

Curriculum vitae  
Europass

**Informații personale**

Nume / Prenume **CANJA Cristina Maria**  
Adresă România  
Telefon  
Fax -  
E-mail(uri) [canja.c@unitbv.ro](mailto:canja.c@unitbv.ro)  
Naționalitate Română  
Data nașterii  
Sex Feminin

**Experiența profesională**

<b>Perioada</b>	<b>23 februarie 2003 – 30 septembrie 2005</b>
<b>Funcția sau postul ocupat</b>	PREPARATOR UNIVERSITAR
<b>Activități și responsabilități principale</b>	lucrări de laborator la discipline de specialitate în industria alimentară
<b>Numele și adresa angajatorului</b>	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA BRAȘOV EROILOR, 2, BRAȘOV, ROMÂNIA
<b>Tipul activității sau sectorul de activitate</b>	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
<b>Perioada</b>	<b>01 octombrie 2005 - 20 februarie 2008</b>
<b>Funcția sau postul ocupat</b>	ASISTENT UNIVERSITAR
<b>Activități și responsabilități principale</b>	lucrări practice/ discipline de specialitate din domeniul industriei alimentare ore de curs CALITATEA PRODUSELOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARA
<b>Numele și adresa angajatorului</b>	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA BRAȘOV EROILOR, 2, BRAȘOV, ROMÂNIA
<b>Tipul activității sau sectorul de activitate</b>	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
<b>Perioada</b>	<b>21 februarie 2008 - 30 septembrie 2015</b>
<b>Funcția sau postul ocupat</b>	ȘEF DE LUCRĂRI UNIVERSITAR
<b>Activități și responsabilități principale</b>	cursuri universitare discipline de specialitate din domeniul industriei alimentare aplicații practice
<b>Numele și adresa angajatorului</b>	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA BRAȘOV EROILOR, 2, BRAȘOV, ROMÂNIA
<b>Tipul activității sau sectorul de activitate</b>	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
<b>Perioada</b>	<b>1 octombrie 2015 - prezent</b>
<b>Funcția sau postul ocupat</b>	CONFERENȚIAR UNIVERSITAR

<b>Activități și responsabilități principale</b>	cursuri universitare discipline de specialitate din domeniul industriei alimentare aplicații practice
<b>Numele și adresa angajatorului</b>	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA BRAȘOV EROILOR, 2, BRAȘOV, ROMÂNIA
<b>Tipul activității sau sectorul de activitate</b>	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
<b>Educație și formare</b>	
<b>Perioada</b>	<b>iunie 2017 – iulie 2017</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de Auditor
<b>Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite</b>	Curs de formare pentru auditori în domeniul siguranței alimentare (SR EN ISO 22000/ 2015; SR EN ISO 19011/ 2011)
<b>Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare</b>	SC WEBMART SRL BRAȘOV, str. Dealul Cetății, nr. 115 Telefon/ Fax: 0268 410679/ 0368 413513, e-mail: edi.mardare@gmail.com
<b>Nivelul în clasificarea națională sau internațională</b>	Auditor
<b>Perioada</b>	<b>iunie 2015</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de Manager
<b>Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite</b>	Curs de formare/ perfecționare "Poliform" (MANAGEMENT ORGANIZAȚIONAL)
<b>Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare</b>	Universitatea POLITEHNICA din București, Splaiul Independenței 313, București 060042
<b>Perioada</b>	<b>octombrie 2008 – februarie 2010</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de Master
<b>Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite</b>	Managementul calitatii produselor alimentare Managementul fermelor si pensiunilor agroturistice Calitatea si igiena produselor alimentare
<b>Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare</b>	Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>octombrie 2003 – septembrie 2007</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de Doctor
<b>Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite</b>	Optimizarea procesului de fabricare a pâinii și a consumurilor energetice ale echipamentelor pentru coacerea acesteia
<b>Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare</b>	Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>octombrie 2001 – iunie 2002</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de studii aprofundate

<b>Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite</b>	Optimizarea echipamentelor din industria alimentară și agricultură Managementul firmelor din industria alimentară și agricultură
<b>Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare</b>	Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>octombrie 1996 – iunie 2001</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de Inginer Diplomat
<b>Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite</b>	Tehnologii generale în industria alimentară Operatii în industria alimentară Masini si instalatii pentru industrii fermentative
<b>Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare</b>	Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>septembrie 1992 – iunie 1996</b>
<b>Calificarea / diploma obținută</b>	Diplomă de Bacalaureat
<b>competențe profesionale dobândite</b>	Studii liceale conform programei
<b>Numele și tipul instituției de învățământ</b>	Grup Școlar Industrial Tractorul I, Brașov
<b>Nivelul în clasificarea națională sau internațională</b>	Liceu
<b>Aptitudini și competențe personale</b>	
<b>Competențe organizaționale/ manageriale</b>	
<b>Perioada</b>	<b>10 martie 2008 – 03 octombrie 2011</b>
<b>Funcția ocupată</b>	SECRETAR ȘTIINȚIFIC CATEDRĂ
<b>Instituția</b>	Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>aprilie 2012 – aprilie 2016</b>
<b>Funcția ocupată</b>	PRODECAN
<b>Instituția</b>	Facultatea de Alimentație și Turism Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>aprilie 2016 – aprilie 2020</b>
<b>Funcția ocupată</b>	PRODECAN
<b>Instituția</b>	Facultatea de Alimentație și Turism Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brasov, România
<b>Perioada</b>	<b>aprilie 2020 – 14 septembrie 2020</b>
<b>Funcția ocupată</b>	PRODECAN

<b>Instituția</b>	Facultatea de Alimentație și Turism Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brașov, România																																			
<b>Perioada</b>	<b>15 septembrie 2020 - prezent</b>																																			
<b>Funcția ocupată</b>	DIRECTOR DEPARTAMENT IMAT Facultatea de Alimentație și Turism Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brașov, România																																			
<b>Instituția</b>	Facultatea de Alimentație și Turism Universitatea Transilvania Brașov Eroilor, 2, Brașov, România																																			
<b>Limbi străine cunoscute</b>																																				
Limba maternă	<b>Romana</b>																																			
Limba străină cunoscută	<b>Engleză</b>																																			
Autoevaluare																																				
<i>Nivel european (*)</i>																																				
<b>Limba Engleză</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Înțelegere</th> <th colspan="4">Vorbire</th> <th colspan="2">Scriere</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascultare</th> <th colspan="2">Citire</th> <th colspan="2">Participare la conversație</th> <th colspan="2">Discurs oral</th> <th colspan="2">Exprimare scrisă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B2</td> <td>Utilizator experimentat</td> <td>B2</td> <td>Utilizator experimentat</td> <td>B2</td> <td>Utilizator experimentat</td> <td>B2</td> <td>Utilizator experimentat</td> <td>B2</td> <td>Utilizator experimentat</td> </tr> </tbody> </table>						Înțelegere				Vorbire				Scriere		Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat
Înțelegere				Vorbire				Scriere																												
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă																												
B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat	B2	Utilizator experimentat																											
	<i>(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine</i>																																			
<b>Competențe și abilități sociale</b>	sociabilă, comunicativă, integrare rapidă în colectiv, gândire pozitivă;																																			
<b>Competențe și aptitudini organizatorice</b>	spirit de inițiativă, bun organizator, spirit de echipă;																																			
<b>Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului</b>	pachetul Microsoft OFFICE																																			
<b>Permis(e) de conducere</b>	Categoría B																																			
<b>Informații suplimentare</b>																																				
<b>Anexa</b>																																				

**CANJA Cristina Maria**  
Brașov, 04 octombrie 2023



## LISTA DE LUCRĂRI

Conferențiar univ. dr. ing. Cristina Maria CANJA

### 1. Teza de doctorat

"Cercetarea influenței parametrilor funcționali și constructivi ai echipamentelor pentru coacerea pâinii asupra consumurilor energetice specifice", 2007

### 2. Cărți și capitole din cărți

2.1. BICĂ C.M., **(CANJA C.M)** Exploziile datorate pulberilor din industria alimentară, Editura Univeristății Transilvania din Brasov, 2004, ISBN: 973-635-297-8;

2.2. RUS F., BICĂ C.M., **(CANJA C.M)**, Șerban E., Operații unitare - amestecarea și aglomerarea, Editura Univeristății Transilvania din Brașov, 2008, ISBN: 978-973-635-782-4;

2.3. SERBAN D., **CANJA C.M.**, Siguranța alimentelor - garanția protecției consumatorului, Editura Univeristății Transilvania din Brașov, 2010, ISBN: 978-973-598-761-9;

2.4. BRATUCU Gh., BICĂ C.M., **(CANJA C.M)**, Marin A.L., Păunescu G.C., Transportul intern, manipularea și depozitarea produselor agroalimentare, Editura Univeristății Transilvania din Brașov, 2010, ISBN: 978-973-635-924-8;

2.5. BRATUCU Gh., CĂPĂȚĂNĂ I., MARIN A.L., **CANJA C.M.**, Masini de ridicat și transportat în industria aliementară și agricultură, Editura Univeristății Transilvania din Brașov, 2010, ISBN: 978-973-635-927-9;

2.7. PĂDUREANU, V., LUPU, M.I., **CANJA, C.M.**, Utilaje pentru Vinificație, Editura Lux Libris, Brașov, 2014, ISBN - 978-973-131-305-4.



### 3. Lucrări cotate ISI

**2023-** 3.1 MAIER A., PĂDUREANU, V, LUPU, MI, **CANJA CM**, BADARAU C, PĂDUREANU, C; ALEXA, E; POIANA, MA, Optimization of A Procedure to Improve the Extraction Rate of Biologically Active Compounds in Red Grape Must Using High-Power Ultrasound, Sustainability, Volume 15, Issue 8; 2023

3.2. LUPU, MI, **CANJA, CM.**, PADUREANU, V., BOIERIU, A., MAIER, A., BADARAU, C., PADUREANU, C. CROITORU, C. ALEXA, E., POIANA, MA. Insights on the Potential of Carob Powder (*Ceratonia siliqua* L.) to Improve the Physico-Chemical, Biochemical and Nutritional Properties of Wheat Durum Pasta, Volume 13, Issue 6, Article Number 3788, DOI 10.3390/app13063788, 2023

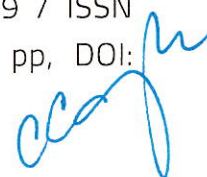
**2020** – 3.1. MĂRGEAN A., LUPU M.I., ALEXA E., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, COCAN I., NEGREA M., CALEFARIU G., POIANA M.A., "An Overview of Effects Induced by Pasteurization and High-Power Ultrasound Treatment on the Quality of Red Grape Juice", *Molecules*, Year 2020, Volume 25, Issue 7.

3.2. PUCHIANU GH., BABII M., NECULA V., ENACHE D.V., **CANJA CM.**, PADUREANU V. "Comparative analysis of alternative and standardized microbiological diagnostic methods used in food expertise", *ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS*, Volumul 25, Issue 4, pg. 1737-1743, 2020;

**2019** – 3.1. LUPU M.I., BĂDĂRĂU C.L., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, "Effects of Thermal and Ultrasound Treatments on L Ascorbic Acid of Grapes Juice", *Revista de Chimie (Rev. Chim.)*, Year 2019, Volume 70, Issue 4, 1258-1261.

**2016** – 3.1. PADUREANU V., CISMARU L., LUPU M.I., **CANJA C.M.**, MAZAREL A., „Improving student practice through innovative matching software based on the european hospitality skills passport”, 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2016, [www.sgemsocial.org](http://www.sgemsocial.org), SGEM2016 Conference Proceedings, ISBN 978-619-7105-70-4 / ISSN 2367-5659, 24 - 31 August, 2016, Book 1 Vol. 1, 821-828 pp, DOI: 10.5593/SGEMSOCIAL2016/B11/S03.104.

3.2. **CANJA C.M.**, MAZAREL A., CISMARU L., LUPU M.I., PADUREANU V., „Romania and its oenotouristic potential”, 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2016, [www.sgemsocial.org](http://www.sgemsocial.org), SGEM2016 Conference Proceedings, ISBN 978-619-7105-75-9 / ISSN 2367-5659, 24-31 August, 2016, Book 2 Vol. 4, 565-572 pp, DOI: 10.5593/SGEMSOCIAL2016/B24/S07.074



- 3.3. LUPU M.I., CISMARU L., PADUREANU V., **CANJA C.M.**, MAZAREL A., „Developing the organic romanian wine tourism industry through a mobile application for scoring wine products”, 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2016, www.sgemsocial.org, SGEM2016 Conference Proceedings, ISBN 978-619-7105-75-9 / ISSN 2367-5659, 24-31 August, 2016, Book 2 Vol. 4, 253-260 pp, DOI: 10.5593/SGEMSOCIAL2016/B24/S07.034.
- 3.4. MAZAREL A., **CANJA C.M.**, CISMARU L., LUPU M.I., PADUREANU V., „The impact of the requirements of ISO 9001: Certification systems by 2015 on the quality management in the hospitality industry from Romania”, 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2016, www.sgemsocial.org, SGEM2016 Conference Proceedings, ISBN 978-619-7105-75-9 / ISSN 2367-5659, 24-31 August, 2016, Book 2 Vol. 4, 757-764 pp, DOI: 10.5593/SGEMSOCIAL2016/B24/S07.099.
- 3.5. LUPU M.I., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, MĂZĂREL A., „The effect of moisture content on grinding process of wheat and maize single kernel”, ModTech International Conference - Modern Technologies in Industrial Engineering IV IOP Publishing, IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 145 (2016) 022024 doi:10.1088/1757-899X/145/2/022024.

**2015** – 3.1. RATNASINGAM J., RAMASAMY G., TOONG W., IORAS F., CANJA C.M., LUPU M.I., ABRUDAN I.V., “Carbon Stocking in the Natural Forests – The Case of Malaysia”, Not Bot Horti Agrobo, 2015, 43(1):XXX-XXX. DOI:10.15835/nbha4319978Print ISSN 0255-965X; Electronic 1842-4309.

**2009** – 3.1. **CANJA C.M.**, NAZARU A.M., Research into energy consumption and efficiency of bread processing units with focus on bread ovens, 13th International conference modern technologies, quality and innovation: MODTECH 2009 Chişinău;

3.2. **CANJA C.M.**, NAZARU A.M., Research into energy consumption and efficiency of bread processing units with focus on bread ovens, 13th International conference modern technologies, quality and innovation: MODTECH 2009 Chişinău.

#### 4. Lucrări cotate BDI

**2021** – 4.1. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, Application of FMEA and Pareto analysis methods in the process of industrial bread making in Romania, Bulletin of the Transilvania University of Braşov Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 14(63) No. 1

4.2. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, Studies and research on the development of innovative wine-based products, COMEC 2021, Braşov, ROMÂNIA, 21-23 Octombrie 2021

4.3. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, Food industry waste: An approach of reusing waste resulted from vegetables processing, COMEC 2021, Braşov, ROMÂNIA, 21-23 Octombrie 2021

4.4. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, Application of new methodology for continuous improvement in bread making: A case study in Romania, ISB-INMA TEH, TECHNOLOGIES AND TECHNICAL SYSTEMS IN AGRICULTURE, FOOD INDUSTRY AND ENVIRONMENT, Bucureşti, ROMÂNIA, 29 October 2021

**2020** – 4.1. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, A new methodology for improving the quality of cranberry bread, Bulletin of the Transilvania University of Braşov Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 13(62) No. 2

4.2. BOERIU A.E., BĂDĂRĂU, C.L., **CANJA C.M.**, CALEFARIU, G., Effect of Red Lentil Flour Addition on Total Polyphenols Content and Antioxidant Capacity of Frozen Dough Bread, Rev. Chim., 71 (10), 2020, 108-117

**2019** – 4.1. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, The intrusion of comfort food in contemporary diet, 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019, Healthcare, 24 august – 2 septembrie 2019, BULGARIA, Albena;

4.2. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, The effect of the addition of dietary fiber from cranberries on the nutritional and sensory properties of white bread, 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019, Healthcare, 24 august – 2 septembrie 2019, BULGARIA, Albena;

4.3. **CANJA C.M.**, Mirabela I. LUPU, Vasile PĂDUREANU, BOERIU A.E., Bread ritual in Ţara Făgăraşului – From traditionalism to modernism, 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019, Ethnology, 24 august – 2 septembrie 2019, BULGARIA, Albena.

4.4. PĂDUREANU V., MĂRGEAN A., LUPU M.I., **CANJA C.M.**, "The impact from polyphenols of wine on human health", 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019, Ethnology, 24 august – 2 septembrie 2019, BULGARIA, Albena.

4.5. **CANJA C.M.**, LUPU M.I., PĂDUREANU V., MĂZĂREL A., MAIER A., "Wine and traditional gastronomy – factors that support the development of romanian oenotourism", 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019, Ethnology, 24 august – 2 septembrie 2019, BULGARIA, Albena.



4.6. LUPU M.I., **CANJA C.M.**, PĂDUREANU V., MAIER A., "Traditions and culinary customs in Tara Fagarasaului" , 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019, Ethnology, 24 august – 2 septembrie 2019, BULGARIA, Albena.

**2018** – 4.1. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, LUPU M. I., MĂZĂREL A., BĂDĂRĂU C. L., "The role of comfort food in the hospitality industry", 5<sup>th</sup> International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, 24 august – 02 september 2018, BULGARIA, Albena; pg. 967-974.

4.2. BĂDĂRĂU C. L., BOERIU A. E., **CANJA C.M.**, LUPU M.I., PĂDUREANU V., "Antioxidants "Hidden" in several Romanian potato varieties and their benefits on human health", 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, 24 august – 02 september 2018, BULGARIA, Albena; pg. 19-26.

4.3. BOERIU A. E., **CANJA C. M.**, MĂZĂREL A., "The influence of frozen storage on bread products with lentil flour", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Advances in Biotechnology, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 715-722.

4.4. BOERIU A. E., **CANJA C. M.**, MĂZĂREL A., "Comparative approach to the basic methods of dough obtaining improved with lentil flour", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Advances in Biotechnology, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 111-118.

4.5. **CANJA C. M.**, BOERIU A. E., MĂZĂREL A., "Identifying the main contributors that generates bread and bread products waste in Romanian Supermarkets", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Environmental Economics, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 469-476.

4.6. MĂZĂREL A., **CANJA C. M.**, BOERIU A. E., "The impact of "Nearly Zero Energy Consumption" concerning Romanian hotel system related to the sustainable tourism strategy", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Environmental Economics, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 879-888.

4.7. MĂRGEAN A., PĂDUREANU V., LUPU M.I., **CANJA C.M.**, "Preliminary study of the effects of ultrasound on red wine physicochemical characteristics", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Environmental Economics, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 445-452.



4.8. PĂDUREANU V., MĂRGEAN A., LUPU M.I., **CANJA C.M.**, "Researches on reducing alcohol content of wine using vacuum distillation", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Environmental Economics, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 535-542.

4.9. LUPU M.I., PUCHIANU G., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, "The influence of ultrasound and pasteurization on microbiological properties of grape juice", 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, Environmental Economics, 30 iunie – 9 iulie 2018, BULGARIA, Albena; pg. 723-728.

**2017** - 4.1. **CANJA C. M.**, BOERIU A. E., MĂZĂREL A., BĂDĂRĂU C. L., "The effect of the addition of dietary fiber in white bean over the technological and sensory qualities of white bread", Analele Universității din Craiova, seria Agricultură – Montanologie – Cadastru (Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series) Vol. XLVII 2017; pg. 58-65.

4.2. **CANJA C. M.**, BOERIU A. E., MĂZĂREL A., BĂDĂRĂU C. L., "Natural factors determining the diversity and influence wine quality", Analele Universității din Craiova, seria Agricultură – Montanologie – Cadastru (Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series) Vol. XLVII 2017; pg. 66-69.

4.3. BĂDĂRĂU C.L., ȘTEFAN M.F., STROE F., **CANJA C.M.**, "Total phenolic content in several potato cultivars (Brașov, 2015-2016) " , Analele Universității din Craiova, seria Agricultură – Montanologie – Cadastru (Annals of the University of Craiova – Agriculture, Montanology, Cadastre Series), vol. XLVII 2017.

4.4. BOERIU A.E., **CANJA C.M.**, LUPU M.I., MĂZĂREL A., BĂDĂRĂU C.L., „A novel approach for a healthy lifestyle – dietary fiber asa functional ingredient in breadmaking”, Bulletin of the Transilvania University of Brașov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 10 (59) No.1 – 2017.

4.5. BĂDĂRĂU C.L., MIKE L., ȘTEFAN F.M., **CANJA C.M.**, LUPU M.I., „Total carotenoids content in 20 potato cultivars grown in Romania”, Bulletin of the Transilvania University of Brașov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 10 (59) No.1 – 2017.

4.6. BĂDĂRĂU C.L., ȘTEFAN F.M., **CANJA C.M.**, STROE F., „The antioxidant activity of several potato cultivars (Brașov 2015-2016)", Bulletin of the Transilvania University of Brașov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 10 (59) No.2 – 2017.



**2016** – 4.1. FORIS D., ATUDOREI I.A.F., BOLBORICI A.M., SARAMET O., **CANJA C.M.**, „The influence of the area of residence – urban and rural – on family leisure activities and family cooking in Romania”, Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 9 (58) No.1 – 2016.

4.2. **CANJA C.M.**, MĂZĂREL A., LUPU M.I., PĂDUREANU V., ENACHE D.V., „Foodstuff falsification – a nowadays problem”, Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 9 (58) No.1 – 2016.

4.3. LUPU M.I., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, MĂZĂREL A., „Research on the aging process of wine distillate”, Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 9 (58) No.1 – 2016.

4.5. LUPU M.I., **CANJA C.M.**, PĂDUREANU V., BOERIU A.E., MĂZĂREL A., „Theoretical research regarding the cutting process”, The 40th International Conference on Mechanics of Solids, Acoustics and Vibrations & The 6th International Conference on “Advanced Composite Materials Engineering”, ICMSAV2016 & COMAT2016, Brasov, ROMANIA, 24-25 November 2016.

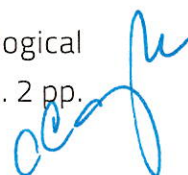
**2015** – 4.1. **CANJA C.M.**, LUPU M.I., MĂZĂREL A., PĂDUREANU V., „The Effect on Salt Added to the Dough Rheological Properties of that and Quality of White Bread”, Bulletin Of The Transilvania University Of Brasov Vol. 8 (57) No.1 – 2015 Series II - Forestry Wood Industry Agricultural Food Engineering, ISSN 2065-2135 (Print), ISSN2065- 2143 (CD-ROM), pp. 57-64.

4.2. LUPU M.I., PĂDUREANU V., PANTEA L., **CANJA C.M.**, “ The effect of moisture content on grinding process of wheat and maize single kernel”, 3<sup>rd</sup>4 North and East European Congress on Food NEEFood, 20-23 may 2015, Brasov, Romania - Book of Abstract.

4.3. LUPU M.I., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, PANTEA L., “ The Influence of Wheat Properties on the Grinding Process A Review”, 3<sup>rd</sup>4 North and East European Congress on Food NEEFood, 20-23 may 2015, Brasov, Romania - Book of Abstract.

**2014** – 4.1. **CANJA C.M.**, LUPU M., TĂULEA G., “The influence of kneading time on bread dough quality”, Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II- Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, 2014.

4.2. LUPU M.I., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, “Research regarding rheological properties of cereal grains”, Journal of EcoAgriTourism 2014 Vol. 10 No. 2 pp. 41-44 ISSN 1844-8577.



- 4.3. LUPU M.I., PĂDUREANU V., **CANJA C.M.**, "Wheat resistance analysis on the subject of energy consumption in the grinding process", Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II - Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, 2014, 7, 56 Part 2, pp 59-62, 7 ref.
- 4.4. LUPU M.I., **CANJA C.M.**, PĂDUREANU V., "Quality Assessment Of Grinding Operation", 3rd International Conference "Research & Innovation in Engineering " COMAT 2014 16-17 October 2014, Brasov, Romania, pg. 284-287.
- 4.5. LUPU M.I., **CANJA C.M.**, PĂDUREANU V., "The Analyze Of The Cereal Grains Mechanical Properties", 3rd International Conference "Research & Innovation in Engineering " COMAT 2014 16-17 October 2014, Brasov, Romania, pg. 280-283.
- 2013** – 4.1. **CANJA C.M.**, "Study of the Use of Gelatine to Fix Wine Limpidity", Bulletin of the Transilvania University of Brasov, series II, vol 6 (56), 2013, ISSN2065-2135.
- 4.2. **CANJA C.M.**, LUPU M.I., PĂDUREANU V., "Study on rheological behavior of bakery dough", Proceeding of the 5th international conferences COMEC - 2013, Braşov, ISBN 978-1- 939757-11-1.
- 4.3. **CANJA C.M.**, LUPU M.I., ENACHE D.V., "Study on hygien and hygien rules in bakery industry" Proceeding of the 5th international conferences COMEC - 2013, Braşov.
- 4.4. PĂDUREANU V., LUPU M.I., **CANJA C.M.**, "Theoretical Research To Improve Traction Performance Of Wheeled Tractors By Using A Supplementary Driven Axle", 5 th International Conference "Computational Mechanics and Virtual Engineering " COMEC 2013 24- 25 October 2013, Brasov, Romania, pg. 410-415.
- 2012** – 4.1. **CANJA C.M.**, PĂDUREANU V., "Sensorial analysis - method for alcoholic beverages quality control" Journal of EcoAgriTourism 2012 Vol. 8 No. 1 pp. 232-235 ISSN 1844-8577.
- 2011** – 4.1. **CANJA C.M.**, PĂDUREANU V., "Theoretical and Experimental Researches on Harvesting Time for White Wine Grapes from the Transylvanian Plateau", Bulletin of the Transilvania University of Brasov, series II, vol 4 (53), 2011, ISSN 2065-2135.
- 4.2. **CANJA C.M.**, ŞERBAN D., "Research on develop traceability system in food products and food safety", The 4th International Conference "Computational



Mechanics and Virtual Engineering", COMEC 2011, 20-22 october 2011, Braşov, Romania.

4.3. **CANJA C.M., ŞERBAN D.**, "Benefits of implementing HACCP in food industry", The 4th International Conference "Computational Mechanics and Virtual Engineering", COMEC 2011, 20-22 october 2011, Braşov, Romania.

4.4. LUCHIAN M.I., **CANJA C.M.**, CSATLOS C., "Studies on influence of water on dough rheology and bread quality", The 4th International Conference "Computational Mechanics and Virtual Engineering", COMEC 2011, 20-22 october 2011, Braşov, Romania

**2010** – 4.1. **CANJA C.M.**, "The management of bread baking process - an important factor in order to obtain qualitative products", Journal of EcoAgriTourism 2010 Vol. 6 No. 1 pp. 105- 108 ISSN 1844-8577.

4.2. LUCHIAN M.I., **CANJA C.M.**, "Effect of salt on gas production in bread dough", Bulletin of the Transilvania University of Brasov, vol. 3(52), series II, p. 167-170,2010.

4.3. **CANJA C.M.**, "Researches regarding the specific consumption of heat during the baking process of white and intermediary bread", Modern Technologies, Quality and Innovation - New face of TMCR, 20-22th May 2010.

4.4. **CANJA C.M.**, "Role of education in oenotourism development", Journal of EcoAgriTourism 2010 Vol. 6 No. 1 pp. 162-166, ISSN 1844-8577.

4.5. **CANJA C.M.**, "The management of bread baking process - an important factor in order to obtain qualitative products", Journal of EcoAgriTourism 2010, Vol. 6, No. 1, pp. 105- 108 ISSN 1844-8577.

4.6. LUCHIAN M.I., **CANJA C.M.**, CSATLOS C., "Studies On Influence Of Water On Dough Rheology And Bread Quality", The 4th International Conference "Computational Mechanics and Virtual Engineering" COMEC 2011 20-22 OCTOBER 2011, Brasov, Romania, pg. 132- 135.

**2009** – 4.1. **CANJA (BICĂ), C.M.**, PĂDUREANU, V., "Issue on HACCP System in Wine Enterprises", in Proceeding of Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Science - Second International Conference, Lozenec, Bulgaria, 2009, pp. 121-125.



## 5. Articole publicate în reviste din fluxul științific internațional principal

- 5.1. BICA C.M, **(CANJA C.M)**, CONSTANTIN A.M., Implementing HACCP system in Bakery Industry, Bulletin of Transilvania University of Brasov, Seria II, ISSN - 2065-2143, 2008;
- 5.2. NAZARU, A. M., BICĂ, C. M. **(CANJA, C. M.)** Optimizing the internal conveying systems in cereal mills. Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II - Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering 2009 Vol. 2 No. 51 pp. 93-98;
- 5.3. CONSTANTIN, A.M., DANCIU, M., BICĂ C. M., **(CANJA C.M.)**, "Non - thermal treatment of foodstuff. Electric potential and electric field distribution in a corona discharge", Research people and actual tasks on multidisciplinary sciences", Vol.2, First Conference, 2007, Lozenec, Bulgaria, pg 26 - 30, ISBN 978-954-91147-3-7;

## 6. Articole publicate în volume ale principalelor conferințe internaționale

- 6.1. ENACHE D. V., **CANJA C.M**, PETRIU L., Traceability and rapid alert system for food and feed - methods of critical infrastructure protection in the food industry, 15' International UOC B.EN.A Conference The Sustainability of Pharmaceutical, Medical and Ecological Education and Research;
- 6.2. LUPU M. I., **CANJA C.M.**, PADUREANU V., Wheat resistance analysis in the aspect of energy consumption in the grinding process, 15' International UOC B.EN.A Conference The Sustainability of Pharmaceutical, Medical and Ecological Education and Research;
- 6.3. BRĂTUCU, Gh., BICĂ, C. **(CANJA C.M)**, Comparative Aspects Regarding the Heat Consumption During the Baking Process of Various Types of Bread, în revista INMATEH V/2007, nr. 23, Bucuresti, p. 69- 73, ISSN 1583-1019;
- 6.4. BICĂ, C.M **(CANJA C.M)**., BRĂTUCU, Gh.: Researches Regarding the Energetic Balance of the Bread Baking Oven with Tubes Containing Vapors under Pressure, in revista INMATEH 1/2008, nr. 24, vol II, București, p. 223-228, ISSN 1583-1019.
- 6.5. BICĂ, CM. **(CANJA C.M)**, BRĂTUCU, Gh. Researches Concerning Temperature Variation in Dough During Bread Baking, in Buletinul Conferinței Internaționale, Information Technology in Agriculture and Rural Development", Debrecen, Hungary, p 74- 78, 29-30 aug. 2007, ISBN 978-963-87366-1-1;



6.6. CONSTANTIN, A.M., DANCIU, M., BICĂ C. M., **(CANJA C.M.)**, "Non - thermal treatment of foodstuff. Electric potential and electric field distribution in a corona discharge", Research people and actual tasks on multidisciplinary sciences", Vol.2, First Conference, 2007, Lozenec, Bulgaria, pg 26 - 30, ISBN 978-954-91147-3-7;

## 7. Lucrari științifice diverse

7.1. BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Furajarea animalelor cu ajutorul deseurilor din industria laptelui", Tempus;

7.2. BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, Gh. Brătucu, "Consumuri energetice în procesul de coacere a pâinii", Mecanizarea agriculturii, nr. 11/2004, pg 24-29;

7.3. BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, Gh. Brătucu, "Aspecte privind consumurile energetice în procesul de coacere a pâinii"; IN MATEH III, 2004, pg. 87-93;

7.4. GHIMBĂȘAN R., BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Unele aspecte ale fertilizării organice în agricultura biologică", Cereale și plante tehnice, nr.7/2004, pg. 16-18;

7.5. BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Aspecte privind utilizarea aditivilor alimentari la fabricarea pâinii", BIOTASAS,

7.6. BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Cerințe impuse unităților de panificație din perspectiva aderării României la Uniunea Europeană", BIOTASAS, 2005;

7.7. BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Influența tipului de combustibil asupra randamentului energetic al cuptoarelor de pâine", BIOTASAS, 2005;

7.8. GHIMBĂȘAN R., BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Unele buruieni sunt utile", Cereale și plante tehnice, nr.1/2005, pg. 19-21;

7.9. GHIMBĂȘAN R., BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Reguli europene privind obținerea - în sistem BIO - a unor produse de origine animală", in Zootehnie și Medicină Veterinară, Nr. 9/2005, ISSN 1220- 8507, pg.4;

7.10. PĂDUREANU, V., BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, "Aspecte practice privind operațiile de îngrijire și condiționare a vinului în timpul păstrării", in Buletin de informare - Noutati privind modalitatile de organizare si tehnologiile de productie si mecanizare pentru dezvoltarea agriculturii in zonele umede - vol 4/2005, ISBN: 973-635-612-4, pg. 35-40, Ed. Universității "Transilvania" Brașov, 2005;

- 7.11. BICĂ, C.M., NAZÂRU, A.M., **(CANJA C.M.)**, „Aspects concerning the energy balances of bread processing units”, in Journal of Environmental Protection and Eco, Bulgaria;
- 7.12. GHIMBĂȘAN R., BICĂ C.M., **(CANJA C.M.)**, „Zootehnia ecologică și siguranța securității alimentare”, în Zootehnie și Medicină Veterinară, Nr. 10/2006, ISSN 1220-8507, pg.5.

octombrie 2023

Conferențiar univ. dr. ing. Cristina Maria CANJA

