

- Inginerie Chimică.

## Prof.univ.dr.habilitat Rodica Sturza



**MEMBRU DE ONOARE  
INGINERIE MECANICĂ**

---

### EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ

**Rodica Sturza**, născută la 6 ianuarie 1960, s. Caracușenii Vechi, Republica Moldova. După absolvirea școlii medii din satul natal își continuă studiile la Universitatea de Stat din Chișinău (1976-1981). În anul 1989 susține teza de doctor în chimie intitulată: *“Proprietăți electrochimice ale anozilor titan-dioximanganici obținuți prin metoda cu scânteii electrice”*, specialitatea Electrochimie, în cadrul Institutului de Chimie și Tehnologie Chimică al Academiei de Științe din Lituania (Vilnius).

Din anul 1991 activează în calitate de conferențiar universitar, prodecan, șef catedră, profesor universitar, șef departament în cadrul Universității Tehnice a Moldovei (UTM). A predat cursuri de chimie fizică, electrochimie, biocaptoare, metode instrumentale de analiză a alimentelor. Pentru rezultate marcante a fost nominalizată cu titlul *“Profesorul anului”* în a. 2005 și 2015 (UTM). În anul 2008 susține teza de doctor habilitat în tehnica intitulată: *“Principii teoretice și practice de fortificare a alimentelor cu micronutrimente: iod, fier, calciu”*, specialitatea Tehnologia produselor alimentare.

**Aria preocupărilor științifice:** Tehnologia produselor alimentare ; siguranța alimentelor: diminuarea riscurilor contaminării chimice, biochimice, microbiologice ale alimentelor; contaminanți tehnogeni ; falsificare de produse ; materiale de ambalaje neconforme ; controlul alimentelor de-a lungul lanțului alimentar. A contribuit la crearea unui laborator performant pentru testarea calității produselor vinicole, cu acreditare și recunoaștere internațională (2007-2014). Este coordonatorul Programei de Stat **SECURITATEA ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ ÎN PERIOADA DE TRANZIȚIE DEMOGRAFICĂ (2018-2021)**, membru al secției Științe Exacte și Inginerești a Academiei de Științe a Moldovei (din 2018); coordonator al platformei AȘM ” **SECURITATEA ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR**”, punct Național de Contact Horizon 2020 pentru domeniul: 17. *Food security, sustainable agriculture, marine and maritime research and the bio-economy; Biotechnology.*

A creat o școală științifică în domeniul ingineriei alimentelor, fiind conducător a tezelor de doctorat - 10 doctori în știință formați, 5 în formare. Este autor a 18 brevete de invenție și a peste 300 lucrări științifice, inclusiv, 12 monografii și 8 manuale, editate în țară și peste hotare. A coordonat (9) și participat la realizarea a 12 proiecte de cercetare internaționale și naționale. Este redactor responsabil al revistei UTM: *Journal of Engineering Science* (<https://jes.utm.md/>), membru al comitetului de

redacție a unor reviste științifice indexate: Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry; Journal of Food Engineering ; Revue de Génie Industriel. Revue électronique internationale pour la science et la technologie; Chemistry Journal of Moldova.

În a. 2012 a obținut Premiul Academiei Oamenilor de Știință din România "Gherasim Constantinescu" pentru cartea *Inofensivitatea produselor uvologice* și Titlul *Doctor Honoris Causa* al Universității Ștefan cel Mare din Suceava. Pentru rezultate marcante în cercetare în anul 2017 a obținut premiul Academiei de științe a Moldovei "Nicolae Gărbălău". În anul 2020 a fost decorată cu medalia "Nicolae Milescu Spătaru" (AȘM), pentru merite deosebite în cercetare și formarea unei școli științifice în domeniul Chimiei și Siguranței Alimentelor.

## CURRICULUM VITAE

### EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

---

01/2019 - prezent	Șef Departament Oenologie și Chimie
01/2014-01/2019	Profesor, Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM
01/2007-01/2014:	Director al Î.S. Centrul Național de Verificare a Calității Producției alcoolice, profesor al FF „Technologies Alimentaires”, UTM
01/2005-01/2007:	Șef catedră Chimie, Facultatea Tehnologie și Management în Industria Alimentară, UTM
09/1991- 01/2005 :	Conferențiar universitar, Prodecan FTMIA (1993-2005)
01/1988-09/1991 :	Colaborator științific, Institutul de Fizică Aplicată al AȘ a RM
09/1983-12/1987 :	Aspirantura Institutului de Fizică Aplicată al AȘ a RM
08/1981-08/1983 :	Colaborator științific, catedra chimie fizică, Universitatea de Stat din Moldova

### GRADUL ȘTIINȚIFIC ȘI TITLUL ȘTIINȚIFIC / ȘTIINȚIFICO-DIDACTIC

---

15/07/2011:	Profesor universitar
05/12/2009:	Doctor habilitat în științe tehnice
27/04/1995:	Conferențiar universitar
02/11/1989:	PhD

### COMPETENȚE PROFESIONALE

---

#### **Domeniul de activitate:**

Tehnologia produselor alimentare ; siguranța alimentelor: diminuarea riscurilor contaminării chimice, biochimice, microbiologice ale alimentelor; contaminanți tehnogeni; falsificare de produse ; materiale de ambalaje neconforme; controlul alimentelor de-a lungul lanțului alimentar.

#### **Conducător al unui Program de Stat:**

**17.51.07.01A/ CP-** Securitatea și siguranța alimentară în perioada de tranziție Demografică, 2018-2021.

#### **Coordonator al proiectelor de cercetare:**

1. Joint Operational Programme Romania-Republic of Moldova 2014-2020, 2nd call for proposals – soft projects 2SOFT/1.2/83 INTELLIGENT VALORISATION OF

- AGRO-FOOD INDUSTRIAL WASTES (2020-2021).
2. 20.80009.5107.09 - Proiect de Stat *Ameliorarea calității și siguranței produselor alimentare prin biotehnologie și inginerie alimentară* (2020-2023)
  3. AUF-MECR 20-21/1 - *Reduce the risks of chemical and microbiological contamination of food* - proiect AUF (2020-2021)
  4. 18.51.07.01A/PS - *Diminuarea contaminării materiei prime și produselor alimentare cu microorganisme patogene*, 2018-2019.
  5. 16.80013.5107.22/Ro - *Substituirea aditivilor alimentari sintetici cu componenți bioactivi extrași din resurse naturale regenerabile*, Proiect din cadrul Programului de cooperare științifică și tehnologică R. Moldova – România, 2016-2018
  6. « *Matériaux poreux recyclables pour la dépollution – application aux effluents de l'industrie alimentaire - MPR-DEPIA* » -proiect finanțat de AUF (Canada, Montreal), cofinanțat de UTM, 2017-2018.
  7. « *Recherche de solutions d'accroissement de la durée de stockage des aliments* “ – proiect Seminaire Doctoral, AUF (UTM, Universitatea Dunărea de Jos din Galați și Univeritatea de Tehnologii Alimentare din Plovdiv, Bulgaria), 2016-2017.
  8. „*Development of control capacity of safety, quality and authenticity of wine products and raw materials*” – Proiect finanțat de către ONUDI, 2008-2012.
  9. « *Contrôle de la Qualité en Technologie des Agro- ressources* » - proiect finanțat de AUF, cu participarea a 4 universități (UTM, Universitatea de Tehnologie Chimică și Metalurgie din Sofia, Univ. „Babeș-Bolyai” din Cluj și ENSBANA, Dijon, Franța) în perioada 2007-2008.
  10. “ *Elaborarea unor tehnologii avansate de fortificare a produselor alimentare cu iod și potasiu pe bază de surse vegetale locale* ” din cadrul programului de stat 1.1.2. Tehnologii de prelucrare a materiei prime agricole și de păstrare a pro-ducției agroalimentare cu consum redus de energie., în perioada 2005-2006.

### Lista selectivă a publicațiilor științifice:

#### I. MONOGRAFII

##### 1.1. Editate peste hotarele Republicii Moldova

1. Rodica Sturza (2020). *Ecological Chemistry Aspects of Food Safety* (pages 472-490), Chapter 22. In: Handbook of Research on Emerging Developments and Environmental Impacts of Ecological Chemistry. *IGI GLOBAL Publ., Springer*, pp.472-490, |DOI: 10.4018/978-1-7998-1241-8.
2. Constantin Banu, Viorica Macovei, Sorin Dorin, Rodica Sturza. Bioalcoolul, combustibilul viitorului. București, ed. AGIR, 2006, p. 379
3. Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie. Industria alimentară. București, Editura AGIR, 2006. -1114p.
4. Dicționar explicativ pentru științe exacte. Industria alimentară . IAL 6. Aditivi. București, Editura AGIR, 2005. -217p.
5. D. Popov, R. Sturza. Chimie analytique. Plovdiv, Bulgaria, 2005, ISBN 954-24-0062-4, 280 p.
6. Dicționar explicativ pentru științe exacte. Industria alimentară . IAL 5. Operații unitare. București, Editura AGIR, 2004. -246p.
7. Constantin Banu, Sorin Dorin, Cornelia Lungu, Angela Gudima, Rodica Sturza. Biochimie generală și biochimia peștelui (*Capitolele: 3- Lipide; 4- Vitamine și 5 – Sibstanțe minerale*). București, Editura AGIR, 2004. -215p.

##### 1.2. Editate în Republica Moldova

1. R. Sturza (2020). *Tendințe noi în asigurarea trasabilității vinurilor și dezvoltarea durabilă în viticultură și vinificație*. În monografia colectivă ”Principii de dezvoltare a oenologiei moderne și organizarea pieței vitivinicole”, Ch.: ”Tehnica-Info”, UTM, 328 p.

2. Sturza Rodica, Găină Boris, Ionete Elena Roxana, Costinel Diana. Autenticitatea și inofensivitatea produselor uvologice. Chișinău, Editura „MS Logo”, 2017. - 264 p. ISBN 978-9975-3175-2-8.
3. Microelementele în componentele biosferei Republicii Moldova și aplicarea în agricultură și medicină. Monografia colectivă AȘM, Academician Simion Toma – coordonator, Chișinău, 2016 (capitolul *Microelementele în alimente*), Editura AȘM, 264 p., 200 ex. ISBN 978-9975-51-724-9
4. Rodica Sturza, Boris Gaină. Inofensivitatea produselor uvologice. Ch.: UTM, 2012.- 226 p.
5. Rodica Sturza, Olga Deseatnicova. Procese fizico-chimice și coloidale în sisteme alimentare. Ch.: UTM, 2012.- 279 p.
6. Rodica Sturza, Olga Deseatnicova, Valentin Gudumac. Carența de fier în alimentație și modalități de eradicare. Ch.: UTM, 2008.- 223 p.
7. Rodica Sturza. Principii moderne de analiză a alimentelor. Ch.: UTM, 2006.- 310 p.
8. R. Sturza, Iu. Subotin. ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES EN AGRO-ALIMENTAIRE. Chisinau, 2003-11-18, ISBN 9975-9704-6-X.-248 p.

## II. ARTICOLE ÎN REVISTE ȘTIINȚIFICE

### 2.1. în reviste internaționale cotate ISI și SCOPUS

1. Ghendov-Mosanu, A., Cristea, E., Sturza, R. *et al.* Synthetic dye's substitution with chokeberry extract in jelly candies. *J Food Sci Technol* (2020). <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04475-6>.  
**Impact factor: 2.391.**
2. Aliona Ghendov-Mosanu, Elena Cristea, Antoanela Patras, Rodica Sturza, Silvica Padureanu, Olga Deseatnicova, Nadejda Turculet, Olga Boestean and Marius Niculaua. Potential Application of *Hippophae Rhamnoides* in Wheat Bread Production. *Molecules* 2020, 25(6), 1272; [doi:10.3390/molecules25061272](https://doi.org/10.3390/molecules25061272). **Impact Factor: 3.380.**
3. Ghendov-Moșanu, A., Sturza, R., Opriș, O. et al. Effect of lipophilic sea buckthorn extract on cream cheese properties. *Journal of Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04094-w>. September, 2019. **Impact factor: 1.850.**
4. Elena Cristea, Rodica Sturza, Paula Jauregi, Marius Niculaua, Aliona Ghendov-Moșanu, Antoanela Patras. *Influence of pH and ionic strength on the color parameters and antioxidant properties of an ethanolic red grape marc extract.* *Journal of Food Biochemistry*. (February 2019). <https://doi.org/10.1111/jfbc.12788>, e12788. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfbc.12788>. **Impact factor: 1.552.**
5. Inga Zinicovscaia, Rodica Sturza, Irina Gurmeza, Konstantin Vergel, Svetlana Gundorina, Gheorghe Duca. Metal bioaccumulation in the soil-leaf-fruit system determined by neutron activation analysis.(2019). *Journal of Food Measurement and Characterization*, <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9972-4> **Impact Factor 1.181.**
6. Inga Zinicovschia, O.G. Duluiu, Otilia-Ana Culicov, Marina V. Frontasyeva, Rodica Sturza. *Major and trace elements distribution in Moldavian soils.* Rom. Rep. Phys. Romanian Academy Publishing House. June 2018, 70 (2), [https://www.researchgate.net/publication/325619307\\_Major\\_and\\_trace\\_elements\\_distribution\\_in\\_moldavian\\_soils/stats](https://www.researchgate.net/publication/325619307_Major_and_trace_elements_distribution_in_moldavian_soils/stats). **Impact Factor: 1.467**
7. Zinicovscaia, I., Duluiu, O.G., Culicov, O.A., Rodica Sturza, Constantin Bilici, Svetlana Gundorina. *Geographical Origin Identification of Moldavian Wines by Neutron Activation Analysis.* *Food Anal. Methods* (2017) 10: 3523. <https://doi.org/10.1007/s12161-017-0913-3>. **Impact factor: 2.038**
8. Elena Cristea, Rodica Sturza, Aliona Ghendov-Moșanu, Marius Niculaua, Paula Jauregi, Antoanela Patraș. The influence of copigmentation, pH and ionic force on the antioxidant activity and colour parameters of ethanolic grape marc extract. *Food Chemistry – in print.*
9. Ocsana Opris, Rodica Sturza, Aliona Ghendov-Mosanu, Maria Loredana Soran. Fondant candies enriched with antioxidants from aronia berries and grape marc. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. Submission no: IFSET\_2018\_1220.

10. Constantin Bîlici, I. Prida, R. Sturza. MOULTS DE RAISINS SULFITES POUR LA PRODUCTION DE VINS MOUSSEUX À L'APPELLATION D'ORIGINE. LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE SERIA HORTICULTURĂ, 61 (2) / 2018, USAMV IAȘI, pp. 445-450. [http://www.uaiasi.ro/revista\\_horti/files/arhiva/Vol-61-2\\_2018.pdf](http://www.uaiasi.ro/revista_horti/files/arhiva/Vol-61-2_2018.pdf)
11. TURCULEȚ Nadejda, GHENDOV-MOȘANU Aliona, POPESCU Liliana, PATRAȘ Antoanela. IMPACT DE L'EXTRAIT DE FRUITS D'ARGOUSIER SUR LA QUALITÉ DU BEURRE. LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE SERIA HORTICULTURĂ, 61 (2) / 2018, USAMV IAȘI, pp. 451-460. [http://www.uaiasi.ro/revista\\_horti/files/arhiva/Vol-61-2\\_2018.pdf](http://www.uaiasi.ro/revista_horti/files/arhiva/Vol-61-2_2018.pdf)
12. DRAGANCEA Veronica, STURZA Rodica, PATRAȘ Antoanela. Biosensor for the detection of phenolic compounds of smoked products. LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE SERIA HORTICULTURĂ, 61 (2) / 2018, USAMV IAȘI, pp. 415-420. [http://www.uaiasi.ro/revista\\_horti/files/arhiva/Vol-61-2\\_2018.pdf](http://www.uaiasi.ro/revista_horti/files/arhiva/Vol-61-2_2018.pdf)
13. Sturza Rodica, Olga Lazacovici. *Quantification of ochratoxin A in Moldavian wines*. Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. 2017, 18 (3), pp. 339-334. ISSN:1582:544X ( Indexare BDI: SCOPUS, Web-of Science).
14. Cristea, Elena; Sturza, Rodica; Jauregi, Paula; Niculaua, Marius; Ghendov-Mosanu, Aliona; PATRAS, Antoanela. *Influence of pH and ionic force on the antioxidant activity and colour parameters of an ethanolic red grape marc extract*. Journal of Food Processing and Preservation, JFPP-12-17-1399, 28 December 2017
15. Rodica STURZA, Mihai MELENCIUC, Denisa NISTOR, Farida BOUDISSA, Thiziri TERKANI, Nou-Houda Hadj ABDELKADER, Azzouz ABDELKRIM. *Recyclable porous materials for the uptake of Bisphenol A*. Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University – Suceava. Volume XVI, Issue 4 – 2017, pag. 282 – 286 ([www.fia.usv.ro/fiajournal](http://www.fia.usv.ro/fiajournal))
16. Aurelia SPINEL, Rodica STURZA, Aliona MOȘANU, Marin ZAGNAT, Gheorghe BORDENIUC. *Utilizarea extractului de antociani obținut din produse vinicole în prevenirea cariei dentare experimentale*. Revista Română de medicină dentară, Vol. XX, nr. 3, 2017, p. 161-175. ISSN: 1841-6942.
17. Sturza Rodica, Olga Lazacovici. *Quantification of ochratoxin A in Moldavian wines*. Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. 2017, 18 (3), pp. 339-334. ISSN:1582:544X.
18. Rodica Sturza, Dmitrii Lazacovich. *Monitoring the overall phthalate burden - a public health problem*. RIVEmed no.2/ 2017, "Grigore T. Popa" Publishing House Iasi, pp 73-86, ISSN 2558-8656 ISSN-L 2558-8656.
19. A. Ghendov-Mosanu, R. Sturza, E. Chirița, A. Patraș. Valorization of winemaking by-products in the production of jelly candies. Italian Food Materials and Machinery, Food Research, September, 2016, p.12-15. ISSN 2239-6047.
20. Rodica Sturza, Aliona Ghendov-Moșanu, Olga Deseatnicov, Natalia Suhodol. Use of sea buckthorn fruits in the pastry manufacturing. j. *Scientific study& research. Chemistry & Chemical Engineering-Biotechnology-Food Industry*, 2016, 17 (1), p.35-43, ISSN 1582 – 540X.
21. Rodica Sturza, Constantin Bilici, Inga Zinicovschia, Otilia Ana Culicov, Svetlana Gundorina and Gheorghe Duca. *Moldavian wine analysis by icp-aes and naa techniques: comparison study*. *Revue roumaine de chimie*, 2015, 60 (11-12), pp.1065-1071 ([https://www.researchgate.net/publication/305424852\\_Moldavian\\_wine\\_analysis\\_by\\_ICP-AES\\_and\\_NAA\\_techniques\\_Comparison\\_study](https://www.researchgate.net/publication/305424852_Moldavian_wine_analysis_by_ICP-AES_and_NAA_techniques_Comparison_study))
22. Rodica Sturza, Ecaterina Covaci. Tartaric stabilization of young wines and thermodynamic indices of stability. *Revue Roumaine de Chimie*. 2015, 60(11-12), pp.1019-1024.
23. George Duca, Rodica Sturza, Dmitri Lazacovici. Comparative study of the analysis techniques of phthalates in wine products. *Revue roumaine de chimie*, december, 2014, p. 11.
24. Gh. Duca, R. Sturza, L. Siretanu. Estimation of organic pesticide residue content in wines. CLEAN - Soil, Air, Water, 2012, DOI: 10.1002/clen.201100081, vol. 40, Issue 6, p. 661-666.

25. Dragancea V., Lantier F., Sturza R., Boujtita M. Development of ITO-TiO<sub>2</sub> transparent electrode based on Photo-electrochemical detection of phenolic compounds. *Electrochemical Acta*, 2011. ISSN: 0013-4686
26. R. Sturza. Theoretical and Practical Achievements in Iodide Fortification of the Food Products. *Scientific Study & Research*, Vol. 11, Nr. 1, 2010. ISSN 1582-540X, 103-128
27. Sturza Rodica. Objectifs visant l'assurance de la qualité des produits Agroalimentaires (*Editorial*). *ERGI e-Revue de Génie Industriel. Revue électronique internationale pour la science et la technologie*. Nr.3, 2009, ISSN 1313-8871.
28. Sturza Rodica, Gudumac Valentin, Deseatnicov Olga et Ciobanu Corina. The influence of bread making procedure used for fortified bread production on the iron statute of the rats with experimental anemia. *Scientific Study & Research*, Vol. X (1), 2009, pp 53-66.
29. Rodica Sturza. Theoretical and practical achievements in the iodine fortification of the food products. *Scientific Study & Research* Vol. X (4) 2009 ISSN 1582-540X
30. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Haritonov S. Study of the kinetics of  $\pi$ -complexes formation in oil-iodine system. *Chemistry & Chemical Engineering-Biotechnology-Food Industry*. – Vol. VIII (2) 2007. p. 143-153 ISSN 1582 – 540X
31. Sturza R. Iodine Lipids Fortification Research. *J. SCIENTIFIC STUDY & RESEARCH. Chemistry & Chemical Engineering-Biotechnology-Food Industry*” - Vol. VII (2) 2006, ISSN 1582 – 540X
32. Deseatnicov O., Sturza R., Popovici C., Haritonov S. Исследование физико-химических свойств обогащенного йодом подсолнечного масла. „Электронная обработка материалов”. – Chişinău. – 2006, Nr. 4, p. 73-78. ISSN 0013-5739
33. R. Sturza, O. Deseatnicov, Iu.Subotin. Levures a vin en panification . *J. Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering-Biotechnology-Food Industry*” Vol. IV (2), 2003 ISSN 1582-540X

## 2.2. Articole științifice în reviste recenzate internaționale

1. Daniela Cojocari, Rodica Sturza, Elisaveta Sandulachi, Artur Macari, Greta Balan, Aliona Ghendov-Moşanu. INHIBITING OF ACCIDENTAL PATHOGENIC MICROBIOTA IN MEAT PRODUCTS WITH BERRY POWDERS. *JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE*, VOL. XXVI (1) 2019. DOI: [10.5281/zenodo.2640056](https://doi.org/10.5281/zenodo.2640056). pp. 114-122.
2. Aliona Ghendov-Moşanu, Daniela Cojocari, Greta Balan, Rodica Sturza. ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ROSE HIP AND HAWTHORN POWDERS ON PATHOGENIC BACTERIA. *JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE*, VOL. XXV (4) 2018. DOI: [10.5281/zenodo.2576764](https://doi.org/10.5281/zenodo.2576764). pp. 100-107.
3. Irina Mitina, Dan Zgardan, Rodica Sturza, Iurie Scutaru. THE METHODOLOGICAL ASPECTS OF USING REAL-TIME POLYMERASE CHAIN REACTION (RT-PCR) IN BRETTANOMYCES/DEKKERA DETECTION. *JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE*, VOL. XXVI (2) 2019, DOI: [10.5281/zenodo.3249213](https://doi.org/10.5281/zenodo.3249213). pp. 117-125.
4. Svetlana Haritonov, Rodica Sturza. IN VITRO BIOAVAILABILITY OF SUNFLOWER OIL FORTIFIED WITH IODINE. *JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE*, VOL. XXV (4) 2018. DOI: [10.5281/zenodo.2576750](https://doi.org/10.5281/zenodo.2576750). pp. 94-99.
5. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), Rodica Sturza. STUDY ON PARAMETERS OF USED WATER IN A CHEESE-PROCESSING FACTORY. *JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE*, VOL. XXV (2) 2018. DOI: [10.5281/zenodo.2565907](https://doi.org/10.5281/zenodo.2565907). pp. 81-84.
6. V. Popovici, R. Sturza, A. Ghendov-Moşanu, L. Soran, I. Lung. INFLUENȚA CONDIȚIILOR DE EXTRACȚIE ASUPRA COMPOZIȚIEI ȘI ACTIVITĂȚII ANTIOXIDANTE A EXTRACTELOR LIPOSOLUBLE DE MĂCEȘE. *Meridian Ingineresc*, 2018, nr. 1, p. 27-27. <https://jes.utm.md/arhiva/>
7. Стурза Р., Гендов-Мошану А., Кирица Е. Использование масляных экстрактов из шиповника, облепихи и боярышника в технологии хлеба из пшеничной муки. *Журнал Кондитерское и Хлебопекарное Производство*, Nr 5-6, 2016.

8. Elena Cristea, Rodica Sturza, Antoanela Patraș. The influence of temperature and time on the stability of the antioxidant activity and colour parameters of grape marc ethanolic extract, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology* 39(2), 96-104.
9. Sturza R., Deseatnicov O., Popovici C. Investigation of sunflower oil fortified with iodine. „*Journal of the university of chemical technology and metallurgy*”.– Bulgaria: UCTM. – 2006. – Vol. 41, Nr. 4. – p. 449-456. *ISSN 1311-7629*.
10. R. Sturza, D. Curchi. Cercetari privind comportamentul interfacial-dinamic al surfactantilor in emulsii alimentare ulei/apa. *Buletinul Institutului Politehnic din Iasi. Tomul L. Fascicula 6B2*, 2004, p.107-112. *ISSN: 1011-2855*
11. Diana Curchi, Rodica Sturza. Oxidative Stability of iron enriched oil-in-water emulsions. *Food and Environment Safety. Journal of Food Engineering, Stefan cel Mare University-Suceava Year IX, No 3-2010*, p.22-26. *ISSN 2068-6609*
12. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Zagarschih, Olga Deseatnicova, Rodica STURZA. Antioxydant activity of plant extracts containing polyphenol compounds. *Journal of Food Engineering, Stefan cel Mare University-Suceava Year IX, No 3-2010*, p.97-104. *ISSN 2068-6609*.
13. Sturza R. Study of food emulsions enriched in iodine. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI. FOOD TECHNOLOGY*, 2008, *ISSN 1843-5157*.
14. Georg Gutt, Sonia Gutt, Rodica Sturza. Neues spektrometrisches Verfahren und Einrichtung zur in situ Wein-und Bier Analyse. *Food Engineering*, VII, Nr. 2-2008, *ISSN 1842-4597*, pp. 33-37.
15. Boris Găină, Rodica Sturza, Violeta Bejan, Constantin Bodean. The content of ochratoxin a in moldavian wine products. *Annals of the Suceava University. Food Engineering, Anul VII, Nr. 2-2008*, *ISSN 1842-4597*, pp. 16-24. *ISSN 1842-4597*
16. Cristina Popovici, Olga Deseatnicov, Rodica Sturza. Effect of natural extracts of plants on the oxidative stability of iodine-fortified sunflower oil. *Annals of the Suceava University. Food Engineering, Anul VII, Nr. 2-2008*, *ISSN 1842-4597*, pp. 25-32.
17. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicova, Rodica Sturza. Study of quality indices of functional vegetable oil mixture. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI. FOOD TECHNOLOGY*, 2009, *ISSN 1843-5157*.
18. Sturza Rodica, Gudumac Valentin, Deseatnicov Olga et Ciobanu Corina. In vitro and in vivo investigations of the iron bioavailability in the fortified bread products. *Revue électronique internationale pour la science et la technologie [en ligne]*, Numéro 1, 2008. <http://www.revue-genie-industriel.info/document.php> . *ISSN 1313-8871*.
19. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Investigations concerning bioavailability in vivo of iodine from fortified lipid products. *The annals of of the University Dunarea de Jos of Galati*, 2007, p. 17 - 24. Galați, România *ISSN 1843 – 5157*.
20. C. Ciobanu, R. Sturza, O. Deseatnicov. Optimisation of potential iron bioavailability in fortified bakery products through application of a lactic acid fermentation stage. *The annals of of the University Dunarea de Jos of Galati, Galati*, p.6-11, 2007, *ISSN 1843-5114*.
21. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Study of the safety and bioavailability of organically connected iodine forms from iodized fats. *Annals of the Suceava University, FOOD ENGINEERING*, 2007, Vol. I, 2007, p. 46-57, *ISSN 1842-4597*.
22. Sturza R., Deseatnicov O., Popovici C. Investigation of sunflower oil fortified with iodine. „*Journal of the university of chemical technology and metallurgy*”.– Bulgaria: UCTM. – 2006. – Vol. 41, Nr. 4. – p. 449-456. *ISSN 1311-7629*
23. R. Sturza, T. Cojocar, D. Curchi, L. Zadorojnii. Etude des emulsions alimentaires enrichies en fer inorganique et proteines animales. *The annals of the University of Craiova, Vol X (XLVI)*, p. 291 – 296, Romania, 2005 *ISSN 1435-1275*.
24. C. Ciobanu, N. Motruc, O. Deseatnicov, R. Sturza. The influence of the procedure of producing on the quality of the fortified products. *The annals of the University of Craiova, Vol X (XLVI)*, p. 297 – 302, Romania, 2005 *ISSN 1435-1275*.

25. R. Sturza. Interaction fer-caseines dans les emulsions alimentaires H/E. - J. *SCIENTIFIC STUDY& RESEARCH*. Vol. VI (2) 2005. P. 223-230. ISSN 1582-540X
26. R. Sturza, C. Ciobanu, O.Deseatnicov. *In vitro* determination of the efficiency of iron in fortified bread. The annals of the University "Dunarea de Jos" of Galati, Fascicle VI Food Technology, Romania, 2005, ISSN 1221-4574.
27. R. Sturza, D. Curchi, T.Cojocaru,L.Zadorojnii. Study of the electro-chemical properties of food oil-in-water emulsions fortified with micronutrients. The Annals of the University "Dunarea de Jos" of Galati, Romania, Fascicle VI FOOD TECHNOLOGY, Year XXIII (XXVIII), 2005, 24-28, ISSN 1221-4574
28. R. Sturza, V. Reșitca, O. Deseatnicov, J.Ciumatic, S.Haritonov. Etudes visant la fortification en iode des produits laitiers. Analele Universității din Craiova, Octombrie, 2004 ISSN 1435-1275.
29. R. Sturza, O.Deseatnicov, J. Ciumatic, C.Ciobanu.. Despre biodisponibilitatea fierului in produse de patiserie fortificate și promotori ai fierului. Buletinul AGIR, Anul IX, nr.4, octombrie–decembrie 2004, ISSN: 1224 – 7928.
30. C. Ciobanu, O.Deseatnicov, R. Sturza, J. Ciumatic. Comparative study of iron bioavailability in enriched bakery products. Buletinul Institutului Politehnic din Iași. Tomul L. Fascicula V c, p. 925-930, 2004, ISSN: 1011-2855
31. R. Sturza, D. Curchi. Contributions to the oil-in-water food emulsions researches. Annals of West University of Timisoara, Serie Chemistry 12(1), 2003
32. R. Sturza, O. Deseatnicov, Iu.Subotin. Wine leaven in bread baking. In Scientific works: „Food science, Technique & Technologies”, University of Food Technologies,V.L, Issue 2, Plovdiv, 2003, ISSN 0477-0250
33. J.Zee R., Sturza, J.Ciumatic, O. Deseatnicov, C. Ciobanu. Estimation of available iron in fortified bread In Scientific works: „Food science, Technique & Technologies”, University of Food Technologies, V.L, Issue 2, Plovdiv, 2003, ISSN 0477-0250
34. R. Sturza, D.Curchi. Influence of formulation parameters on the adsorption of proteines and surfactants on fat globules in oil-in-water emulsions. In Scientific works: „Food science, Technique & Technologies”, University of Food Technologies, V.L, Issue 3, Plovdiv, october 15-17 october, 2003 ISSN 0477-0250.
35. J.Zee, R. Sturza, O. Deseatnicov C.Ciobanu, J.Ciumatic. *In vitro* measurement of available iron in fortified bread. Anale ale Univ. din Oradea, Fascicola Chimie, X, 2003. ISSN 1453-9470
36. R. Sturza, O. Deseatnicov, Iu.Subotin. Levures a vin en panification. Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, University of Bacau,Romanie, 2003 ISSN 1582-540X
37. R. Sturza, O. Deseatnicov, J. Ciumatic. L'effet des procedes de panification sur la biodisponibilite du calcium. J. Of the University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia, Bulgarie, 2002, vol. XXXVII, No. 5, ISSN 1311-7629

### 2.3. În reviste din Registrul Național al revistelor de profil

1. V. Popovici, R. Sturza, A. Ghendov-Moșanu, L. Soran, I. Lung. *Influența condițiilor de extracție asupra compoziției și activității antioxidante a extractelor liposolubile de măceșe*. Meridian ingineresc (C), 2018, nr.1, pp. 23-27.
2. Covaci Ecaterina, Duca Gheorghe, Sturza Rodica. Equilibrium and kinetic parameters for the sedimentation of tartaric salts in young wines. Chemistry Journal of Moldova, nr.1 n(10) 2015, p.33-41 (A)
3. Chirița Elena, Rodica Sturza, Ion Prida, Alla Krajevskaja, Antonina Ialovaia. Optimizarea folosirii dioxidului de sulf în vinificație în calitate de soluții decontaminante Akademos, 2/2015, p. 32-38.(B)
4. Ion PRIDA, Antonina IALOVAIA, Alla KRAJEVSKAIA, Rodica STURZA, Boris GAINA. Bazele teoretice și analitice de fabricare și păstrare a mustului de struguri sulfitat-acidifiat. Akademos, nr. 3 (34), septembrie 2014, p. 86-92. (B)



5. R. Sturza, E. Covaci. Defectul de dop și modalități de diminuare a impactului acestuia asupra calității vinului. *Pomicultura, Viticultura și Vinificația* no.2 [38], 2012, p. 21-22. ISSN 1857-3142. (C)
6. R. Sturza, O. Lazacovici. Analiza conținutului de acizi organici din vinurile moldovenești prin metoda HPLC. *Pomicultura, Viticultura și Vinificația*, no.3 [39], 2012. ISSN 1857-3142. (C)
7. Rodica Sturza. Ftalații și căile posibile de contaminare. *Viticultura și vinificația în Moldova*. Nr. 4 (28), 2010. p. 3-7 (C)
8. Dragancea V., Sturza R., Boujtita M. Modified screen-printed carbon electrodes with tyrosinase for determination of phenolic compounds in smoked food. *Chemistry Journal of Moldova*. 2010, vol. 5, nr.2. p. 47-53. ISSN 1857-1727.(A)
9. Gheorghe Duca, Boris Gaină, Rodica Sturza. Problema reziduurilor de ftalați în produse vinicole. *Academos*, 2010, nr 3 (18), p. 96-100.
10. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Influence of iodinated oil and margarine on the thyroid system of rats. *Revista "Chemistry Journal of Moldova. General, Industrial and Ecological Chemistry"*, 2008, 3 (1), 77-84, ISSN 1857-1727. (A)
11. Rodica STURZA, Constantin SÎRGHI, Mariana VRÎNCEAN, Böhme.Susanne. Comparison of sensitivity of analytical methods for samples injection in the detection of compounds with flavouring potential of wines. *Chemistry Journal of Moldova. General, Industrial and Ecological Chemistry*, 2009, vol. 4, nr.2. (A)
12. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Influence of iodinated oil and margarine on the thyroid system of rats. *Revista "Chemistry Journal of Moldova. General, Industrial and Ecological Chemistry"*, 2008, 3 (1), 77-84, ISSN 1857-1727. (A)
13. Popovici C., Deseatnicov O., Sturza R. Fabricarea uleiului vegetal fortificat cu iod. „Intelectus”. Chișinău: AGEPI & CNAA. . – 2007. – Nr. 2. – p. 68 - 72. ISSN 1857-0909 (B)
14. Popovici C., Rubtov S., Deseatnicov O., Sturza R. Cercetari privind proprietatile microbiologice ale produselor lipidice fortificate cu iod. *Meridian ingineresc*, 2007, Nr 2, ISSN 1683-853X (C)
15. Sturza R., Popovici C., Haritonov S., Deseatnicov O. Iodine deficiency: the consequences and its correction. *Meridian ingineresc*. Chișinău:UTM. 2006. Nr. 2 . p. 58-61. ISSN 1683-853X (C)
16. R. Sturza. Iodination of vegetable oil as a method for correcting iodine deficiency . - *Chemistry Journal of Moldova*, 2006, nr.1., ISSN 1857-1727 (A)
17. R. Sturza, O.Deseatnicov, N. Motruc, C. Ciobanu. Studiul procesului de degradare enzimatică a fitaților în produse de panificație fortificate cu micronutrienți. *Meridian Ingineresc*, N2, 2005, pag. 49-53, ISSN 1683-853X
18. Curchi D., Sturza R. Studiul proprietăților electrocinetice ale unor emulsii alimentare U/A. *Analele științifice ale USM, Seria Științe chimico-biologice*, 2004, p.525-528. ISSN 1811-2617
19. Curchi D., Sturza R. Despre posibilitatea incorporării fierului în emulsii alimentare. *Analele științifice ale USM, Seria Științe chimico-biologice*, 2004, p.497-502. ISSN 1811-2617
20. R. Sturza, O. Deseatnicov, J. Ciumac, Iu.Subotin. Studiul digestibilității *in vitro* a proteinelor din produse de panificație suplimentate cu calciu. *Meridian ingineresc*, 2003, Nr 1, p. ISSN 1683-853X
21. R. Sturza, Curchi D. Influența glucidelor asupra proprietăților electrocinetice ale emulsiilor alimentare ulei/apă . *Meridian Ingineresc*, N.3, 2003, ISSN 1683-853X
22. R. Sturza, Curchi D. Influența proteinelor asupra proprietăților electrocinetice ale emulsiilor alimentare ulei/apă. *Meridian Ingineresc*, N.4, 2003, p.76-79 ISSN 1683-853X
23. Deseatnicova O., Sturza R., Ciumac J. Calcium-phytic acid interaction in bread supplemented with calcium. *Electronnaia obrabotka materialov*, n.5, 2002, p. 60-62. ISSN 0013-5739.
24. Deseatnicova O., Sturza R., Ciumac J. Despre biodisponibilitatea calciului în produse de panificație suplimentate. *Meridian ingineresc*, 2001, Nr 2, p. 34-37 ISSN 1683-853X
25. Зеленцов В., Стурза Р., Дацко Т. Текстурные и фазовые характеристики продуктов электрохимического растворения Ст 45 и Ст 45, легированной графитом ЭИ способом. *Изв. АН Молд.ССР., сер. Физика и Техника*, 1990, № 3.

26. Стурза Р., Абрамчук А., Ненно В., Романов А. Перспективы применения электродов с легированной ЭИ способом поверхностью в электрокоагуляционном процессе. Электронная обработка материалов, 1987, №4
27. Романов А., Стурза Р., Абрамчук А., Ненно В. Электрохимические и коррозионные свойства Ст 45, легированной ЭИ способом. Электронная обработка материалов, 1986, №4.

#### **IV. BREVETE DE INVENȚIE**

1. POPESCU, L., GHENDOV-MOȘANU, A., STURZA, R., COJOCARI, D., BALAN, G., BULGARU, V. Procedeu de fabricare a înghețatei. Brevet de invenție de scurtă durată. Hotărârea nr. 9535 din 2020.06.15
2. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O. I., Soran, M-L., Stan M. Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. Cerere de brevet de invenție, Nr.1713, 2017. Hotărâre nr. 9084 din 2018.09.05 de acordare a brevetului.
3. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Cerere de brevet de invenție, Nr.1714, 2017. Hotărâre nr. 9085 din 2018.09.05 de acordare a brevetului.
4. Cristea Elena, Sturza Rodica, Ghendov-Moșanu Aliona, Patraș Antoanela. Procedeu de obținere a extractului de tescovină de struguri. Brevet de invenție MD 1136, 2017-09-13.
5. Gheorghe Duca, Mihail Stîțiu, Vladimir Nenno, Rodica Sturza . Procedeu de reciclare a deșeurilor de mase plastice organice . Br. inv. a 2013 0042 , 2015.01.31, BOPI Nr 1/2015.
6. Covaliov Victor, Găină Boris, Covaliova Olga, Duca Gheorghe, Stîțiu Mihail, Nenno Vladimir, Sturza Rodica. Procedeu de tratare a distilatului alcoolic și dispozitiv de realizare a acestuia. Br. inv. Nr.4283 MD, BOPI Nr 1, 2015,/Agepi info, bursa invențiilor/.
7. Prida I., Ialovaia A., Krajevscaia A., Sturza R., Covaci E. Procedeu de sulfitare a produsului vinicol. Br. inv. SD 952 , 2015.09.30, BOPI Nr 9/2015.
8. Prida I., Ialovaia A., Krajevscaia A., Sturza R., Coceva E., Chirița E. Procedeu de igienizare a vaselor, comunicațiilor și aparatului tehnologic vinicol. Br. inv. SD 980 , 2015.12.31, BOPI Nr 12/2015
9. Prida I., Ialovaia A., Krajevscaia A., Sturza R., Gaina B. Procedeu de stabilizare a vinurilor contra tulburărilor cristaline. Br. inv. SD 982 , 2015.12.31, BOPI Nr 12/2015
10. R. Sturza, J. Ciumac, O.Deseatnicov. Procedeu de fabricare a pînii.. Brevet de invenție MD - 2047, BOPI nr.12/2002.
11. C. Brînză, R. Sturza, O. Deseatnicov. Mic dejun uscat. Brevet de inventie MD nr. 2347, Publicat BOPI nr. 1/2004
12. R. Sturza, D. Curchi, C. Ciobanu. Procedeu de obținere a emulsiei alimentare apă/ulei/apă îmbogățită cu micronutrienți. Brevet de invenție MD- 2868, publicat BOPI Nr.11/2005.
13. R. Sturza, O. Deseatnicov, D. Curchi, C. Ciobanu. Procedeu de fabricare a produselor de panificație îmbogățite cu fier. Brevet de invenție MD-2895, publicat BOPI Nr.10/2005
14. R. Sturza, Motruc N., Ciumac J., Deseatnicov O. Procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice. Brevet de invenție nr. Nr.4922 din 2006.10.19.
15. R. Sturza, Resitca Vlad, Haritonov S., Popovici C., Deseatnicov O. Procedeu de fabricare a produselor lactoacide cu valoare biologică sporită. Brevet de inventie nr. 3091 Publicat BOPI nr. 7/2006
16. R. Sturza, Drangoi I., Haritonov S., Popovici C., Deseatnicov O. Unt vegetal cu valoare biologică sporită. Brevet de inventie Nr. 3114 ,Publicat BOPI nr. 8/2006
17. R. Sturza, Popovici C., Deseatnicov O. Procedeu de obținere a uleiului de floarea – soarelui cu valoare biologică sporită. Brevet de inventie Nr. 3336 Publicat BOPI nr. 6/2007
18. R. Sturza, Popovici C., Deseatnicov O. Maioneză cu valoare biologică sporită. Cerere de brevet de invenție № 4932, 2008.03.28.