Curriculum vitae



## INFORMAŢII PERSONALE

# Ungureanu-Iuga Mădălina


Sat Ortoaia, str. Bistriţei nr. 8, 727203 Suceava (România)
madalina.iuga@usm.ro, iugamada@yahoo.com


## EXPERIENŢA PROFESIONALĂ

**30/09/2024– prezent**
**Asistent universitar (regim de plată cu ora)**
Universitatea ”Ștefan cel Mare” din Suceava (România), Facultatea de Inginerie Alimentară

**30/09/2024– prezent**
**Cercetător ştiinţific în controlul calităţii produselor alimentare**
Universitatea ”Ștefan cel Mare” din Suceava (România), Centrul integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control

**01/09/2022 – prezent**
**Cercetător științific în controlul calităţii produselor alimentare**
Centrul de Economie Montană "CE-MONT", Institutul Naţional de Cercetări Economice ”Costin C. Kiriţescu”, Academia Română (România)

**11.06.2026 – 31.07.2027**
**Cercetător științific în controlul calităţii produselor alimentare**
S.C. NATUR LOGISTICS S.R.L.

**02/12/2019 – 30/06/2024**
**Asistent de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare** (perioadă determinată)
Universitatea ”Ștefan cel Mare” din Suceava (România), Centrul integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control”

**20/01/2020 – 30/05/2021**
**Asistent universitar (regim de plată cu ora)**
Universitatea ”Ștefan cel Mare” din Suceava (România)

**01/08/2017–30/09/2017**
**Tehnician Asigurarea Calității**
SC Maspex România SRL, punct de lucru Vatra Dornei, Vălenii de Munte (România)

**18/07/2016–18/10/2016**
**Intern Departamentul de Asigurare a Calității**
SC Coca Cola HBC România SRL, punct de lucru Vatra Dornei, București (România)

## EDUCAŢIE ŞI FORMARE

**01/10/2018-19/11/2021**
**Diplomă de Doctor seria J nr. 0055577** — Nivelul 8 CEC
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România), Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

**01/10/2016–02/07/2018**
**Diplomă de Master seria MA nr. 0144447** — Nivelul 7 CEC
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România), Facultatea de Inginerie Alimentară

**01/10/2016–18/06/2018**
**Certificat DPPD Nivel II seria Ad nr. 0015126** — Nivelul 7 CEC
Universitatea ”Ștefan cel Mare”, Suceava (România)

**01/10/2012–01/06/2016**
**Diplomă de Inginer în industria alimentară seria IA nr. 0055946** — Nivelul 6 CEC
Universitatea ”Ștefan cel Mare”, Suceava (România), Facultatea de Inginerie Alimentară

**01/10/2012–30/06/2015**
**Certificat DPPD Nivel I seria X nr. 0048476** — Nivelul 6 CEC
Universitatea ”Ștefan cel Mare”, Suceava (România)

**01/09/2008–01/06/2012**
**Diplomă Bacalaureat seria C nr. 0002078**
Colegiul Național ”Petru Rareș”, Suceava (România), Matematică informatică bilingv română-franceză

## COMPETENŢE PERSONALE

| Limba(i) maternă(e) | Română | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Limbile străine | ÎNȚELEGERE | | VORBIRE | | SCRIERE |
| | Ascultare | Citire | Participare la conversaţie | Discurs oral | |
| Engleză | B2 | B2 | B2 | B2 | B2 |
| Franceză | B2 | B2 | B2 | B2 | B2 |
| | Atestat DELF nivel B2 | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Spaniolă | B2 | B2 | B2 | B2 | B2 |
| | Niveluri: A1 și A2: Utilizator elementar - B1 și B2: Utilizator independent - C1 și C2: Utilizator experimentat<br>Cadrul european comun de referință pentru limbi străine | | | | |

Competenţe de comunicare

- capacitate de comunicare și organizare a activităților diverse, dobândită în urma participării activităţilor din cadrul proiectelor internaționale;
- capacitate de lucru îndelungat și lucru în echipă;
- capacitate de a evita stările conflictuale și rezistență la stres.

Competenţe organizaţionale/manageriale

- asumarea responsabilităților pentru acțiunile întreprinse;
- preocupare pentru perfecționarea activității proprii;
- luarea unor decizii prompte și eficiente la problemele semnalate, adaptare la situații neprevăzute.

Competenţe dobândite la locul de muncă

- o bună cunoaștere a proceselor de control al calității produselor alimentare;
- dexteritate la manevrarea și exploatarea echipamentelor și aparaturii de laborator.

Competențele digitale

| AUTOEVALUARE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Procesarea informaţiei | Comunicare | Creare de conţinut | Securitate | Rezolvarea de probleme |
| Utilizator experimentat | Utilizator experimentat | Utilizator independent | Utilizator independent | Utilizator independent |

Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

Certificat ECDL Complet

- o bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office™ (Word™, Excel™ şi PowerPoint™);
- cunoştinţe de bază despre aplicaţii de design grafic (CorelDRAW™);
- cunoștințe de bază AutoCAD (Autodesk Inventor).
- cunoştinţe de bază despre softuri de prelucrare statistică a datelor experimentale (SPPS™, Design Expert™, Excel STAT);
- realizarea design-ului și structurii produselor software, particularizarea, configurarea și modificarea aplicațiilor software.

Permis de conducere

categoria B

## INFORMAŢII SUPLIMENTARE

Certificări

Cursuri Sisteme de asigurare a calității:

- Certificat auditor ISO 22000 eliberat de TÜV Türingen Germania;
- Certificat auditor ISO 9001 eliberat de TÜV Türingen Germania;
- Certificat auditor ISO 14001 eliberat de TÜV Türingen Germania;
- Certificat Formator seria S nr. 0087172.

Publicaţii şi distincţii

- 46 de articole indexate SCIE (WoS) din care 29 în jurnale Q1 şi 17 în jurnale Q2;
- 11 de articole indexate ESCI (WoS);
- 6 de articole indexate WoS fără factor de impact;
- 23 articole indexate în alte baze de date internaţionale;
- o carte publicată la editură naţională, o carte şi un capitol de carte publicate la edituri internaţionale;
- 4 brevete de invenţie acordate de OSIM, 2 brevete de invenţie acordate de EPO.
- 38 de comunicări la manifestări ştiinţifice şi saloane de inventică internaţionale (prezentator);
- 17 comunicări la manifestări ştiinţifice şi saloane de inventică naţionale (prezentator);
- 49 comunicări la manifestări ştiinţifice şi saloane de inventică naţionale/internaţionale (co-autor)
- 17 premii acordate de CNCS pentru articole Q1/Q2;
- 8 medalii de aur, 4 de argint, 1 medalie de bronz la saloane de inventică naţionale/internaţionale.
- distincţia doctorandul anului USV (2019/2020/2021);
- Menţiune specială Premiile „Rada Mihalcea pentru Tineri Cercetători în Stiinţe şi Inginerie” 2026.

Proiecte şi grant-uri

*Internaţionale*

- Proiect international COST CA18238, European transdisciplinary networking platform for marine biotechnology (Ocean4biotech), Perioada de derulare 31.08.2022-28/04/2024 – membru în comitetul managerial.

*Naţionale*

*Director de proiect*

- Mobilitate cercetător Ungureanu-luga Mădălina, Nr. contract/dată MC 81 din 08/11/2024, ID proiect PN-IV-P2-2.2-MC-2024-0229, Ungureanu-luga Mădălina, Valoare totală contract 11.620,00 (lei), Perioada de derulare (24.11.2024-28.11.2024), director.

*Membru*

- PN-III-P4-PCE-2021-0718, contract nr. PCE 60/2022, Innovative approach to develop value-added snack products through extrusion technology, Perioada de derulare (22.06.2022 – 30.11.2024), membru - Asistent de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare.

- PN-III-P1-1.1-TE-2019-0892, Cercetări privind îmbunătăţirea calităţii pâinii prin utilizarea făinurilor din leguminoase germinate (LEGERMBREAD), Perioada de derulare (02/12/2019 – 14/09/2022), membru - Asistent de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare.

- Excelență în cercetare avansată, leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii" – EXCALIBUR, Proiect de dezvoltare instituțională – Proiect de finanțare a excelenței în CDI, Programul 1 - Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, (PNCDI III), Perioada de derulare (02/12/2019 – 31/12/202), membru - Asistent de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare.

- PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0473: "De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației" (IBNA-PLUS), Perioada de derulare (08/10/2018 – 31/12/2020), membru - Asistent de cercetare în controlul calităţii produselor alimentare.

- DECIDE – dezvoltare prin educaţie antreprenorială şi cercetare inovativă doctorală şi postdoctorală, Proiect cofinanţat din Programul Operaţional Capital Uman 2014-2020, Perioada de derulare 20/01/2020 – 30/05/2021, membru grup ţintă.

- Proiect Internațional „Integrated Landscape Analysis and Design of Dorna River Basin", Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava (România), Van Hall Larenstein University of Applied Sciences (Olanda), membru.

Burse Erasmus+

- bursă ERASMUS+, 10 ianuarie – 10 aprilie 2019, Universidad Autonoma del Estado de Mexico, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, (Mexico).

- Stagiu Erasmus+ de formare la Estonian University of Life Sciences, 05-09 mai 2026, Tartu, Estonia.

- Stagiu Erasmus+ de predare la University Donja Gorica, 13-18 aprilie 2026, Podgorica, Muntenegru.

Recunoaştere internaţională

- indice Hirsch în Google Academic: 21; indice Hirsch în Scopus: 17; indice Hirsch în Web of Science: 17;
- Recenzor reviste indexate WoS şi BDI: https://publons.com/researcher/3809786/madalina-ungureanu-iuga/

Brevete de invenţie acordate de OSIM

1. Mironeasa, S., Mironeasa, C., **Iuga, M.,** (2025), *Presă cu posturi multiple pentru extracția uleiului din semințe oleaginoase, Patent Number* RO133159-B1

2. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., Dabija, A., **Iuga, M.** (2023), *Făină compozit pentru produse de panificație cu indice glicemic redus* Patent Number RO133116-B1.

3. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., Codină, G., **Iuga, M.** (2023)**,** *Mix din făină de grâu tip 550 și făină din pielițe și semințe de struguri,* Patent Number RO133117-B1.

4. Mironeasa, S., Mironeasa, C., Codina, G., **Iuga, M.,** (2022) *Dispozitiv de extracție a uleiului din semințe oleaginoase,* Patent Number RO132758-B1.

Brevete de invenţie acordate de EPO

1. Mironeasa, S., **Ungureanu-luga, M.,** Mironeasa, C. (2025), *Echipament pentru umidificarea produselor pulverulente,* Patent Number EP4298921-B1

2. **Ungureanu-luga, M.,** Mironeasa, S. (2025), *Pastă din fructe de păducel cu conţinut redus de zahăr şi procedeu pentru obţinerea acesteia,* Patent Number EP3850952-B1.

Articole

*Articole publicate în jurnale indexate SCIE (WoS)*

1. Cobuz, C., **Ungureanu-luga, M.*,** Costescu, I., Cornea, A., & Cobuz, M. (2026). Exploring Multidimensional Diabetes Self-Management and Health-Related Functioning in Relation to Vascular Complications. *Journal of Clinical Medicine*, *15*, 6125, IF (2025) = 3.3 (Q1).

2. Cobuz, C., **Ungureanu-luga, M.*,** Cornea, A., Costescu, I., & Cobuz, M. (2026). Specific Micronutrient Intake Association with Diabetic Neuropathy Severity in Adults with Type 2 Diabetes. *Nutrients*, *18*, 2134, WOS:001817853100001, IF (2025) = 5.8 (Q1).

3. Luca, M. I., **Ungureanu-luga, M.***, Ciobanu, V.-G., Batariuc, A., & Mironeasa, S. (2026). Characterization of Pasta Fortified with Carrot Pomace: A Comparative Study of Wheat Types and Carrot Varieties. *Foods*, *15*, 2201, WOS:001805126200001, IF (2025) = 6.0 (Q1).

4. Batariuc, A., **Ungureanu-luga, M.***, Becze, A., Senila, L., Cobuz, C., & Mironeasa, S. (2026). Chemical and Rheological Modifications of White Sorghum Flour by Physical Treatments with Possible Implications for Health. *Molecules*, *31*, 940, WOS:001727132800001, IF (2025) = 5.1 (Q2).

5. Cobuz, C., **Ungureanu-luga, M.*,** & Cobuz, M. (2026). An integrative analysis of cardiac autonomic neuropathy and nephropathy risk assessed with SUDOSCAN in individuals with type 2 diabetes. *Frontiers in Endocrinology*, *17*, 1712085, IF (2025) = 5.7 (Q1), WOS:001702579600001.

6. **Ungureanu-luga, M.**, Mironeasa, S., Mironeasa, C., Oroian, M.-A., & Rotaru, G.-M. (2026). Assessing changes in grape pomace-maize flour mixtures and extruded products. *Food Hydrocolloids*, *173*, 112281, IF (2025) = 13.8 (Q1), WOS:001629557500001.

7. Cobuz, C., **Ungureanu-luga, M.*,** & Cobuz, M. (2025). Neonatal and Birth Risk Factors for Type 1 Diabetes Mellitus: Prediction Using an Artificial Neural Network. *Life*, *15(12)*, 1800, IF (2025) = 3.9 (Q1), WOS:001648682900001.

8. Cobuz, C., **Ungureanu-luga, M.*,** Anton-Paduraru, D.-T., Cobuz, M. (2025). Possible Use of the SUDOSCAN Nephropathy Risk Score in Chronic Kidney Disease Diagnosis: Application in Patients with Type 2 Diabetes. *Biosensors*, *15(9)*, 620, WOS:001581549100001, IF (2025) = 6.2 (Q1).

9. **Ungureanu-luga, M.,** Nicula, E. A. (2025). A Consumer Perspective on the Valorization of Forest Fruit By-Products in a Dairy Product: Opportunity or Challenge? *Sustainability*, *17(14)*, 1–20, WOS:001536876100001, IF (2025) = 4.1 (Q2).

10. Luca, M. I., **Ungureanu-luga, M.*,** Batariuc, A., Mironeasa, S. (2025). Physical Characteristics of Durum Wheat Dough and Pasta with Different Carrot Pomace Varieties. *Gels*, *11(7)*, 481, WOS:001539980400001, IF (2025) = 6.4 (Q1).

11. Necula, D., **Ungureanu-luga, M.*,** Máthé, E., Pecsenye, B., Surdu, I., Turcuş, V., Ognean, L. (2024). Season and Processing Technology Impact on a Traditional Mountain Emmental Cheese. *Agriculture*, *14(12)*, 2149, WOS:001385526400001, IF (2023) = 3.6 (Q1).

12. **Ungureanu-luga, M.**, Surdu, I., Necula, D. (2024). Characteristics of mountain vs. lowland dairy products. *International Journal of Food Science and Technology*, *59(7)*, 4359–4373, WOS:001216072400001, IF (2024) = 3.1 (Q2).

13. Necula, D., **Ungureanu-luga, M.*,** Ognean, L. (2024). Beyond the Traditional Mountain Emmental Cheese in "Ţara Dornelor", Romania: Consumer and Producer Profiles, and Product Sensory Characteristics. *Agriculture*, *14(4)*, 1–16, WOS:001211308600001, IF (2024) = 3.6 (Q1).

14. Chughtai, M.F.J., Pasha, I., Ahsan, S., Mehmood, T., Khalid, M.Z., Farooq, M.A., Liaqat, A., Khaliq, A., Tanweer, S., **Ungureanu-luga, M.**, Cotovanu, I., Alkahtane, A. A., Alfarraj, S., Kwashie Madilo, F. (2024). Metabolic syndrome extenuation in rat model by feeding *Stevia rebaudiana* Bertoni cookies. *Cogent Food and Agriculture*, *10(1)*, 2305513, WOS:001161134600001, IF (2024) = 2.3 (Q2).

15. **Ungureanu-luga, M.*,** Avrămia, I. (2024). Pasta fortified with β-glucan isolated from brewer's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) by-product. *Journal of Cereal Science*, *115*, 103818, WOS:001139025800001, IF (2024) = 3.7 (Q2).

16. Necula, D., **Ungureanu-luga, M.***, Ognean, L. (2023). The Agri-Food and Mountain Products Market: Insights beyond the COVID-19 Pandemic. *Agronomy*, *13(11)*, 2739, WOS:001107891100001, IF (2023) = 3.3 (Q1).

17. Khalil, E., Sultan, M. T., Khalid, W., Khalid, M. Z., Rahim, M. A., Saleem, R. S., Luca, M., Mironeasa, C., Batariuc, A., **Ungureanu-luga, M.*,** Coţovanu, I., Mironeasa, S. (2023). Evaluation of different *Terminalia chebula* varieties and development of functional muffins. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *7*, 1227851, WOS:001060863400001, IF (2023) = 3.7 (Q2).

18. Mironeasa, S., Coţovanu, I., Mironeasa, C., **Ungureanu-luga, M.*** (2023). A Review of the Changes Produced by Extrusion Cooking on the Bioactive Compounds from Vegetal Sources. *Antioxidants*, *12(7)*, 1453, WOS:001037920700001, IF (2023) = 6.0 (Q1).

19. Ejaz, A., Waliat, S., Arshad, M.S., Khalid, W., Khalid, M.Z., Rasul Suleria, H.A., Luca, M.-I., Mironeasa, C., Batariuc, A., **Ungureanu-luga, M.***, Coţovanu, I., Mironeasa, S. (2023). A comprehensive review of summer savory (*Satureja hortensis L.*): promising ingredient for production of functional foods. *Frontiers in Pharmacology*, *14*, 1–16, WOS:001044001100001, IF (2023) = 4.4 (Q1).

20. **Ungureanu-luga, M.,** Mironeasa, S. (2023). Changes Induced by Heat Moisture Treatment in Wheat Flour and Pasta Rheological, Physical and Starch Digestibility Properties. *Gels*, *9(6)*, 449, WOS:001017417700001, IF (2023) = 4.6 (Q1).

21. Grigore, D., **Ungureanu-luga, M.*,** Pogurschi, E. N., Băbeanu, N. E. (2023). Transforming *Rhodotorula* sp. Biomass to Active Biologic Compounds for Poultry Nutrition. *Agriculture*, *13(6)*, 1–21, WOS:001016792100001, IF (2023) = 3.3 (Q1).

22. Begliţa, V., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, S. (2023). Assessing the Features of Tomato Pomace Powder in Suspensions. *Applied Sciences*, *13(4)*, 2235, WOS:000938709400001, IF (2023) = 2.5 (Q2).

23. Grigore, D.-M., Mironeasa, S., Ciurescu, G., **Ungureanu-luga, M.***, Batariuc, A., Babeanu, N. E. (2023). Carcass Yield and Meat Quality of Broiler Chicks Supplemented with Yeasts Bioproducts. *Applied Sciences*, *13*, 1607, WOS:000933784800001, IF (2023) = 2.5 (Q2).

24. Luca, M. I., **Ungureanu-luga, M.**, Mironeasa, S. (2022). Carrot Pomace Characterization for Application in Cereal-Based Products. *Applied Sciences*, *12(16)*, 7989, WOS:000846256700001, IF (2022) = 2.7 (Q2).

25. Ghendov-Mosanu, A., **Ungureanu-luga, M.**, Mironeasa, S., Sturza, R. (2022). Aronia Extracts in the Production of Confectionery Masses. *Applied Sciences*, *12(15)*, 7664, WOS:000839312200001, IF (2022) = 2.7 (Q2).

26. Batariuc, A., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, S. (2022). Characterization of Sorghum Processed through Dry Heat Treatment and Milling. *Applied Sciences*, *12*, 7630, WOS:000838917600001, IF (2022) = 2.7 (Q2).

27. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C. E., Calcan, S. I., Cucolea, E. I., Costache, T., Rambu, D., **Ungureanu-luga, M.***, Oroian, M., Mironeasa, S., Schröder, V., Ozon, E. A., Caraiane, A., Badea, V. (2022). Advances in the Characterization of *Usnea barbata* (L.) Weber ex F.H. Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Applied Sciences*, *12(9)*, 4234, WOS:000795381300001, IF (2022) = 2.7 (Q2).

28. Popovici, V., Bucur, L., Gîrd, C.E., Rambu, D., Calcan, S.I., Cucolea, E.I., Costache, T., **Ungureanu-luga, M.***, Oroian, M., Mironeasa, S., Schroder, V., Ozon, E.-A., Lupuliasa, D., Caraiane, A., Badea, V. (2022). Antioxidant, Cytotoxic, and Rheological Properties of Canola Oil Extract of *Usnea barbata* (L.) Weber ex F.H. Wigg from Călimani Mountains, Romania. *Plants*, *11(7)*, 854, WOS:000781094600001, IF (2022) = 4.5 (Q1).

29. Atudorei, D., **Ungureanu-luga, M.**, Codină, G. G., Mironeasa, S. (2021). Germinated Chickpea and Lupin as Promising Ingredients for Breadmaking — Rheological Features. *Agronomy*, *11(12)*, 2588, WOS:000735685200001, IF (2021) = 3.949 (Q1).

30. Batariuc, A., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, S.* (2021). Effects of Dry Heat Treatment and Milling on Sorghum Chemical Composition, Functional and Molecular Characteristics. *Applied Sciences*, *11(24)*, 11881, WOS:000735849700001, IF (2021) = 2.838 (Q2).

31. **Ungureanu-luga, M.,** Atudorei, D., Codină, G. G., Mironeasa, S. (2021). Rheological Approaches of Wheat Flour Dough Enriched with Germinated Soybean and Lentil. *Applied Sciences*, *11(24)*, 11706, WOS:000742694600001, IF (2021) = 2.838 (Q2).

32. **Ungureanu-luga, M.,** Mironeasa, S. (2021). Advance on the Capitalization of Grape Peels By-Product in Common Wheat Pasta. *Applied Sciences*, *11(23)*, 11129, WOS:000735680000001, IF (2021) = 2.838 (Q2).

33. Coţovanu, I., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, S.* (2021). Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production. *Plants*, *10(10)*, 2150, WOS:000715463600001, IF (2021) = 4.658 (Q1).

34. **Iuga M.*,** Mironeasa S. (2021). Simultaneous optimization of wheat heat moisture treatment and grape peels addition for pasta making. *LWT – Food Science and Technology*, *150*, 112011, WOS:000684520900004, IF (2021) = 6.056 (Q1).

35. **Iuga M.*,** Batariuc, A., Mironeasa S.* (2021). Synergistic effects of heat-moisture treatment regime and grape peels addition on wheat dough and pasta features. *Applied Sciences*, *11(12)*, 5403–5421, WOS:000666319500001, IF (2021) = 2.838 (Q2).

36. **Iuga M.*,** Mironeasa S.* (2021). Use of grape peels by-product for wheat pasta manufacturing. *Plants*, *10(5)*, 926–943, WOS:000654467700001, IF (2021) = 4.658 (Q1).

37. **Iuga M.*,** Mironeasa S. (2021). Application of heat moisture treatment in wheat pasta production. *Food Control*, *128*, 108176, WOS:000663760900012, IF (2021) = 6.652 (Q1).

38. **Iuga, M.**, Mironeasa, S. (2020). Potential of grape by-products as functional ingredients in baked goods and pasta. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *19(5)*, 2473–2505, WOS:000550409700001, IF (2020) = 12.811 (Q1).

39. **Iuga, M.,** Boestean, O., Ghendov-Mosanu, A., Mironeasa, S. (2020). Impact of Dairy Ingredients on Wheat Flour Dough Rheology and Bread Properties. *Foods*, *9(6)*, 828–854, WOS:000550037200001, IF (2020) = 4.350 (Q2).

40. **Ungureanu-luga, M.*,** Dimian, M., Mironeasa, S. (2020). Development and quality evaluation of gluten-free pasta with grape peels and whey powders. *LWT – Food Science and Technology*, *130*, 109714, WOS:000552064900083, IF (2020) = 4.952 (Q1).

41. Turcu, R.P., Panaite, T.D., Untea, A.E., Șoica, C., **Iuga, M.**, Mironeasa, S. (2020). Effects of Supplementing Grape Pomace to Broilers Fed Polyunsaturated Fatty Acids Enriched Diets on Meat Quality. *Animals*, *10(6)*, 947–964, WOS:000553997500001, IF (2020) = 2.752 (Q1).

42. **Iuga, M.,** Mironeasa, S. (2020). A review of the hydrothermal treatments impact on starch based systems properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *60(22)*, 3890–3915, WOS:000487318400001, IF (2020) = 11.176 (Q1).

43. **Iuga, M.,** Ávila Akerberg, V.D., González Martínez, T.M., Mironeasa, S. (2019). Consumer preferences and sensory profile related to the physico-chemical properties and texture of different maize tortillas types. *Foods*, *8(11)*, 533–520, WOS:000502298100011, IF (2019) = 4.092 (Q1).

44. Panaite, T.D., Mironeasa, S., **Iuga, M.,** Vlaicu, P.A. (2019). Liquid egg products characterization during storage as a response of novel phyto-additives added in hens diet. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, *31(4)*, 304–314, WOS:000470914400009, IF (2019) = 1.008 (Q3).

45. Mironeasa, S., **Iuga, M.,** Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019). Rheological analysis of wheat flour dough as influenced by grape peels of different particle sizes and addition levels. *Food and Bioprocess Technology*, *12(2)*, 228–245, WOS:000454947600004, IF (2019) = 3.356 (Q1).

*Articole publicate în jurnale indexate ESCI (WoS)*

1. **Ungureanu-luga, M.**, Mironeasa, S., Mironeasa, C., Oroian, M.-A., Rotaru, G.-M. (2025). Whole grape pomace - a promising functional ingredient for corn-based extruded puffs. Applied Food Research, 5(2), 101348, WOS:001727496800001, IF (2025) = 5.4 (Q2).

2. Luca, M. I., **Ungureanu-luga, M.***, Batariuc, A., Mironeasa, S. (2025). Effect of carrot pomace addition on the rheological and textural properties of soft wheat pasta dough. Ukrainian Food Journal, 14(2), 259–272, WOS:001552883600003, IF (2025) = 0.7 (Q4).
3. Mironeasa, S., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, C., Oroian, M. A., & Rotaru, G. M. (2025). Characterization and possible valorization of grape skin in extruded crisps. Future Foods, 12, WOS:001543419400001, IF (2025) = 6.6 (Q1).
4. Luca, M. I., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, S. (2025). Influence of carrot pomace from different varieties on common and durum wheat flour mixtures properties. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 17(1), 70–88, WOS:001517584100006, IF (2025) = 0.6 (Q4).
5. Batariuc, A., **Ungureanu-luga, M.***, Becze, A., Senila, L., Mironeasa, S. (2024). Impact of heat treatment of sorghum grains on flour properties. Ukrainian Food Journal, 13(4), 723–736, WOS:001461484700005, IF (2024) = 0.7 (Q4).
6. Mironeasa S., **Ungureanu-luga M.***, Ursachi V.-F., Mironeasa C. (2024). Seedless grape pomace in expanded snacks for fiber improvement. Ukrainian Food Journal, 13(4), 681–695, WOS:001461484700001, IF (2024) = 0.7 (Q4).
7. Mironeasa S., **Ungureanu-luga, M.***, Mironeasa, C. (2024), Assessing of maize-based snacks formulated with whole and seedless white grape pomace, Carpathian Journal of Food Science and Technology, 16(4), 5-14, WOS:001402831700001, IF (2024) = 0.7 (Q4).
8. **Ungureanu-luga, M.**, Mironeasa, S.*, Batariuc, A., Mironeasa, C., Oroian, M.-A. (2024), Extruded snacks from maize flour with red grape pomace, Ukrainian Food Journal, 13(3), 557–575, WOS:001410396200007, IF (2024) = 0.7 (Q4).
9. Necula, D., Stoilov-Linu, V., **Ungureanu-luga, M.**, Negrea, B. M., Tamas-Krumpe, O. M., Todoran, D., Ognean, L. (2023), Current Analysis of the" Ţara Dornelor" Geographical Area and the Development of Traditional Agricultural Potential, Scientific Papers. Series D. Animal Science, 66(1), WOS:001133092700017, IF (2023) = 0,3 (Q4)
10. Necula, D., Tamas-Krumpe, O., Fenești, D., **Ungureanu-luga, M.***, Ognean, L. (2023), Analysis of the milk raw materials used in the production of Dorna Swiss cheese in different seasons, Ukrainian Food Journal, 12(2), 265–284, WOS:001128650900004, IF (2023) = 0,7 (Q4).
11. Necula, D., **Ungureanu-luga, M.***, Dan, S. D., Tamas-Krumpe, O., Ognean, L. (2023), Analysis of the mineral profile of milk and Swiss cheese from Ţara Dornelor in relation to seasonal and technological factors. Studia UBB Chemia, 68(3), 35–49, WOS:001100374900003, IF (2023) = 0,5 (Q4).

*Articole publicate în reviste indexate WoS, fără factor de impact*

1. Idriceanu, L., Mironeasa, S., Gheorghe, A., Lefter, N.A., **Iuga, M.**, Grigore, D.M., Habeanu, M. (2020), Effects of the extruded linseed and walnut meal on some quality characteristics of longissimus dorsi and semitendinosus muscle of pigs, Scientific Papers. Series D. Animal Science, 63(1), 128-134, WOS:000574608500017.
2. **Iuga, M.**, Mironeasa, S. (2019), Grape seeds effect on refined wheat flour dough rheology: optimal amount and particle size, Ukrainian Food Journal, 8(4), 799-814, WOS:000507456000009.
3. Mironeasa, S., **Iuga, M.**, Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019), Optimization of white wheat flour dough rheological properties with different levels of grape peels flour addition, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 76(1), 27-36, WOS:000470756300004.
4. **Iuga, M.**, Mironeasa, C., Mironeasa, S. (2019), Oscillatory rheology and creep-recovery behaviour of grape seed-wheat flour dough: Effect of grape seed particle size, variety and addition level, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 76(1), 37-45, WOS:000470756300005.
5. Mironeasa, S., **Iuga, M.**, Zaharia, D., Mironeasa, C. (2019), Optimization of grape peels particle size and flour substitution in white wheat flour dough, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 20(1), 29-42, WOS:000462758300004, ISSN 1582-540X.
6. Mironeasa, S., Zaharia, D., Codină, G.G., Ropciuc, S., **Iuga, M.** (2018), Effects of grape peels addition on mixing, pasting and fermentation characteristics of dough from 480 wheat flour type, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 75(1), 27-35, WOS:000438290300005.

Cărți și capitole de cărți

1. Mironeasa, S., **Ungureanu-luga, M.** (2025), *Plants, Lichens, Fungi and Algae Ingredients for Nutrition and Health*, MDPI AG, Basel, Switzerland, ISBN 978-3-7258-4145-5 (Hbk),
2. **Iuga, M.,** Ávila Akerberg, V., González Martínez, T.M., Mironeasa, S. (2023), Calidad de tortillas y perfil del consumidor de Tlazala, México, p. 182-192, in Ávila Akerberg, V. and González Martínez, T.M. (coord.), *Del monte baja la vida: historia biocultural de la cuenca presa de Guadalupe*, ICAR, Universidad Autónoma del Estado de México, México, ISBN: 978-1-7923-8132-4.
3. **Ungureanu-luga, M.** (2022). Cercetări şi contribuţii privind impactul tratamentului hidrotermic al făinii de grâu şi al adaosului de pieliţe de struguri asupra calităţii pastelor făinoase, Performantica, Iaşi, ISBN: 978-606-685-850-2.