

## *Curriculum Vitae*

<b>Personal data</b>				
Name and Surname	<b>Maria TURTOI</b>			
Addresses	Office: 111, Domneasca St., University <i>Dunarea de Jos</i> of Galati, 800201 Galati, Romania Home: 3, Magura St, Bl. K7A, Ap 15, 800284 Galati, Romania			
Phone	Office: +40 236 411871 ext. 327	Mobile: +40 744 363190		
	Home: +40 336 405869			
Fax	+40 236 460165			
E-mail	<a href="mailto:mturtoi@ugal.ro">mturtoi@ugal.ro</a>			
Nationality	Romanian			
Date and place of birth	30 December 1963, Sibiu – Romania			
<b>Competences</b>				
	Food packaging Minimal processing (e.g. light pulses) Transport phenomena and Food unit operations Biological treatment of wastewaters			
<b>Occupational Field</b>				
	Higher Education: University <i>Dunarea de Jos</i> of Galati (UDJ-Gal) Faculty of Food Science and Engineering (SIA) Food Bioengineering Department			
<b>Work experience</b>				
Dates	Sept. 2002 to present	1998–2002	1992–1998	1987–1992
Occupation or position held	<b>Associate Professor</b> Dept. Food Bioeng., Faculty SIA, UDJ-Gal ( <i>Food Packages and Packaging Technique, Packaging in Public Food and Nutrition, Bioreactors, Food Unit Operations</i> )	<b>Lecturer</b> Dept. Food Bioeng., Faculty SIA, UDJ-Gal ( <i>Food Packaging and Packaging Design, Food Unit Operations, Food Equipment, Bioreactors, Transport Phenomena</i> )	<b>Assistant Teacher</b> Dept. Food Bioeng., Faculty SIA, UDJ-Gal ( <i>Food Unit Operations, Food Equipment</i> )	<b>Food Engineer</b> at S.C. <i>Deltapan</i> S.A. Tulcea
<b>Education and training</b>				
Dates	1994 – 2001	1982 - 1987	1978 - 1982	
Title of qualification awarded	Ph.D. Diploma	Higher Diploma in Education (Engineer Diploma)	High School Diploma (Baccalaureat)	
Name and type of organisation providing education and training	University of Galati	University of Galati	High School <i>Octavian Goga</i> of Sibiu ( <i>biology –chemistry</i> )	
<b>Member of professional associations</b>				
	Romanian Dairy Association			

<b>Personal skills and competences</b>																
Mother tongue	Romanian															
Other languages	<table border="0"> <tr> <td>Self-assessment</td> <td>Understanding</td> <td>Speaking</td> <td>Reading</td> <td>Writing</td> </tr> <tr> <td>English</td> <td>Good</td> <td>Good</td> <td>Good</td> <td>Good</td> </tr> <tr> <td>French</td> <td>Medium</td> <td>Medium</td> <td>Good</td> <td>Good</td> </tr> </table>	Self-assessment	Understanding	Speaking	Reading	Writing	English	Good	Good	Good	Good	French	Medium	Medium	Good	Good
Self-assessment	Understanding	Speaking	Reading	Writing												
English	Good	Good	Good	Good												
French	Medium	Medium	Good	Good												
Organisational skills and competences	<p>Team work: Education programme – timetable for teaching and training activities at the Faculty of SIA – dates 2002–2007;</p> <p><i>Euro – aliment</i> symposiums organisation – 2003, 2005, 2007</p>															
Other competences	<p>– PC skills: Word, MS Office (Power Point, Excel), Micrograph Designer, Corel Draw, TableCurve, Adobe Acrobat at user level;</p> <p>– Driving licence (Romanian) – category B vehicle.</p>															
<b>Works</b>	<table border="0"> <tr> <td>Books, handbooks . . . . .</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Papers (published and/or communicated) . . . . .</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Research contracts (national and intl.) . . . . .</td> <td>17</td> </tr> </table>	Books, handbooks . . . . .	13	Papers (published and/or communicated) . . . . .	46	Research contracts (national and intl.) . . . . .	17									
Books, handbooks . . . . .	13															
Papers (published and/or communicated) . . . . .	46															
Research contracts (national and intl.) . . . . .	17															
<b>Additional information</b>	<p>Training and documentation:</p> <p>2007 (March) – Training Session on European Funds – Bucharest;</p> <p>2005 – visit to Intl. Fair Drinktec – München, Germany;</p> <p>2004 – visit to Brau Beviale Nuremberg, Germany;</p> <p>2003 – visit to Intl. Fair Anuga FoodTec 2003 Köln, Germany;</p> <p>2002 – visit to Intl. Fair Intergastra 2002 – Stuttgart; Intl. Fair Resale 2002 – Nürnberg, Interpack 2002 16<sup>th</sup> International Fair Packaging Machinery, Packaging and Confectionery Machinery, Düsseldorf, Germany;</p> <p>2001 – visit to Intl. Fair Drinktec – München, Germany;</p> <p>1996 – visit to DICAMP, University of Trieste, Italy;</p> <p>1995 – visit to Sheffield Hallam University, UK;</p> <p>1994 – 6 month training – TEMPUS Programme in Food Science, Food Technology, Food Engineering, at Wageningen Agricultural University, Olanda.</p> <p>References available upon request</p>															
<b>Annexes</b>	The complete list of works															

## ANNEXES

### The complete list of works

#### A. Ph.D. Thesis

**Turtoi, M.**, 2001. *Contribuții privind tratamentul biologic al efluenților din industria alimentară, Teză de doctorat, Universitatea Dunărea de Jos Galați / Contributions to the Biological Treatment of Food Industry Wastes, Ph.D. Thesis, University Dunarea de Jos of Galati.*

#### B. Books

##### B.1. Books / Handbooks

Alexandru R., Turtoi Gh., Gîtin L., **Turtoi, M.**, 2002. *Fenomene de transfer, Transport Phenomena* curs pentru IDD, Editura Fundației Univ. Dunărea de Jos Galați, 200 p.

**Turtoi, M.**, 2000. *Materiale de ambalaj și ambalaje pentru produsele alimentare.* Editura Alma, Galați, ISBN: 973-9290-66-3, 352 p. *Food Packaging Materials*

Pasat, Gh.D., **Turtoi, M.** și Iordache, Gh., 1999. *Bioreactoare. Calcul, Bioreactors. Calculations* construcție. Editura Printech, București, ISBN: 973-9402-93-6, 180 p.

Amarfi, R. și **Turtoi, M.**, 1998. *Operații și aparate. Îndrumar pentru lucrări de laborator. fascicula 2, Universitatea Dunărea de Jos Galați.* *Unit Operations. Laboratory Handbook*

Pasat, Gh.D. și **Turtoi, M.**, 1998. *Bioreactoare. Calcul, construcție, exploatare.* Editura Printech, București, ISBN: 973-98523-6-X, 130 p. *Bioreactors. Calculations II*

Amarfi. R., Turtoi. Gh., Macovei. V., Alexandru. R., **Turtoi. M.**, Teodorescu. L., Popa. C., Covrig. M., Herinean. F. și Hopulele, L., 1996. *Procesarea minimă atermică și termică în industria alimentară.* Editura Alma, Galați, ISBN: 973-97284-6-4, 208 p. *Thermal and nonthermal minimal processing in food industry*

Macovei, V., **Turtoi, M.** și Hopulele L., 1996. *Procesarea cu microunde.* (p. 133–183) cap. 3.1 în *Procesarea minimă atermică și termică în industria alimentară.* Editura Alma, Galați, ISBN: 973-97284-6-4, 208 p. *(Microwaves processing)*

##### B.2. Books

**Turtoi, M.**, 2006. *Bioreactoare: noțiuni fundamentale,* Editura Academica, ISBN (10) 973-8316-91-X, ISBN (13) 978-973-8316-91-1, 328 p. *Bioreactors: fundamentals*

**Turtoi M.**, 2006. *Ambalaje și tehnica ambalării: îndrumar de lucrări practice și aplicative,* Editura Academica, ISBN (10) 978-973-8316-92-8, ISBN (13) 978-973-8316-92-8, 320 p. *Food packaging: laboratory handbook*

Nicolau, A. și **Turtoi, M.** 2006. *Microbiologie generală: factori care influențează dezvoltarea microorganismelor,* Editura Academica, ISBN (10) 973-8937-16-7, ISBN (13) 978-973-8937-16-1. *Microbiology: factors influencing microorganisms*

Nicolau, A. și **Turtoi, M.**, 2006. *Temperatura.* (85–100) cap. 6 în *Microbiologie generală: factori care influențează dezvoltarea microorganismelor,* Editura Academica, ISBN (10) 973-8937-16-7, ISBN (13) 978-973-8937-16-1. *(temperature, pressure, light pulses, ultrasounds)*

- Nicolau, A. și **Turtoi, M.**, 2006. *Presiunea*. (107–124) cap. 8 în *Microbiologie generală: factori care influențează dezvoltarea microorganismelor*, Editura Academica, ISBN (10) 973-8937-16-7, ISBN (13) 978-973-8937-16-1.
- Turtoi, M.** și Nicolau, A. 2006. *Pulsurile luminoase*. (131–140) cap. 10 în *Microbiologie generală: factori care influențează dezvoltarea microorganismelor*, Editura Academica, ISBN (10) 973-8937-16-7, ISBN (13) 978-973-8937-16-1.
- Turtoi, M.** și Nicolau, A. 2006. *Ultrasunetele*. (155–166) cap. 12 în *Microbiologie generală: factori care influențează dezvoltarea microorganismelor*, Editura Academica, ISBN (10) 973-8937-16-7, ISBN (13) 978-973-8937-16-1.
- Banu, C., Amarfi, R. și **Turtoi, M.** (coordonatori), Alexandru, R., Botez, E., Turtoi, Gh., Sturza, R., Dicusar, G., Macari, A., Dupouy, E., Deseatnicov, O. și Gudima, A., 2004. *Dicționar explicativ pentru științe exacte, Industrie Alimentară, IAL 5, Operații unitare*, Ed. Academiei Române, ISBN 973-27-1140-X / 973-27-0747-X, Ed. AGIR, 973-8466-91-1 / 973-8130-17-4, 256 p. *Dictionnary – Unit operations*
- Turtoi, M.**, 2004. *Tehnici de ambalare a produselor alimentare*, Editura Academica, ISBN 973-8316-73-1, 400 p. *Food Packaging Techniques*
- Costin, G.M. (editor) et al., 2003. *Știința și ingineria fabricării brânzeturilor*, Editura Academica, ISBN 973-8316-65-0, 736 pag. *Dairy processing - cheese*
- Turtoi, M.**, Turtoi, Gh., 2003. *Utilaje și instalații specifice fabricării brânzeturilor*. (p. 267 – 322) cap. 6 în *Știința și ingineria fabricării brânzeturilor*, Editura Academica. *(equipment, cheese packaging)*
- Turtoi, M.**, 2003. *Ambalarea brânzeturilor*. (p. 323–366). cap. 7 în *Știința și ingineria fabricării brânzeturilor*, Editura Academica.
- Banu, C. (coordonator) et al., 1998. *Manualul inginerului de industrie alimentară*. vol. I, Editura Tehnică, București, ISBN: 973-32-1188-0, 1378 p. *Food Engineer Handbook*
- Amarfi, R., **Turtoi, M.**, 1998. *Caracteristici fizice și termofizice*. (p. 50-127) cap. 2 în *Manualul inginerului de industrie alimentară*, vol I, Editura Tehnică, București.
- Turtoi, M.**, 1998. *Apa în industria alimentară. Epurarea apelor reziduale*. (p. 128-176) cap. 3 în *Manualul inginerului de industrie alimentară*, vol. I, Editura Tehnică, București.
- Popa, C., **Turtoi, M.** și Turtoi, Gh., 1998. *Materiale utilizate în industria alimentară. Ambalaje*. (p. 177-260) cap. 4 în *Manualul inginerului de industrie alimentară*, vol. I, Editura Tehnică, București.
- Popa, C., **Turtoi, M.** și Turtoi, Gh., 1998. *Transportul materialelor*. (p. 395-473) cap. 8 în *Manualul inginerului de industrie alimentară*, vol. I, Editura Tehnică, București.

## C. Papers

### C.1. ISI cited papers

- Turtoi, M.** and Nicolau, A., 2006. Intense light pulse treatment as alternative method for mould spores destruction on paper-polyethylene packaging material, *Journal of Food Engineering*, Elsevier Ltd., doi: 10.1016/j.jfoodeng.2006.11.017.
- Cesário, M.T., **Turtoi, M.**, Sewalt, S.F.M., Beeftink, H.H. and Tramper, J., 1996. Enhancement of the gas-to-water ethene transfer coefficient by a dispersed water-immiscible solvent: effect of the cells, *Applied Microbiology and Biotechnology*, vol. 46, p. 497–502.

## C.2. Papers recognised by CNCSIS ([www.cncsis.ro](http://www.cncsis.ro))

### C.2.1. Papers in B and C category

- Turtoi, M., 2003.** Principiile ambalării aseptice a produselor alimentare, *Buletin AGIR*, anul VIII, nr. 3, iul-sept, 2003, p. 60–65, ISSN 1224-7928.
- Turtoi, M., 2003.** Produsele alimentare și ambalajul. Alegerea ambalajelor specifice pentru produsele alimentare comercializate ambalate, *Buletin AGIR*, anul VIII, nr. 3, iul-sept, 2003, p. 66–69, ISSN 1224–7928.
- Turtoi, Gh. și **Turtoi, M., 2003.** Aspecte privind igienizarea în industria de prelucrare a laptelui, *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224–3655, vol. 18, nr. 4 / 2003.
- Turtoi, M., 2002.** Ambalarea brânzeturilor – necesitate, cerințe și modalități de realizare, *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224–3655, vol. 17, nr. 1, p. 24–38.
- Turtoi, M., 2002.** Considerații privind ambalarea brânzeturilor semimoi și moi, *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224–3655, vol. 17, nr. 2, p. 147–159.
- Turtoi, M., 2002.** Considerații privind ambalarea brânzeturilor proaspete, *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224-3655, vol. 17, nr. 3, p. 223–229.
- Turtoi, M., Hopulele, T. and Caraman, S., 2001.** Modeling of the biodegradation in multiphase stirred tank reactor. *The Annals of the University Dunărea de Jos Galati, Fascicle III, Electrotechnics. Electronics. Automatic Control. Informatics*, ISSN 1221–4574, p. 80–85.
- Caraman, S., Frangu, L. and **Turtoi, M., 2001.** Software system for generating, identification and simulation of the biotechnological processes models. *The Annals of the University Dunărea de Jos Galati, Fascicle III, Electrotechnics. Electronics. Automatic Control. Informatics*, ISSN 1221–4574, p. 75–79.
- Turtoi, M., 2001.** Ambalarea laptelui pasteurizat și sterilizat – necesitate, cerințe și mod de realizare. *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224–3655, vol. 16, nr. 1–2, p. 41–57.
- Turtoi, M., 2001.** Ambalarea smântânii și a untului – necesitate, cerințe și mod de realizare. *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224–3655, vol. 16, nr. 3–4, p. 170–179.
- Turtoi, M., 1998.** Apa potabilă în industria laptelui. *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224-3655, vol. 13, nr. 4, p. 245-252.
- Turtoi, M., 1997.** Ape reziduale provenite din fabricile de prelucrare a laptelui. *Buletin de Informare pentru Industria Laptelui*, ISSN 1224-3655, vol. 12, nr. 3-4, p. 110-117.
- Turtoi, Gh. și **Turtoi, M., 1994.** Aplicațiile extracției cu fluide supercritice în industria produselor lactate. *Buletin de Informare pentru Industria laptelui*, vol. 8, nr. 3-4, p. 204-219.

### C.2.2. Papers in D category

- Turtoi, M., Ioniță, I., and Nicolau, A., 2005.** Survival of *Saccharomyces cerevisiae* cells under ILP treatment on glass used as packaging material, *The Annals of the University Dunărea de Jos of Galati, Fascicle VI, Food Technology*, ISSN 1221–4574, 60–66.
- Turtoi, M. și Nicolau, A., 2005.** Survival of *Candida mycoderma* cells under Intense Light Pulses Treatment on glass used as packaging material, *Acta Cibiniensis*, 1/2005, p. 71–76.
- Turtoi, M., Ștefănescu, C. și Nicolau, A., 2004.** Supraviețuirea sporilor de *Aspergillus cinnamomeus* pe materiale de ambalaj destinate produselor de panificație în urma tratamentului cu impulsuri ultrascurte de lumină, *Buletin Informativ pentru Industria de Morărit – Panificație*, vol. 15, nr. 1–2, pag. 65–73.

**Turtoi, M.** and Hopulele, T., **2001**. Response surface methodology used to study the mass transfer enhancement in multiphase systems in stirred tank reactors. *The Annals of the University Dunărea de Jos Galati, Fascicle VI, Food Technology*, ISSN 1221-4574, p. 17-24.

Amarfi, R., **Turtoi, M.**, Segal, R. și Turtoi, Gh., **2000**. Studies on the Intense Light Pulses Drying of Green Leaf of Parsley and Dill. *The Annals of the University Dunărea de Jos Galati, Fascicle VI, Food Technology*, ISSN 1221-4574, p. 23-29.

### C.3. Papers published in Bulletins of Intl. Symposium

**Turtoi, M.**, Hopulele, T. and Caraman, S., **2001**. Modeling of the biodegradation in multiphase stirred tank reactor. *PROCEEDINGS – SIMSIS 11. The 11<sup>th</sup> International Symposium on Modeling, Simulation and System's Identification*, October 12-13, Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos – Galati, ISBN 973-8139-98-8, p. 148-153.

Caraman, S., Frangu, L. and **Turtoi, M.**, **2001**. Software system for generating, identification and simulation of the biotechnological processes models. *PROCEEDINGS – SIMSIS 11. The 11<sup>th</sup> International Symposium on Modeling, Simulation and System's Identification*, Oct 12-13, Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos – Galati, ISBN 973-8139-98-8, p. 143-147.

Amarfi, R., Segal, R., **Turtoi, M.** and Turtoi, Gh., **1997**. Fundamental aspects of ILP – drying of leafy vegetables. *Proceedings of The Third Copernicus Meeting Process Optimisation and Minimal Processing of Foods*, 24-27 nov., Leuven, Belgia, p. 37-45.

### C.4. Papers published in bulletions of Symposiums with international participation

**Turtoi, M.**, Ștefănescu, C. and Nicolau, A., **2004**. Survival of *Cladosporium herbarum* spores on paper-polyethylene packaging material under intense light pulses treatment, *Cercetări științifice. Progrese și tehnologii agroalimentare*, vol. X, nr. 1, Editura Agroprint Timișoara, pag. 94-101, ISSN: 1453-1399, *Simpozionul Internațional Științe, procese și tehnologii agroalimentare*, ed. A IX-a, 20-21 mai 2004, Timișoara.

Bolat, I. și **Turtoi, M.**, **2003**. Cercetări privind indicii de calitate ai apelor reziduale din industria malțului și a berii, *Lucrările Simpozionului internațional Euro – aliment 2003*, Galați 23-25 octombrie, ISBN 973-8316-68-5, p. 317-322.

Bolat, I. și **Turtoi, M.**, **2003**. Cercetări privind indicii de calitate ai apelor reziduale de la două fabrici de bere cu și fără stație de epurare, *Lucrările Simpozionului internațional Euro – aliment 2003*, Galați 23 – 25 octombrie, ISBN 973-8316-68-5, p. 323-328.

Amarfi, R., **Turtoi, M.**, Turtoi, Gh., Segal, R. și Baston, O., **1998**. Cercetări privind cinetica uscării unor specii din grupa legumelor frunze aromate și condimentare. *Abstracts. Symposium 50 years of University Level Education in Food Science*, 16-18 oct. 1998, Galați, 370 p., Secțiunea III Echipamente în industria alimentară, p. 173-174.

Alexe, P., Buțu, N., Resmeriță, D., Vizireanu, C., Bordei, D., **Turtoi, M.**, Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C.I., Iordăchescu, G. și Moraru, C., **1998**. Preferințele alimentare ale consumatorului român I. Preferințe cotidiene și ocazionale. *Abstracts. Symposium 50 years of University Level Education in Food Science*, 16-18 oct. 1998, Galați, 370 p., Secțiunea V. Alimentație publică și turism, p. 295-297.

Buțu, N., Resmeriță, D., Alexe, P., Vizireanu, C., Bordei, D., **Turtoi, M.**, Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C.I., Iordăchescu, G. și Moraru, C., **1998**. Preferințele alimentare ale consumatorului român II. Necesitatea reclamei și importanța elementelor de marcare și prezentare. *Abstracts. Symposium 50 years of University Level Education in Food Science*, 16-18 oct. 1998, Galați, 370 p., Secțiunea V. Alimentație publică și turism, p. 298-299.

Resmeriță D., Alexe P., Buțu N., Vizireanu C., Bordei D., **Turtoi M.**, Bahrim G., Nicolau A., Moraru C.I., Iordăchescu G., Moraru C., **1998**. Preferințele alimentare ale consumatorului român III. Factori care influențează decizia de cumpărare. *Abstracts. Symposium 50 years of University Level Education*

in *Food Science*, 16-18 oct. 1998, Galați, 370 p., Secțiunea V. Alimentație publică și turism, p. 300-301.

### C.5. Papers published in bulletins of national symposiums

Pasat, Gh.D., **Turtoi, M.** și Bahaciu, G., **2002.** Cercetări privind hidrodinamica amestecării în bioreactoare, lucrare susținută și publicată în volumul de lucrări al *Simpozionului Anual al Facultății de Zootehnie*, noiembrie 2002, București.

**Turtoi, M., 1998.** Îmbunătățirea transferului de substanță al poluanților folosind substanțe vector. *Buletin științific vol. III, Tehnologii alimentare, Lucrările sesiunii de comunicări științifice Altexim-1 Sibiu '98, 22-23 mai*, ISBN 973-9280-96-X, p. 265-272.

**Turtoi, M.** și Hopulele, T., **1998.** Tendințe actuale privind tratamentul biologic al apelor reziduale din industria alimentară. *Buletin științific vol. III, Tehnologii alimentare, Lucrările sesiunii de comunicări științifice Altexim-1 Sibiu '98, 22-23 mai*, ISBN 973-9280-96-X, p. 273-280.

**Turtoi, M.** și Amarfi, R., **1998.** Studiu comparativ între uscarea convectivă și radiant convectivă a unor produse vegetale. *Buletin științific vol. III, Tehnologii alimentare, Lucrările sesiunii de comunicări științifice Altexim-1 Sibiu '98, 22-23 mai*, ISBN 973-9280-96-X, p. 281-288.

Costiuc, L., Turtoi, Gh., Costiuc, I. and **Turtoi, M., 1997.** Modelarea echilibrului solid - vapori cu ajutorul ecuației de stare Peng-Robinson. *Proceedings. Sesiunea științifică Mașini și echipamente termice*, 30-31 oct., Galați, p. 111-118.

### C.6. Papers published in Romanian magazines

**Turtoi, M.** și Nicolau, A. **2006.** Pasteurizarea cu microunde la nivel industrial, *Calita*, anul 7, iulie 2006 nr. 57, p. .

Hopulele, T. și **Turtoi, M., 2003.** Comparație între diferite tipuri de butelii PET pentru bere din punct de vedere al pierderii CO<sub>2</sub> din bere și al modificării indicilor de calitate ai berii, *Revista berarilor*, nr. 4 / 2003, ISSN 1453-4819.

**Turtoi, M.** și Bolat, I., **2002.** Ambalajul și eticheta – mijloace de informare corectă a consumatorului. Partea I. Asigurarea securității produsului ambalat. *Globus Food & Drink – revista industriei alimentare române*, ISSN 1454-7252, vol. 3, nr. 29, p. 22-23.

**Turtoi, M.** și Bolat, I., **2002.** Ambalajul și eticheta – mijloace de informare corectă a consumatorului. Partea a II-a. Informații care asigură sănătatea consumatorului. *Globus Food & Drink – revista industriei alimentare române*, ISSN 1454-7252, vol. 4, nr. 31, p. 8-9.

**Turtoi, M.** și Hopulele, T., **2002.** Utilizarea buteliilor din polietilen tereftalat (PET) la îmbutelierea berii – cerințe speciale și metode de îmbunătățire a proprietăților barieră la gaze, *Revista berarilor*, ISSN 1453-4819, nr. 2, p. 26-30.

**Turtoi, M.** și Hopulele, T., **2002.** Butelii speciale din polietilen tereftalat (PET) folosite la îmbutelierea berii – comparație între diferite tipuri de butelii PET pentru bere din punct de vedere al difuziei oxigenului, *Revista berarilor*, ISSN 1453-4819, nr. 4, p. 28 - 34.

**Turtoi, M.** și Hopulele, T., **2001.** Etilena – poluant al atmosferei și regulator al coacerii fructelor. *Globus Food – revista industriei alimentare române*, ISSN 1454-7252, vol. 3, nr. 18, p. 8-9.

**Turtoi, M., 1994.** Flair Flow - Europe: Analize timp real. Dioxidul de sulf - influențe asupra microbiologiei vinului. *Banca de Informații pentru Industria Alimentară*, nr. 44, Universitatea Galați.

**Turtoi, M., 1993.** Pervaporizarea în industria alimentară. *Banca de Informații pentru Industria Alimentară*, nr. 40, Universitatea Galați.

**Turtoi, M., 1993.** Extrudarea termoplastică a produselor alimentare. *Banca de Informații pentru Industria Alimentară*, nr. 30, Universitatea Galați.

**Turtoi, M., 1993.** Lucrările simpozionului Studiul legăturilor cauzale între unele îmbolnăviri umane și gradul de poluare a alimentelor. *Banca de Informații pentru Industria Alimentară*, nr. 29, Universitatea Galați.

## **E. Research Contracts**

### **E.1. International projects**

Amarfi, R., **Turtoi, M.**, Turtoi, Gh., **1997.** *Process optimization and minimal processing of foods*, Secțiunea Drying, Programul European **Copernicus**, contract CIPA-CT94-0195, 1997, (membru în echipă).

Popa, C., Costin, G.M., Rotaru, G., Nicolau, A., **Turtoi M.**, 1995–1997. *Food Manufacturing and Marketing. Food Preferences of Foreign Tourists in Romania*, Romanian Academic Links Project cu Hallam Sheffield University – Marea Britanie, proiect finanțat de Consiliul Britanic, (membru în echipă).

Popa, C., Costin, G.M., Rotaru, G., Nicolau, A., **Turtoi, M.**, 1993–1995. *Food Manufacturing and Marketing. Public Food and Nutrition*, Romanian Academic Links Project cu Hallam Sheffield University – Marea Britanie, proiect finanțat de Consiliul Britanic, (membru în echipă).

### **E.2. National projects**

Grant CEEX – MENER nr. 717/25.07.**2006** *Îmbunătățirea indicatorilor calitativi la tratarea biologică a apelor reziduale din industria alimentară pe baza unor sisteme de conducere avansată* – APEPUR, director proiect Prof. Sergiu Caraman, responsabil UDJG conf **M. Turtoi**.

Grant CEEX 135 / **2006** *Tehnologii moderne neconvenționale, conforme cu reglementările europene, de epurare a apelor uzate și de tratare a nămolului rezidual în scopul reutilizării acestuia*, director proiect Prof. L. **Oporean**, Universitatea *Lucian Blaga* Sibiu, responsabil UDJG conf **M. Turtoi**.

Grant tip A, 2005 – 2006. *Tehnici de modelare și control robust al proceselor de tratare a apelor reziduale*, director de proiect Sergiu Caraman, (membru în echipă).

**Turtoi, M.**, Nicolau, A., Ștefănescu, C., Amarfi, R., Creangă, C., Popa, G., Moraru, D., Bolat, I., Ștefănescu, C., **2003–2005.** *Cercetări asupra materialelor de ambalaj folosite la ambalare aseptică*, contract de cercetare de tip A, cod CNCSIS 1052 (director de proiect).

Grant tip A, **2002–2004.** *Modelarea proceselor biotehnologice* (2004), proiect CNCSIS, director de program: prof. dr. ing. Sergiu Caraman, (membru în echipă).

Pasat, Gh.D., **Turtoi, M.**, Nicolau, A., Bahrim, G., Creangă, C., Gîtin, L., Necula, I., Vrabie, C.M., Ioniță, I., **2002.** *Studiul hidrodinamicii curgerii multifazice în bioreactoare*, contract de cercetare de tip A cu CNCSIS, (membru în echipă).

Popa, C., **Turtoi, M.**, Costin, G.M., Hopulele, T., Botez, E., **2000–2002.** *Program interdisciplinar inginerie și management pentru perfecționarea învățământului în domeniul turismului și alimentației*, Proiect CNFIS Cod 96/99, proiect major (100.309 USD), (membru în echipă).

Popa, C., **Turtoi, M.**, Costin, G.M., Hopulele, T., Botez, E., **1999–2000.** *Program interdisciplinar inginerie și management pentru perfecționarea învățământului în domeniul turismului și alimentației*, Proiect CNFIS Cod 96/99, faza PIP (valoare 25.000 USD), (membru în echipă).

Amarfi, R., Covrig, M., **Turtoi, M.**, Manole, C., **1999.** *Studiu privind procesarea minimă în industria alimentară utilizând tehnici intensive. Fază unică: Efectuare experimente cu tehnici IUL și microunde*, contract 34234/1999, tema 12/68, beneficiar CNCSU – Ministerul Învățământului, (membru în echipă).



- Amarfi, R., **Turtoi, M.**, Segal, R., Turtoi, Gh., **1997**. *Studiu privind procesarea minimă în industria alimentară utilizând tehnici intensive*, contract nr. 7007/1997, tema 16/292/1997, beneficiar CNCSU – Ministerul Învățământului, (membru în echipă).
- Hopulele, T., Turtoi, Gh., **Turtoi, M.**, Popa, C., **1997**. *Studiu privind implementarea metodei de separare cu fluide supercritice în industria alimentară*, contract nr. 7007/1997, tema 26/291/1997, beneficiar CNCSU – Ministerul Învățământului, (membru în echipă).
- Hopulele, T., **Turtoi, M.**, Turtoi, Gh., Popa, C., **1996**. *Studiu privind implementarea metodei de separare cu fluide supercritice în industria alimentară*, contract nr. 5007/1996, tema 1164/1996, beneficiar CNCSU – Ministerul Învățământului, (membru în echipă).
- Popa, C., Amarfi, R., Turtoi, Gh., Alexandru, R., Macovei, V., **Turtoi, M.**, Teodorescu, L., Covrig, M., Hopulele, L., Herinean, F., **1995**. *Procesarea minimă în industria alimentară folosind tehnici intensive*, contract nr. 4007/1995, tema B1, beneficiar CNCSU -Ministerul Învățământului, (membru în echipă).
- Popa, C., Jâșcanu, V., Hopulele, T., Hopulele, L., Covrig, M., Botez, E., Turtoi, Gh., **Turtoi, M.**, Ionete, I., **1992**. *Proiectarea unei stații pilot de bere cu capacitatea 1 hl bere finită/șarjă și a unei stații de micromalțificare cu capacitatea de 25 kg/șarjă malț*, contract 11.5.16/1992, beneficiar S.C. Berebăuturi Chitila S.A. București, (membru în echipă).

## F. Other works

- Turtoi, M., 2006**. *Ambalaje și tehnici de ambalare*, Universitatea Dunărea de Jos Galați, curs IDD Galați 2005/2006, 160 pag.
- Alexe, P. și **Turtoi, M.** (editori), **2005**. *Lucrările Simpozionului Internațional Euro – aliment 2005, 29 – 30 September, Galati – Romania*, Editura Academica, ISBN 973-8316-87-1, 308 pagini.
- Turtoi, M., 2004**. *Ambalaje și tehnici de ambalare*, Universitatea Dunărea de Jos Galați, curs IDD Focșani 2004 / 2005, 168 pag.
- Bulancea, M., Alexe P. și **Turtoi, M.** (editori), **2003**. CD – *Lucrările Simpozionului Internațional Euro – aliment 2003, 23 – 25 octombrie 2003*, Editura Academica, ISBN 973-8316-68-5, 850 pag.
- Redactor – șef al publicației *The Annals of the Dunărea de Jos of Galati University, Fascicle VI, Food Technology*, perioada **2003–2006**.
- Turtoi, M., 1998**. *Procese biochimice și microorganisme în tratarea biologică a efluenților din industria alimentară, Referat doctorat*, Universitatea Dunărea de Jos Galați, 70 p.
- Turtoi, M., 1998**. *Procedee și instalații de tratare biologică a efluenților din industria alimentară, Referat doctorat*, Universitatea Dunărea de Jos Galați, 72 p.
- Turtoi, M., 1996**. *Fenomene de transfer de substanță și căldură la tratarea biologică a efluenților din industria alimentară, Raport intern*, Catedra Bioinginerii în industria alimentară, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit, Universitatea Dunărea de Jos Galați, 58 p.
- Turtoi, M., 1994**. *Enhancement of the removal of poorly water-soluble pollutants from waste gases by using an apolar organic liquid, Internal Report*, Department of Food Science, Food and Bioengineering Group, Wageningen Agricultural University, The Netherlands, 60 p.

Associate Professor Eng. **Maria TURTOI**, Ph.D.

