34. A. Leahu, **G.G. Codină**, S. Mironeasa, C. Damian, 2011, *Correlation analyses between some technological parameters of some Romanian wheat varieties grown in the Suceava area*. Food and Environment Safety, 10 ( 2): 65-69, ISSN 2068-6609.

Website: [http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011\\_2/single/12/12\\_Ana.pdf](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_2/single/12/12_Ana.pdf)

35. **G. G. Codină**, S. Mironeasa, D. V. Voica, 2011, *Influence of wheat flour dough hydration levels on gas production during dough fermentation and bread quality*, Food and Environment Safety, 10 (4):65-69, ISSN 2068-6609.

Diposnibil online:

[http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011\\_4/single/12/12\\_abs.pdf](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_4/single/12/12_abs.pdf)

36. S. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2011, *Multivariate analysis in assessment relationships between milk characteristics influenced by the seasonal variations*, Food and Environment Safety, 10 (4): 104-107, ISSN 2068-6609.

Diposnibil online:

[http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011\\_4/single/17/17\\_abs.pdf](http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_4/single/17/17_abs.pdf)

37. C. Mironeasa, S. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2011, *Study regarding the audit of management principles*, TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies, 1 (18):325-328, ISSN 1224-029X.

Diposnibil online:

[http://www.fim.usv.ro/conf\\_1/tehnomusjournal/pagini/journal2011/files/55.pdf](http://www.fim.usv.ro/conf_1/tehnomusjournal/pagini/journal2011/files/55.pdf)

38. S. Mironeasa, A. Leahu, **G. G. Codină**, S. G. Stroe, C. Mironeasa, 2010, *Grape Seed: physico-chemical, structural characteristics and oil content*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 16 (1): 1-6, ISSN 1453-1399.

Diposnibil

online:

[http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/90913L1\\_Mironeasa\\_Vol.1\\_01-02\\_2010\\_1-6-.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/90913L1_Mironeasa_Vol.1_01-02_2010_1-6-.pdf)

39. S. Mironeasa, C. Mironeasa, **G. G. Codină**, 2010, *Evaluation of mineral element content in grape seed and defatted grape seed*, Food and Environment Safety, IX (2):53-61, ISSN 2068 – 6609.

40. D. Voica, **G. G. Codină**, 2009, *The influence of sucrose addition on the fermentative activity of compressed yeast and of the quality of bread obtained from weaker-average flour quality in breadmaking*, *Lucrări științifice - Seria Agronomie*, 52: 121-124, ISSN 1454-7414.  
Disponibil online: [http://www.revagrois.ro/PDF/2009\\_2\\_123.pdf](http://www.revagrois.ro/PDF/2009_2_123.pdf)
41. A. Leahu, **G. G. Codină**, 2009, *The study of milky bacteriums' addition on the quality parameters for German salami*, *Lucrări științifice - Seria Agronomie*, 52: 701-705, ISSN 1454-7414.  
Disponibil online: [http://www.revagrois.ro/PDF/2009\\_1\\_703.pdf](http://www.revagrois.ro/PDF/2009_1_703.pdf)
42. A. Leahu, **G. G. Codină**, M. Avramiuc, 2009, *The study of pasteurization temperature's action and the casein addition on the formation of yoghurt rennet*, *Lucrări științifice - Seria Agronomie*, 52: 694-700, ISSN 1454-7414.  
Disponibil online: [http://www.revagrois.ro/PDF/2009\\_1\\_696.pdf](http://www.revagrois.ro/PDF/2009_1_696.pdf)
43. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *The improvement of the quality of wheat flour with a lower content of  $\alpha$ -amylase through the addition of different enzymatic products*, *Lucrări științifice - Seria Agronomie*, vol.52: 629-635, ISSN 1454-7414.  
Disponibil online: [http://www.revagrois.ro/PDF/2009\\_1\\_631.pdf](http://www.revagrois.ro/PDF/2009_1_631.pdf)
44. D. Voica, **G. G. Codină**, 2009, *A study of wheat flour fermentation*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 15(2):211-215, ISSN 1453-1399. (BDI)  
Disponibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/29220L5\\_Codina\\_Gerogiana\\_211-215.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/29220L5_Codina_Gerogiana_211-215.pdf)
45. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *The influence of starch addition on the quality of sour milk obtained with a probiotic culture*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 15 (2): 222-228, ISSN 1453-1399.  
Disponibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/43174L7\\_Codina\\_G.,\\_Leahu\\_A.\\_222\\_228.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/43174L7_Codina_G.,_Leahu_A._222_228.pdf)
46. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *Acceleration of ripening kaschaval cheese using starter cultures with a high proteolytic activity*, *Journal of Agroalimentary processes and technologies*, 15(2): 216-221, ISSN 1453-1399.  
Disponibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/45248L6\\_Codina\\_G.,\\_Leahu\\_A.\\_216-221.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/45248L6_Codina_G.,_Leahu_A._216-221.pdf)
47. **G. G. Codină**, A. Leahu, S. Mironeasa, 2009, *The influence of acid addition over 650 flour with a higher alpha-amylase activity*, *Annals of the Suceava University, Food engineering*, VIII (2), ISSN 1842-4597.
48. A. Leahu, **G. G. Codină**, S. Mironeasa, 2009, *Analytical testings of the content of nitrates determined at parsley depending on the level of the nitrogen fertilization*, *ANNALS of the Suceava University, Food engineering*, VIII (2), ISSN 1842-4597.
49. A. Leahu, **G. G. Codină**, 2009, *Analytical Testings of the content of nitrates determined at some vegetable species depending on the level of the nitrogen fertilization*, *ANNALS of the Suceava University, Food Engineering*, VIII (2), ISSN 1842-4597.
50. **G. G. Codină**, A. Leahu, 2009, *The influence of inulin addition on the development and the activity of bifidobacterium in milk*, *ANNALS of the Suceava University, Food Engineering*, VIII (1), ISSN 1842-4597.
51. **G. G. Codină**, V. Pâslaru, 2008, *Effect of gluten vital on the alveograph characteristics and bread quality of flour wheat dough with a weaker potential for bread making*, *Lucrări Științifice -Seria Agronomie*, 51:97-105, ISSN 1454-7414.  
Disponibil online: [http://www.revagrois.ro/PDF/2008\\_3\\_106.pdf](http://www.revagrois.ro/PDF/2008_3_106.pdf)
52. **G. G. Codină**, V. Pâslaru, 2008, *Effect of sucrose on the mixolab, alveograph characteristics and breadmaking properties of strong wheat flour*, *Lucrări Științifice - Seria Agronomie*, 51: 97-105, ISSN 1454-7414.  
Disponibil online: [http://www.revagrois.ro/PDF/2008\\_3\\_97.pdf](http://www.revagrois.ro/PDF/2008_3_97.pdf)

53. **G. G. Codină**, 2008, *Effects of different doses of salt on alveograph and bread making quality of wheat flour with average quality for breadmaking*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 14 (1):109-113, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online:

[http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/64985L25\\_Vol\\_XIV\\_2008\\_Codina\\_Georgiana3.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/64985L25_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana3.pdf)

54. **G. G. Codină**, 2008, *Influence of flour quality with different extraction ratio on the rheological properties of uniaxial extension induced by the mixolab*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 14 (1): 119-122, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online:

[http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/42323L27\\_Vol\\_XIV\\_2008\\_Codina\\_Georgiana5.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/42323L27_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana5.pdf)

55. **G. G. Codină**, 2008, *Influence of flour quality of different extraction ratio on the rheological properties of biaxial extension induced by the alveograph*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 14 (1): 114-118, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online:

[http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/42323L27\\_Vol\\_XIV\\_2008\\_Codina\\_Georgiana5.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/42323L27_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana5.pdf)

56. **G. G. Codină**, 2008, *Effects of different doses of ascorbic acid on alveograph and bread making quality of wheat flour with average quality for breadmaking*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 14 (1): 86-92, ISSN 1453- 1399.

Diposnibil online:

[http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/70859L20\\_Vol\\_XIV\\_2008\\_Codina\\_Georgiana.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/70859L20_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana.pdf)

57. **G. G. Codină**, 2008, *Effects of different doses of ascorbic acid on alveograph and bread making quality of wheat flour with a weaker potential for breadmaking*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 14 (1): 81-86, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online:

[http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/21262L19\\_Vol\\_XIV\\_2008\\_Codina\\_Georgiana1.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/21262L19_Vol_XIV_2008_Codina_Georgiana1.pdf)

58. A. Leahu, **G. G. Codină**, 2008, *The effect of the malt flour on the rheological properties of the dough and the bread quality*, ANNALS of the Suceava University, Food Engineering, VII (1): 126-131, ISSN 1842-4597.

59. **G. G. Codină**, 2008, *The effect of starter cultures on the quality of wheat dough bread*, ANNALS of the Suceava University-Food Engineering, VII (1): 103-108, ISSN 1842-4597.

60. **G. G. Codină**, D. Bordei, V. Pâslaru , 2008, *The effect of salt on the Mixolab characteristics and bread making quality of wheat flour with a weaker potential for bread making*, Innovative Romanian Food Biotechnology (sp. Suppliment), 49-54, ISSN 1843-6099.

61. V. Pâslaru, I. G. Fuduli, I. Niculiță, C. Arghire, **G. G. Codină**, 2008, *Flour results from germinated wheat. It's quality amelioration with DATEM emulsifier*, Innovative Romanian Food Biotechnology (sp. Suppliment), 40-44, ISSN 1843-6099.

62. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, 2007, *Sugar influence on dough's behaviour*, Journal of agroalimentary processes and technologies, 13 (2): 295-298, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/7405Cretu\\_3.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/7405Cretu_3.pdf)

63. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, C. Arghire, 2007, *Ascorbic acid influence on dough's behaviour*, Journal of agroalimentary processes and technologies, 13 (2): 299-302, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/40483Cretu\\_lucrare\\_4.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/40483Cretu_lucrare_4.pdf)

64. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, 2007, *Salt influence on dough's behaviour*, Journal of agroalimentary processes and technologies, 13 (2): 291-294, ISSN 1453-1399.

Diposnibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/36456Cretu\\_2.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/36456Cretu_2.pdf)

65. **G. G. Codină**, I. Cretu, V. Pâslaru, 2007, *Temperature influence on dough's behaviour*, Journal of agroalimentary processes and technologies, 13 (1): 63-67, ISSN 1453-1399. (BDI)  
Diposnibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/65762Cretu\\_lucrare1.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/65762Cretu_lucrare1.pdf)
66. V. Pâslaru, I. Georgian Fuduli, **G. G. Codină**, 2006, *Studies on the effect of glucose oxidase in bread making*, Scientific and Technical Bulletin - Series Chemistry, Food Science & Engineering, 12 (11):160-164, ISSN 1582-1021. (BDI)
67. **G. G. Codină**, I. G. Fuduli, V. Pâslaru, 2006, *Hemicelulases and xylanases influence of technological properties of the bread flour*, Scientific and Technical Bulletin - Series Chemistry, Food Science & Engineering, 12 (11):128-133, ISSN 1582-1021. (BDI)
68. **G. G. Codină**, *Studies upon malatsic activity on the bakery yeast*, 2006, ANNALS of the Suceava University Food Engineering , V (1): 52-55, ISSN 1842-4597. (BDI)
69. **G. G. Codină**, E. Bilan, 2006, *Using inulin in bakery products*, Journal of Agroalimentary processes and technologies, 12 (1): 225-230, ISSN 1453-1399. (BDI)  
Diposnibil online: [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/78944L33\\_Using\\_inulin\\_in\\_bakery\\_products.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/78944L33_Using_inulin_in_bakery_products.pdf)

### **7. Participări la conferințe naționale și internaționale reprezentative**

1. **Codină G.G.**, Istrate A.M., Ropciuc S., 2019, *Evaluation of dough rheological properties with defatted flaxseed flour addition*, 7th Iberian Meeting on Rheology – IBEREO, Porto, Portugalia, 4-6 septembrie
2. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., 2018, *Effect of the addition of inulin and oligofructose on bread quality from white wheat flour*, 14<sup>th</sup> Quadrennial Congress of the International Association of Plant Biotechnology (IAPB), Dublin, Irlanda, 19-24 august
3. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., 2018, *Effect of different iron type on bread quality from white wheat flour*, 14<sup>th</sup> Quadrennial Congress of the International Association of Plant Biotechnology (IAPB), Dublin, Irlanda, 19-24 august
4. Ropciuc S., Zaharia D., **Codină G.G.**, 2018, *Effects of ferrous salts addition from gluconate and lactate forms on wheat flour dough rheological properties*, lucrare prezentată la 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite. *Lucrarea a fost premiată ca cea mai bună lucrare din cadrul secțiunii.*
5. **Codină G.G.**, Zaharia D., Ropciuc S., *Studies regarding the fortification of white wheat flour dough with calcium ions on dough rheological properties*, lucrare prezentată la 3<sup>rd</sup> International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite. *Lucrarea a fost premiată ca cea mai bună lucrare din cadrul secțiunii.*
6. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., Dabija A., 2018, *Impact of magnesium fortification on bread quality from refined wheat flour*, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 26-28 aprilie, Atena, Grecia
7. **Codină G.G.**, Dabija A., Stroe S.G., Ropciuc S., 2018, *Optimization of iron-oligofructose formulation on wheat flour of a high extraction rate on dough rheological properties*, lucrare prezentată la International Conference on Raw Materials to processed foods, 11-13 aprilie, Antalya, Turcia
8. **Codină G.G.**, Zaharia D., Dabija A., Stroe S.G., 2018, *Effect of calcium and magnesium from gluconate salts on white bread quality*, lucrare prezentată la 9<sup>th</sup> Central European Congress on food, 24-26 mai, Sibiu, România
9. Dabija A., Rebenicu I., **Codină G.G.**, 2018, *Aspecte referitoare la rolul drojdiilor în industria fermentativă*, lucrare prezentată și premiată la Simpozionul ASMP, 25 mai, Sibiu, Români
10. **Codină G.G.**, Zaharia D., Ropciuc S., Stroe S.G., 2018, *The effect of calcium lactate fortification on the rheological, textural, crumb microstructure and sensory properties of bread from 1250 wheat flour type*, lucrare prezentată la 18<sup>th</sup> International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM2018, 30 iunie-9iulie, Albena, Bulgaria

11. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., 2018, *Quality characteristics of bread from wheat flour of a high extraction rate with different levels of magnesium ions from lactate salt addition*, lucrare prezentată la 18<sup>th</sup> International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM2018, 30 iunie-9 iulie, Albena, Bulgaria
12. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., Dabija A., Arghire C., 2018, *Physico-sensory characteristics and crumb structure of white wheat bread enriched with different types of calcium salts*, lucrare prezentată la Eight European Conference on Sensory and Consumer Research, 2-5 septembrie, Verona, Italia
13. **Codină G.**, Zaharia D., Mironeasa S., Dabija A., Ropciuc S., 2017, *The influence of native inulin and oligofructosis addition to flour and its effects on the rheological characteristics of the dough*, lucrare prezentată la 4th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2017) 13-15 martie 2017, Praga, Republica Cehă.
14. **Codină G.G.**, Zaharia D., Ropciuc S., Dabija A., 2017, *Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties*, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 25-27 mai, Dubrovnik, Croatia
15. **Codină G.G.**, Zaharia D., Todosi Sănduleac E., Dabija A., *Effect of inulin with different polymerisation degree on wheat flour dough rheological properties of 1250 type*, lucrare prezentată la IBEREO, 6-8 septembrie 2017, Valencia, Spania și publicată în cartea editată de Hernandez M.J., Sanz T., Slavador A., Rubio-Fernandez F.J., Steinbruggen R., *The multi-disciplinary science of rheology-Towards a healthy and sustainable development*, ISBN 978-84-697-5123-7, p.32-35  
Abstractul lucrării a fost publicat în Book of abstracts, *The multi-disciplinary science of rheology-Towards a healthy and sustainable development*, ISBN 978-84-697-5122-0, p.36.  
Link: [http://adeit.estaticos.econgres.es/IBEREO2017/Book/book\\_of\\_Abstract.pdf](http://adeit.estaticos.econgres.es/IBEREO2017/Book/book_of_Abstract.pdf)
16. **Codină G.G.**, Zaharia D., Mironeasa S., Ropciuc S., 2017, *Evaluation of wheat flour dough rheological properties by magnesium lactate salt addition*, lucrare prezentată la conferința internațională The 16th International Symposium Prospects for the 3rd millennium agriculture, 28 Septembrie - 30 Septembrie, 2017, Cluj-Napoca, Romania
17. **Codină G.G.**, Zaharia D., Ropciuc S., Oroian M. A., Todosi-Săndulesc E., 2017, *Effect of different types of soluble dietary fibre addition on rheological properties of wheat flour dough*, lucrare prezentată la 31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, 13-16 noiembrie, Sitges, Spania
18. Ropciuc S., **Codină G. G.**, Zaharia D., Oroian M. A., Dabija A., 2017, *Impact of wheat flour dough fortification with gluconate and magnesium salts on dough rheological properties*, lucrare prezentată la 31st EFFoST International Conference 2017 - Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, 13-16 noiembrie, Sitges, Spania.
19. **Codină G.G.**, Zaharia D., Dabija A., 2017, lucrare prezentată la Conferința Integritatea Alimentului - A- XXVI-a ediție a Simpozionului Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România, *Influența fortifierii făinii cu săruri de calciu asupra proprietăților tehnologice ale aluatului*, 30.08-31.08. 2017, București, România, rezumatul articolului publicat în Cartea de abstracte a conferinței, ISBN 978-606-23-0765-3, Ed. Printech, în p.45.  
Link: <http://www.iba-expertal.ro/wp-content/uploads/2017/03/BOOKLET-Conferinta.pdf>
20. Stroe S., Dumitru Z., **Codină G.G.**, *Optimization of combination between inulin and salts from calcium lactate and magnesium gluconate for improving white wheat flour dough rheological properties by using response surface methodology*, lucrare prezentată la Conferința Internațională "Biotechnologies, Present and Perspectives" Ediția a VII-a, 24-25 Noiembrie, 2017, Suceava, Romania, rezumatul articolului publicat în Cartea de abstracte a conferinței, ISSN 2068-0819, p.43. Link: <http://fia.usv.ro/fiajournal/Conference/>

21. **Codină G.G.**, Zaharia D., Dabija A., *Fortification of white wheat flour with iron ions and its impact on dough empirical rheological properties*, lucrare prezentată la Conferința Internațională “Biotechnologies, Present and Perspectives” Ediția a VII-a, 24-25 Noiembrie, 2017, Suceava, Romania, rezumatul articolului publicat în Cartea de abstracte a conferinței, ISSN 2068-0819, p.44. Link: <http://fia.usv.ro/fiajournal/Conference/>
22. **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.S., Ropciuc S., *Fortification of wheat flour of 1250 type with calcium and its impact on dough fundamental rheological properties*, lucrare prezentată la Conferința Internațională “Biotechnologies, Present and Perspectives” Ediția a VII-a, 24-25 Noiembrie, 2017, Suceava, Romania, rezumatul articolului publicată în Cartea de abstracte a conferinței, ISSN 2068-0819, p.45. Link: <http://fia.usv.ro/fiajournal/Conference/>
23. **Codină G.G.**, Ropciuc S., Zaharia D., Oroian M.A., 2017, *Evaluation of dough empirical rheological properties as affected by different calcium salt addition*, lucrare prezentată la SGEM Vienna Green, 27-30 noiembrie, Viena, Austria
24. Ropciuc S., **Codină G.G.**, Zaharia D., Stroe S.G., 2017, *Dynamic and empirical rheological properties of dough as affected by magnesium salt from various sources*, lucrare prezentată la SGEM Vienna Green, 27-30 noiembrie, Viena, Austria
25. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Arghire C., *Physico-chemical properties of composite flour from the 650 wheat flour type and different pulses and oilseeds from Romania country*, prezentare sub formă de poster la The 15th International Symposium Prospects for the 3rd millennium agriculture, 29th September – 1st October, 2016, Cluj-Napoca, Romania
26. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., *Minerals contents of some pulses and oilseeds*, prezentare sub formă de poster la The 15th International Symposium Prospects for the 3rd millennium agriculture, 29th September – 1st October, 2016, Cluj-Napoca, Romania
27. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Todosi-Sănduleac E., *Studies regarding the influence of brown flaxseed flour addition in wheat flour of a very good quality for bread making on bread quality*, prezentare orală la The 15th International Symposium Prospects for the 3rd millennium agriculture, 29th September – 1st October, 2016, Cluj-Napoca, Romania
28. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Oroian M., *Bread quality characteristics as influenced by the addition of tomato seed flour*, prezentare orală la The 15th International Symposium Prospects for the 3rd millennium agriculture, 29th September - 1st October, 2016, Cluj-Napoca, Romania
29. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Gutt G., Todosi-Sănduleac E., 2016, *Influence of the golden flaxseed addition on bread quality of wheat flour with a very good quality for bread making*, prezentare orală la International Conference Modern technologies in the food industry, 20th October - 22th October, 2016, Chișinău, publicat în Conference Proceeding, p. 151-157, ISBN 978-9975-87-138-9
30. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., 2016, *Effects of the pumpkin seed addition on bread quality of wheat flour with a very good quality for bread making*, prezentare orală la International Conference Modern technologies in the food industry, 20th October - 22th October, 2016, Chișinău, publicat în Conference Proceeding, p. 229-237, ISBN 978-9975-87-138-9.
31. Mironeasa S., Codină G.G., *Evaluation the effects of pumpkin seed flour addition in wheat flour of a strong quality for bread making on bread quality*, SGEM International Conferences Vienna Green, 2th November - 5th November, 2016, Vienna, Austria, prezentare orlaă și publicat în Conference Proceeding, transmis spre evaluare și indexare în bazele științifice– ISI Web of Sciences, Thomson Reuters, Scopus, Elsevier products, Ebsco, ProQuest, Mendeley, British Library, etc.
32. Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., *The alveograph rheological properties and bread quality of composite defatted mustard - wheat flour*, SGEM International Conferences Vienna Green, 2th November - 5th November, 2016, Vienna, Austria, prezentare orlaă și publicat în Conference Proceeding, transmis spre evaluare și indexare în bazele științifice– ISI Web of



Sciences, Thomson Reuters, Scopus, Elsevier products, Ebsco, ProQuest, Mendeley, British Library, etc.

33. S. Mironeasa, **G.G. Codină**, *Rheological properties of wheat flour dough as affected by alpha-amylases derived from different origins*, The international conference biotechnologies, present and perspectives, March 07<sup>th</sup> – 08<sup>th</sup>, 2013, Suceava, Romania
34. **G.G. Codină**, C. Arghire, S. Mironeasa, *Influence of added Inulin on the Alveograph rheological characteristics of dough from 800 wheat flour type and bread quality*, Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bioengineering (BIO '13), Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 2013.
35. S. Mironeasa, **G.G. Codină**, C. Popa, *Effect of the addition of Psyllium fiber on wheat flour dough rheological properties*, Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bioengineering (BIO '13), Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 2013.
36. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2013, *Use of wheat flour analytical characteristics for predicting the Simulator Mixolab measurements*, publicat în the 2nd WSEAS International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science, p. 135-240, Braşov, România, 1-3 iunie (ISI, Elsevier, Scopus)
37. Mironeasa S., **Codină G.G.**, Mironeasa C., 2013, *Alveograph dough rheological parameters related to wheat flour analytical characteristics using Principal Component Analysis*, publicat in the 2nd WSEAS International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science, p. 241-246, România, 1-3 iunie (ISI, Elsevier, Scopus)
38. Mironeasa C., Mironeasa S., **Codină G.G.**, 2013, *Comparative Study on the Assessment of Employee Satisfaction*, publicat în 2nd WSEAS International Conference on Economics, Political and Law Science, p. România, 1-3 iunie (ISI, Elsevier, Scopus)
39. **Codină G.G.**, Mironeasa S., 2013, *Rheological properties of wheat flour dough as affected by alpha - amylases derived from different origins*, The International Conference "Biotechnologies, Present and Perspectives" Fifth Edition, Suceava, România, 7-8 martie  
Disponibil online: <http://www.fia.usv.ro/avizier/biotehнологii2013/abstracte/a.pdf>
40. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2012, *Effect of egg yolk powder addition on rheological parameters of wheat flour dough and bread quality*, publicat în Proceedings of International Conference Modern Technologies in the Food Industry , vol. I la conferința Communication at the Technical Univesrity of Moldova International Conference, first edition, Chişinău, Republica Moldova, 1-3 noiembrie, pp. 296-301, ISBN 978-9975-80-646-6.
41. **Codină G.G.**, Mironeasa S., Mironeasa C., 2011, *Evaluation of strong whet type 650 flour parameters with the Farinograph instrument*, Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, 68 (1-2):418, ISBN 1843-5262. (BDI și indexat în [ISI Thomson Reuters Master Journal List](#))  
Disponibil online: <http://journals.usamvcj.ro/zootehnie/article/viewFile/6787/6083>
42. C. Mironeasa, S. Mironeasa, **G.G. Codină**, 2011, *The quality of management. Application of risk management procedure*, Proceedings of The 3rd International Conference: Institutional Strategic Quality Management in Higher Education, ISQM 2011, Sibiu, Iulie 14-16, pp. 249-254, BDI: EBSCO HOST; SCIOPI, ISBN 978-973-598-913-2  
Diposnibil online:  
[http://proiecte.aracis.ro/fileadmin/Academis/A0/ISQM\\_2011/Proceedings\\_ISQM\\_2011.pdf](http://proiecte.aracis.ro/fileadmin/Academis/A0/ISQM_2011/Proceedings_ISQM_2011.pdf)
43. A. Leahu, **G.G. Codină**, 2009, *The modification of the versatile forms of macro- and microelements from the soil under the influence of the fertilizers and amendments*, International workshop on Environment. Nutrition Health relationship in the frame of EU policy, BENA, 16-17 ianuarie, Galați.

44. **G. G. Codină**, Pâslaru V., 2009, *The influence of pea protein isolate addition on the rheological properties of dough and bread quality*, International workshop on Environment. Nutrition Health relationship in the frame of EU policy, BENA, 16-17 ianuarie, Galați.
45. G. I. Fuduli, V. Pâslaru, **G. Codină**, I. Niculiță, A. Leahu, I. G. Izella, 2008, *Obținerea amelioratorilor total enzimatici. Influența diferitelor tipuri de enzime asupra curbei mixolab*. Simpozionul Alimente functionale: Cercetari privind creșterea calitatii și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea de produse sinbiotice noi-CALISIN, 5-6 iunie, Galați.
46. M. Danu, **G. Codină**, C. Ibănescu, D. Scutaru, 2008, *Studii asupra comportării reologice a glutenului*, A XXX-a Conferință Națională de Chimie, Călimănești-Căciulata, 8-10 octombrie, Vâlcea.
47. **G. G. Codină**, V. Pâslaru, A. Sîrbu, 2008, *Rheological behaviour of wheat bread dough supplemented with different doses of ascorbic acid induced by the mixolab*, ICC International Conference Bosphorus 24-26 aprilie, Istanbul, Turcia.
48. C. Arghire, V. Pâslaru, **G.G. Codină**, 2007, *Pâinea cu inulina, o soluție pentru întreținerea sănătății și vitalității organismului uman*, Simpozionul național cu participare internațională Tradiție și...Siguranță Alimentară, 8-9, august, Sibiu – articol publicat în revista Cofetarul – Brutarul.
49. B.I. Codină, **G.G. Codină**, V. Pâslaru, 2007, *Pâinea, spiritualitate și tradiție*, Simpozionul național cu participare internațională, Tradiție și...Siguranță Alimentară, 8-9, august, Sibiu - articol publicat în revista Cofetarul-Brutarul.

**Data:** 17.07.2020

Semnătură

Prof. univ. dr. ing. Georgiana Gabriela CODINĂ

