

## LISTA DE LUCRĂRI PUBLICATE ȘI PREZENTATE

### 1. Teză de doctorat

Dima Cristian Vasile, *Cercetări privind obținerea preparatelor din carne cu folosirea unor sisteme naturale microîncapsulate*, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 220 pag., 2014.

### 2. Articole/Studii în extenso publicate în reviste din fluxul științific internațional principal

#### A. Lucrări publicate în reviste indexate ISI

1. Cristian Dima, Elham Assadpour, Stefan Dima, Seid Mahdi Jafari. (2020), *Bioavailability of the nutraceuticals: Role of the food matrix, processing conditions, the gastrointestinal tract, and nanodelivery systems*, **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, 19(3), 954-994.
2. Cristian Dima, Elham Assadpour, Stefan Dima, Seid Mahdi Jafari. (2020), *Bioactive-Loaded Nanocarriers for Functional Foods: From Designing to Bioavailability*, **Current Opinion in Food Science**, 33, 21-29.
3. Cristian Dima & Stefan Dima. (2020), *Bioaccessibility study of calcium and vitamin D3 co-microencapsulated in water-in-oil-in-water double emulsions*, **Food Chemistry**, 303, 125416.
4. Stoica M., Cristian Dima., Coman G., Alexe P., Neagoie A. (2019). *Antioxidant and antibacterial activity of Cymbopogon citratus and Syzygium aromaticum essential oils alone and in combination*. **Journal and science of arts**, 3(48) 715-722.
5. Cristian Dima & Stefan Dima. (2018), *Water-in-Oil-in-Water double emulsions loaded with chlorogenic acid: release mechanisms and oxidative stability*, **Journal of Microencapsulation**, 35(6), 584-599.
6. Cristian Dima, Livia Patrascu, Alina Cantaragiu, Petru Alexe, Stefan Dima., (2016), *The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules*. **Food Chemistry**, (195), 39-48.
7. Cristian Dima, George Adrian Ifrim, Gigi Coman, Petru Alexe, Ștefan Dima. (2016), *Supercritical CO2 Extraction and Characterization of Coriandrum Sativum L. Essential Oil*, **Journal of Food Process Engineering**, (39) 204-211.
8. Olimpia Dumitriu Buzia, Cristian Dima, Ștefan Dima. (2015), *Preparation and characterization of chitosan microspheres for vancomycin delivery*, **FARMACIA**, (63)6 897-902.

9. Ștefan Dima, **Cristian Dima**, Gabriela Iordăchescu. (2015), *Encapsulation of Functional Lipophilic Food and Drug Biocomponents*, **Food Engineering Reviews**, 7(4), 417-438.
10. **Cristian Dima**, Mihaela Cotarlet, Petru Alexe, Ștefan Dima. (2014), *Reprint of "Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/k-carrageenan complex coacervation method"*, **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, (25) 97-105.
11. **Cristian Dima**, Mihaela Cotarlet, Petru Alexe, Ștefan Dima. (2014), *Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/k-carrageenan complex coacervation method*, **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, (20) 203-211.
12. **Cristian Dima**, Mihaela Cotarlet, Balaies Tiberius, Gabriela Bahrim, Petru Alexe, Ștefan Dima. (2014), *Encapsulation of Coriander essential oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and antimicrobial properties*, **Romanian Biotechnological Letters**, 19(2) 9128-9140.

## B. Cărți/Capitole din cărți

1. Elham Assadpour, **Cristian Dima**, Seid Mahdi Jafari. (2020). Fundamentals of food nanotechnology, In *Handbook of Food Nanotechnology*, Seid Mahdi Jafari (Eds), **ELSEVIER**, Paperback ISBN: 9780128158661.
2. **Cristian Dima**, Elham Assadpour, Ștefan Dima, Seid Mahdi Jafari. (2020). Characterization and analysis of nanomaterials in foods, In *Handbook of Food Nanotechnology*, Seid Mahdi Jafari (Eds), **ELSEVIER**, Paperback ISBN: 9780128158661.
3. **Cristian Dima**, Elham Assadpour, Ștefan Dima, Seid Mahdi Jafari. (2020). In vitro assays for evaluating the release of nanoencapsulated food ingredients, In *Release and Bioavailability of Nanoencapsulated Food Ingredients*, Vol. 5. Seid Mahdi Jafari (Eds), **ELSEVIER**, Paperback ISBN: 9780128156650.
4. Stoica M., **Cristian Dima**, Alexe P. (2018). Eco-friendly nanocomposites from bacterial cellulose and biopolyesters as a sustainable alternative for food plastic packaging, In *Food packaging and preservation techniques applications and technology*, AD. Galaz, DS Bailey (Eds.), **Nova Science Publisher**, New York, United States of America, ISBN 978-1-53613-139-0 (eBook), pp. 113-127.
5. **Cristian Dima** și Petru Alexe. (2016), *Îndrumar de Practică Tehnologică în Industria Cărnii*, Ed. Galați University Press, 194 pag., ISBN 978-606-696-053-3.
6. Ștefan Dima și **Cristian Dima**. (2016), *Frontiers in Bioactive Compounds: Natural Sources Physicochemical Characterization and Applications*, *Protection of Bioactive Compounds*, Editor: Constantin Apetrei, **Bentham eBooks**, pag. 255-301, eISBN: 978-1-68108-341-4, DOI: 10.2174/9781681083414116010011

### C. Lucrări publicate în reviste indexate (BDI/B+)

1. **Cristian Dima**, Ștefan Dima., (2015), *Essential oils in foods: extraction, stabilisation and toxicity*. **Current Opinion in Food Science**, (5) 29-35.
2. **Cristian Dima**, Corina NEAGU, Floricel Cercel, Petru ALEXE. (2014), *Sensory, physico-chemical and microbiological properties of cooked ham with  $\beta$ -ciclodextrin loaded with coriander and pimento essential oils*, **Journal of Agroalimentary Processes and Technologies**, 20(4), 319-329.
3. Petru Alexe, **Cristian Dima**. (2014), *Microencapsulation in food products*, **AGROLIFE SCIENTIFIC JOURNAL**, 3(1) 9-14.
4. **Cristian Dima**, Gigi Coman, Mihaela Cotarlet, Petru Alexe, Ștefan Dima. (2013), *Antioxidant and antibacterial properties of capsaicine microemulsions*, **The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI-Food Technology**, 37(1), 39-49.
5. **Cristian Dima**, Romică Crețu, Petru Alexe. (2013) *Microencapsulation of coriander oil using complex coacervation method*, **Scientific Study & Research - Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry**, 14(3), 155-162.
6. Gitin,L., Stoica, M., **Cristian Dima**., Alexe, P. (2013), *Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants*, **Journal of Agroalimentary Processes and Technologies**, 19(2), 204-207.
7. Romica Cretu, **Cristian Dima**, Gabriela Bahrim, Ștefan Dima. (2011), *Improved solubilization of curcumin with a microemulsification formulation*, **The annals of the University Dunarea de Jos of Galati, fascicle VI-Food Technology**, 35(2), 46-55.

### D. Lucrari publicate in reviste de specialitate din tara

1. Stoica M., Stoica D., Alexe P., **Dima C.** (2020). *Lumea și sistemul alimentar post-SARS-CoV-2*. [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), mai-iunie 2020, 66-67.
2. Stoica M., Stoica D., Alexe P., **Dima C.** (2019). *Materiale biodegradabile pentru ambalarea cărnii*. [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), septembrie – octombrie 2019, 102-105.
3. Stoica M., Alexe P., **Dima C.** Procesarea produselor alimentare cu plasma rece. *Industria cărnii*, [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), septembrie – octombrie 2018, 58-61.
4. Stoica M., Alexe P., **Dima C.** Sângele – subprodus prețios pentru industria cărnii. *Industria cărnii*, [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), iulie – august 2018, 102-105.
5. Stoica M., Alexe P., **Dima C.** Comportamentul consumatorului – stilul de viață și valorile personale. *Industria cărnii*, [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), mai – iunie 2018, 110-113.

6. Stoica M., Mihalcea M., **Dima C.**, Alexe P. Produs din carne cu cătină, la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați. *Industria cărnii*, [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), martie – aprilie 2018, 76-79.
7. Stoica M., Alexe P., **Dima C.** Generarea și filtrarea ideilor. *Industria cărnii*, [www.industriacarnii.ro](http://www.industriacarnii.ro), ianuarie – februarie 2018, 12-15.
8. Maricica Stoica, Petru Alexe, **Dima C. (2017)**, Noi oportunități de decontaminare a spațiilor de procesare din industria alimentară (partea a -II-a), **AgroFood**, nr.10 (octombrie-noiembrie), pag.1-4.
9. Maricica Stoica, Petru Alexe, Geta Carac, **Dima C. (2017)**, Noi oportunități de decontaminare a spațiilor de procesare din industria alimentară (partea I), **AgroFood**, nr.9 (august-septembrie), pag.70-71.
10. **Cristian DIMA**, Petru ALEXE și Maricica STOICA., (2017), Aplicațiile uleiurilor esențiale în industria alimentară, **AgroFood**, nr. 8, (iunie-iulie), pag. 88-92.
11. **Cristian DIMA**, Liliana MIHALCEA, Maricica Stoica și Petru ALEXE., (2017), *Protecția uleiurilor esențiale prin micro&nanoincapsulare* (Partea a-III-a), **AgroFood**, nr. 6 (februarie-martie), pag. 80-84.
12. Maricica Stoica, Petru Alexe, **Cristian Dima., (2017)**, *Rolul nitritilor în produsele din carne. High Presseure-alternativa potentiala la nitritul rezidual*, **INDUSTRIA CARNII**, nr. 54, (iulie-august), pag. 86-89.
13. Maricica Stoica, Gabriela Iordachescu, Petru Alexe, **Cristian Dima., (2017)**, *Imunocastrarea, creșterea porcilor necastrați-alternative la castrarea chirurgicală*, **INDUSTRIA CARNII**, nr.53 (mai-iunie), pag. 118-121.
14. Liliana MIHALCEA, **Cristian DIMA** și Petru ALEXE., (2016-2017), *Extracția cu fluide supercritice – aspecte economice privind implementarea procesului* (Partea a-II-a), **AgroFood**, nr. 5, (decembrie 2016-ianuarie 2017), pag. 74-77.
15. Liliana MIHALCEA, **Cristian DIMA** și Petru ALEXE., (2016), *Extracția cu fluide supercritice – aplicații în obținerea uleiurilor esențiale* (Partea I), **AgroFood**, nr. 4 (septembrie-octombrie), pag. 74-77.
16. Petru ALEXE, **Cristian DIMA** și Cristian TUDOSE., (2016), *Produse din carne cu adaos de uleiuri vegetale – Salam Mozaic*, **INDUSTRIA CARNII.RO**, nr. 49, pag. 82-83.
17. Petru ALEXE, **Cristian DIMA**, Mihai CERBU, Alina Marina CHIRILA și Simon NEAGU., (2016), *ProtiPlus – produse din carne pasteurizate cu zer dulce sterilizat UV din lapte de vacă*, **INDUSTRIA CARNII.RO**, nr. 48 (iulie-august), pag. 42-44.
18. Petru ALEXE și **Cristian DIMA.**, (2016), *Preparate din carne cu uleiuri esențiale microincapsulate*, **INDUSTRIA CARNII.RO**, nr. 46 (martie-aprilie), pag. 64-68.

### 3. Comunicări/studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute din țară și din străinătate (cu ISSN sau ISBN)

1. **Cristian Dima** & Stefan Dima, (2019). *Stability of vitamin D3 encapsulated in polymeric microparticles of sodium caseinate, chitosan and arabic gum by spray drying method*, **The 9<sup>th</sup> International Symposium EUROALIMENT 2019** (Innovative minds for future foods), septembrie 2019, (prezentare poster).
2. **Cristian Dima**, Stefan Dima, (2018), *Bioaccessibility study of Calcium and Vitamin D3 co-microencapsulated in W/O/W double emulsions.*, "The 10<sup>th</sup> International Conference on Water in Food", septembrie, Praga, pp.10.
3. Stoica M., **Dima CV**, Coman G., Alexe P., Mihalcea L. 2018. Effect of low-nitrite concentration on Romanian consumer preferences for a new parizer pork product *Conference Proceedings of The 1<sup>st</sup> International Conference on Life Sciences (indexed Thomson Web of Science)*, **24-25 mai, Timișoara**, România.
4. **Cristian Dima**, Iuliana Aprodu, Viorica Barbu, Elena Ioniță, Petru Alexe, Ștefan Dima., *Encapsulation of folic acid using water-in-oil-in-water double emulsions*, EUROALIMENT, **7-8 septembrie 2017**, Book of Abstracts, pp. 116, (prezentare orală), ISSN 1843-5114.
5. **Cristian DIMA**, Maria POPESCU și Stefan DIMA., (2016), *Vancomycin – Pectin/Chitosan microparticles. Preparation and in vitro release mechanism study*, (POSTER), **12<sup>TH</sup> International Conference on Colloid and Surface Chemistry**, 16 – 18 mai Iași, România, pag. 60.
6. **Cristian Dima**, *Encapsulation and Applications of Essential Oils in Food Industry*, **Prima Conferința de Aromatologie din România**, (prezentare orală), 4-6 Martie, 2016, Galați, România, pp.26-27, ISBN 978-973-8937-91-8.
7. **Cristian Dima**, Livia Patrascu, Alina Cantaragiu, Petru Alexe, Stefan Dima., „*Kinetics of swelling process and release mechanism of coriander sativum L essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules in water*”, prezentare orală, 8<sup>th</sup>International Conference on Water in Food, secțiunea Water and food stability and safety, 25-27 mai 2014, Timișoara, Book of Abstracts, pp.26, ISBN 978-606-569-796-6.
8. Petru Alexe, **Cristian Dima**., “*Microencapsulation in food products*”, Conferința Internațională "Agriculture for Life-Life for Agriculture", prezentare orală, secțiune Biotehnologii, 5-7 iunie, București 2014.
9. **Cristian Dima** , Mihaela Cotarlet , Petru Alexe , Stefan Dima, “*Microencapsulation of Pimenta dioica essential oil by k-carrageenan-chitosan complex coacervation method*”, prezentare poster, International Conference “From Model Foods to Food Models”, 24-26 iunie 2013, Nantes, **France**, Book of Abstracts, pp.66, ISBN 978-6379-21-2.
10. **Cristian Dima**, Gitin Liliana, Petru Alexe, Stefan Dima, 2013, “*Encapsulation of coriander essential oil in alginate and chitosan microspheres by emulsification external gelation method*”, prezentare poster, InsideFood Symposium, 9-12 aprilie 2013, Leuven, **Belgium**, Book of Abstracts, pp. 50, articol publicat în proceedings <http://www.insidefood.eu/proceedings.awp>.
11. **Cristian Dima**, Gitin Liliana, Alexe Petru, Dima Stefan, 2012, “*Maximizing the health benefits of functional foods through microencapsulation techniques*”,prezentare poster, International Conference “Modern Technologies in the Food Industry”, 1-3 octombrie 2012, **Chisinau**, Volume I, pp.340, ISBN 978-9975-80-645-9.

12. Gitin, L., Stoica, M., **Cristian Dima**, Alexe, P. “*Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plant*”, The 4<sup>th</sup> International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30-31, 2013, Timisoara, **Romania**, Book of Abstracts, pp.185, ISSN 2343-9459.
13. **Cristian Dima**, Petru Alexe, Stefan Dima, “*Essential oils microcapsules: Preparation, delivery, innovation and incorporation in meat products*”, prezentare orala, International Workshop “Challenges in food chemistry”, 31 mai-1 iunie 2013, Constanta, **Romania**, Book of Abstracts, pp.19-20, ISBN 978-973-674-777-7.
14. **Cristian Dima**, Maria Popescu, Petru Alexe, Stefan Dima, “*Etude de l’activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes disperses heterogenes*”, prezenatare poster, 7<sup>ème</sup>. Colloque Franco-Roumain de Chimie. Appliquée – **COFrRoCA 2012**, 27-29 iunie 2012, Bacău, **Romania**, pp.32-33, ISSN 2068-6382.
15. **Cristian Dima**, Romica Cretu, Petru Alexe, Stefan Dima, “*Microencapsulation of coriander oil using complex coacervation method*”, prezentare poster, Conferinta Internationala de Stiinte Aplicate (CISA), 24 – 27 aprilie 2012, Bacau, **Romania**.
16. **Cristian Dima**, Mihaela Cotarlet, Gabriela Bahrim, Balaies Tiberiu, Petru alexe, Stefan Dima, “*Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties*”, prezentare orala, Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ Galați, 16-17 mai (2013), **Galați**, Book of Abstracts, pp.28.

#### **4. Participări și premii obținute la conferințe/concursuri naționale și internaționale**

1. **Medalia de Bronz** acordată de Universitatea Dunărea de Jos, pentru invenția cu titlul Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii, la Salonul Inovării și cercetării UGAL INVENT (16-18 octombrie 2019, Galați).
2. **Medalia de Aur** acordate de Universitatea Tehnică a Moldovei din Republica Moldova, pentru invenția cu titlul Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I) la XXIII<sup>th</sup> International Exhibition of Inventics INVENTICA - Iași 2019 (26-28 iunie 2019, Iași).
3. **Medalia de Aur** acordată de către Agenția de Stat pentru Proprietate Intelectuală a Republicii Moldova, pentru invenția cu titlul Parizer cu șrot de cătină. INFOINVENT 2019 (20-23 noiembrie 2019, Chișinău - Republica Moldova).
4. **Medalia de Aur** acordată de către Agenția de Stat pentru Proprietate Intelectuală a Republicii Moldova, pentru invenția cu titlul Purple Lavania (Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară). INFOINVENT 2019 (20-23 noiembrie 2019, Chișinău - Republica Moldova).
5. **Medalie de aur** pentru invenția cu titlul Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I) **acordată de** Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi din Iași la XXIII<sup>th</sup> International Exhibition of Inventics INVENTICA - Iași 2019 (26-28 iunie 2019, Iași).
6. Diplomă de excelență acordată de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Banatul “Regele Mihai I al României” din Timișoara la cea de a XVI-a ediție a Salonului Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii “Pro Invent 2018”, pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**21-23 martie 2018, Cluj-Napoca**).

7. Medalia de aur și Diplomă de Excelență acordate de către juriul Salonului Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent 2018", pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**21-23 martie 2018, Cluj-Napoca**).
8. Premiul Special PROINVENT 2018 și Diplomă de Excelență acordate de către juriul Salonului Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent 2018", pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**21-23 martie 2018, Cluj-Napoca**).
9. Diploma de Excelență acordată de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Banatul "Regele Mihai I al României" din Timișoara pentru invențiile: Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii, Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit, Parizer din carne de porc cu cătină fără nitrit (**13-15 iunie 2018, Timișoara**).
10. Diploma de Excelență acordată de Universitatea de Medicină și Farmacie "Victor Babeș" din Timișoara pentru invenția cu titlul Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii (**13-15 iunie 2018, Timișoara**).
11. Medalia de Argint și Diplomă acordate de către Societatea Inventatorilor din Banat la cea de a IV-a ediție a Salonului Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu cătină fără nitrit (**13-15 iunie 2018, Timișoara**).
12. Medalia de Aur și Diplomă acordate de către Societatea Inventatorilor din Banat la cea de a IV-a ediție a Salonului Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**13-15 iunie 2018, Timișoara**).
13. Medalia de Aur și Diplomă acordate de către Societatea Inventatorilor din Banat la cea de a IV-a ediție a Salonului Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", pentru invenția cu titlul Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii (**13-15 iunie 2018, Timișoara**).
14. Medalia de Aur și Diplomă acordate la XXII<sup>th</sup> International Salon of Research Innovation and Technological Transfer, pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**27-29 iunie 2018, Iași**).
15. Premiul Special - Diploma Za Postignute Rezultate. Balkan Mananager's Association - Muntenegru, pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**13-15 iunie 2018, Timișoara**).
16. Medalie și Diplomă acordate de Agenția de Stat pentru Proprietate Intelectuală a Republicii Moldova la cea de a XVI-a ediție a Salonului Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent 2018", pentru invenția cu titlul Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit (**21-23 martie 2018, Cluj-Napoca**).
17. **Cristian Dima**, Cerbu Mihai, Chirila Alina Marina, Neagu Simon, ProtiPlus, Premiul al-II-lea, Ecotrophelia Romania 2016, 27 mai Sibiu.
18. **Cristian Dima**, Cerbu Mihai, Chirila Alina Marina, Neagu Simon, ProtiPlus, Premiul pentru cel mai bun produs inovator, Ecotrophelia Romania 2016, 27 mai Sibiu.
19. Cristian Tudose, **Cristian Dima**, Ivașcu Raluca, Cioromila Nicoleta, Alina Marina, *Mosaic Dietetic Salami*, Premiul pentru cel mai bun produs inovator, Ecotrophelia 2015, 25-27 mai **Timișoara**.

20. **Cristian Dima**, Mihaela Cotarlet, Gabriela Bahrim, Balaies Tiberiu, Petru alexe, Stefan Dima, "Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties", prezentare orala, Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ Galați, 16-17 mai, Galati, Book of Abstracts, pp.28. (locul al-II-lea).
21. **Cristian Dima**, Andrei Sorin Bolocan, "Danubian Dietetic Salami", locul I - faza nationala, ECOTROPHELIA ,iulie 2012, **Galati**.
22. **Cristian Dima**, Andrei Sorin Bolocan, "Danubian Dietetic Salami", participare faza internationala, ECOTROPHELIA, octombrie 2012, **Paris**. <http://www.ecotrophelia.eu/wp-uploads/Fiches-2012web.pdf>

## 5. Membru în proiecte naționale și internaționale

1. **GI.02/01.03.2018**, *Biaccesibilitatea și biodisponibilitatea vitaminei D3 încapsulată în microparticule polimerice, cu aplicații în fortifierea sucurilor naturale (BIOACCES)*, Competitia de Granturi de Cercetare Interne in cadrul Universitatii Dunarea de Jos din Galati, **director proiect**, buget: 50.000 lei.
2. **Membru** - Proiect POSDRU ID:138177 cod SMIS 51575 – *Pregateste-te pentru viitor!-stagii de practica pentru studentii in domeniul agroalimentar*, septembrie 2014- septembrie 2015.
3. **Membru** – Proiect POR 695/2010, cod SMIS 1137- *Reabilitarea, modernizarea, retehnologizarea si reechiparea infrastructurii educationale preuniversitare, universitare si a infrastructurii pentru formare profesionala continua*, iulie 2013-decembrie 2014.
4. **Membru** – Proiect POSDRU/159/1.5/S/138963 – *Performanta sustenabila in cercetarea doctorala si post doctorala PERFORM*, mai- septembrie 2014.

## 6. Propuneri proiecte în cadrul programelor naționale și internaționale

1. **PN-III-P1-1.1-TE-2019-0445**, *Fortifierea produselor din carne cu acid folic in nanosisteme lipidice si polimerice*, P1 Dezvoltarea sistemului national de cercetare-dezvoltare, Subprogramul 1.1 – Resurse Umane, Proiecte de cercetare pentru stimularea tinerelor echipe independente.
2. **BiodivERsA2018-A-718**: "The ENCAPsulation of bioactive essential oils: a new tool for the PREServation of aromatic plants in Europe" (ENCAPPRES), BiodivERsA2018: Call for transnational research projects on "Effects of biodiversity status and changes on animal, human and plant health", coordinator partener 4.
3. **PN-III-P1-1.1-PD-2016-0231**, *Proiectarea Nanotransportorilor cu Acid Folic pentru Fortifierea Produselor din Carne*, director proiect.
4. **RCF3070/06.11.2017**, *Biaccesibilitatea și biodisponibilitatea vitaminei D3 încapsulată în microparticule polimerice, cu aplicații în fortifierea sucurilor naturale (BIOACCES)*, Competitia de Granturi de Cercetare Interne in cadrul Universitatii Dunarea de Jos din Galati.



## 7. Brevete

1. Anghel Larisa, Dermengiu Nicoleta Eugenia, Marian Eugeniu, Moise Elena, Stoica Dimitrie, **Dima Cristian Vasile**, Stoica Maricica, Nicoleta Stănciuc. (2019). *Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară*, OSIM registration no. **A 0046/2019 (cerere de brevet)**.
2. Maricica Stoica, Petru Alexe, Liliana Mihalcea, **Cristian Dima**. Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit. 2018. OSIM registration no. **A/00353/18.05.2018 (cerere de brevet)**.
3. Maricica Stoica, Petru Alexe, **Cristian Dima**. Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii. 2018. OSIM registration no. **A/00352/18.05.2018 (cerere de brevet)**.
4. Petru Alexe, Maricica Stoica, **Cristian Dima**. Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. 2018. OSIM registration no. **A/01102/13.02.2018 (cerere de brevet)**.
5. Petru Alexe, Maricica Stoica, **Cristian Dima**. Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină (COHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. 2018. OSIM registration no. **A/01105/13.02.2018 (cerere de brevet)**.
6. **Cristian Dima**, Maricica Stoica, Petru Alexe. Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (II). 2018. OSIM registration no. **A/01104/13.02.2018 (cerere de brevet)**.
7. Maricica Stoica, **Cristian Dima**, Petru Alexe. Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I). 2018. OSIM registration no. **A/01103/13.02.2018 (cerere de brevet)**.
8. Mihalcea Liliana, Stoica Maricica, **Dima Cristian**, Petru Alexe, (2017), Parizer din carne de porc cu srot de catina fara adaos de nitrit, (**publicat in RO-BOPI din 29.11.2018, pp.15**), [https://www.osim.ro/publicatii/brevete/bopi\\_2018/bopi\\_inv\\_11\\_2018.pdf](https://www.osim.ro/publicatii/brevete/bopi_2018/bopi_inv_11_2018.pdf)

**SL.dr.ing. Cristian DIMA**