CURRICLUM VITAE



STURZA RODICA

INFORMAȚII PERSONALE Născută la 06/01/1960
Telefon: (+373) 69 134 594 Fax: (+373) 22 509 960
Email: rodica.sturza@chim.utm.md
ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-9552-1671

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

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

.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

09/1976-07/1981:	Universitatea de Stat din Moldova . Diplomă de studii superioare. Chisinau, 1981;
09/1983-12/1987:	Aspirantura în cadrul IFA al AŞ a RM. Diplomă de Doctor în științe (PhD), Institutul de chimie şi tehnologie chimică al AŞ al Lituaniei, Vilnius, 1989, teza susţinută: “*Proprietăţi electrochimice ale anozilor titan-dioximanganici obţinuţi prin metoda cu scântei electrice*”, 02.00.05- Electrochimie.

GRADUL ŞTIINŢIFIC ŞI TITLUL ŞTIINŢIFIC / ŞTIINŢIFICO-DIDACTIC

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

STAGIERI ŞI FORMARE COMPLEMENTARĂ

10/1997-03/1998 : Alianţa Franceză din Republica Moldova: Cursuri de formare lingvistică pentru profesorii filierelor franceze – 6 luni, 280 h. Atestat de competenţă lingvistică.

05-07/1999 : Université Laval, Québec, Canada : Departamentul de Nutriţie al Facultăţii de ştiinţe agroalimentare – 3 luni, stagiu profesional

07-08 /2002 : Universitatea Jean Monet, Saint-Etienne, Franţa. Stagiu profesional, 1 lună.

04/2005 : Universitatea Nouă din Bulgaria, Stagiu de formare în domeniul aplicării tehnologiilor informaţionale pentru învăţământul la distanţă, Curs organizat de AUF, 1 săptămână.

06/2007 : Universitatea Paul Sabatier, Toulouse, Franţa ; profesor invitat, stagiu profesional, 30 zile.

COMPETENȚE PROFESIONALE

Domeniul de activitate:

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

Conducător al unui Program de Stat:

17.51.07.01A/ CP- Securitatea şi siguranţa alimentara în perioada de tranziţie Demografică, 2018-2021.

Coordonator al proiectelor de cercetare:

1. Proiectul de stat 71/22.10.19 A *Ameliorarea calităţii şi siguranţei alimentelor prin biotehnologie şi inginerie alimentară, 2020-2023.*
2. Proiectul AUF *"Diminution des risques de la contamination chimique et microbiologique des aliments", 2020-2021.*
3. 18.51.07.01A/PS - *Diminuarea contaminării materiei prime şi produselor alimentare cu microorganisme patogene*, 2018-2019.
4. 16.80013.5107.22/Ro - *Substituirea aditivilor alimentari sintetici cu componenţi bioactivi extraşi din resurse naturale regenerabile* , Proiect din cadrul Programului de cooperare ştiinţifică şi tehnologică R. Moldova – România, 2016-2018
5. *« Matériaux poreux recyclables pour la dépollution – application aux effluents de l'industrie alimentaire - MPR-DEPIA »* -proiect finanţat de AUF,cofinantat de UTM, 2017-2018.
6. *« Recherche de solutions d'accroissement de la durée de stockage des aliments " –* proiect AUF, 2016-2017.
7. *„Development of control capacity of safety, quality and authenticity of wine products and raw materials"* – Proiect finanţat de către ONUDI, 2008-2012.
8. *« Contrôle de la Qualité en Technologie des Agro- ressources »* - proiect finanţat de AUF, cu participarea a 4 universităţi,2007-2008.
9. *" Elaborarea unor tehnologii avansate de fortificare a produselor alimentare cu iod şi potasiu pe bază de surse vegetale locale "* din cadrul programului de stat 1.1.2. Tehnologii de prelucrare a materiei prime agricole, 2005-2006.

Participare la realizarea proiectelor de cercetare:

1. 2001/PAS/25 : *« Etudes visant la fortification des aliments »,* domeniul de cercetare : interacţiunea diferitor constituenţi alimentari. –proiect coordonat de UTM, cu participarea Universităţii de Tehnologii Alimentare, Plovdiv, Bulgaria, şi a Universităţii Laval, Canada.

2. « *Elaboration d'un module francophone en chimie de l'aliment »,* 2003-2005. Proiect coordonat de Universitatea de Tehnologii Alimentare, Plovdiv, Bulgaria, cu participarea UTM şi ENSBANA (Universitatea din Burgogne, Franţa).

3. *« Synthèse, Structure et Réactivité Appliquées au Médicament" (2005-2006*)– Proiect realizat în cadrul Facultăţii de Chimie a Universităţii Bucureşti, cu participarea UTM şi a Universităţii din Caen, Franţa.

4. Proiect TEMPUS-TACIS : *« Master en contrôle de la qualité de l'aliment », a.2004-2005.*

5. Proiect Pôle d'Excellence ELCONDES « *Méthodes électrochimiques de contrôle et destruction des polluants organiques et inorganiques »,* a. 2005-2006.

6. Proiect bilateral 06.407.049 A *„Cercetari privind contaminarea produselor vinicole cu ohratoxina", a. 2006-2010.*

7. Proiect din cadrul programului de Stat *„Investigarea căilor de contaminarea a vinurilor produse în Republica Moldova cu derivaţii ftalaţilor" – a. 2010-2011.*

8. *"Formation de préparation et de perfectionnement à l'analyse moderne des composés chimiques bioactifs dans les produits agro-alimentaires d'origine végétale"(2013-2014)* - Proiect finanţat de AUF (USAMV, Iasi ; Universitatea Tessalonic, Grecia).

9. « L'utilisation de techniques innovantes dans l'obtention des molecules biologiquement actives" - Proiect finanţat de AUF (Universitatea Vasile Alexandri din Bacau, UTM, Université de Orleans,Franța), a. 2016-2017.

10. COST Action CA COST CA *CA15136 – "European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN)".* https://e-services.cost.eu/request/NCI/3110/NCIA_a8bd54df1615eb0f5b999bbba98c5589

Participări în activităţi de expertiză, consultanţă, activităţi editoriale:

- Punct Național de Contact Horizon 2020: 17. *Food security, sustainable agriculture, marine and maritime research and the bio-economy; Biotechnology;*
- Reprezentant Oficial Horizon 2020: *12. Climate action, environment, resource efficiency and raw materials;*
- membru al Consiliului de conducere al ANACEC (din 2015);
- membru al Consiliului pentru coordonarea Programului Național de reducere a afecțiunilor determinate de deficiența de fier și acid folic, instituit de MAIA;
- membru al comitetului de redacție a unor reviste științifice indexate: Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, ISSN 1582-540X; Journal of Food Engineering, ISSN 2068-6609; Revue de Génie Industriel. Revue électronique

internationale pour la science et la technologie. ISSN 1313-8871; Chemistry Journal of Moldova, *ISSN 1857-1727.*

- Redactor responsabil la revistele editate de UTM: *Journal of Engineering Science*, www.jes.utm.md şi *Journal of Social Science*, www.jss.utm.md;
- membru al comisiei de experţi în tehnică a CNAA , 2009-2012; 2018;
- membru al comisiei de experţi în chimie a CNAA , 1996-2008;
- expert evaluare externă ANACIP/ANACEC, din a. 2015;
- expert în certificarea produse alimentare, CAECP; 2007-2012;
- președinte al Consiliului de Administrație al Instituției Publice „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate"

Alte abilităţi profesionale: Îndrumarea tezelor de doctorat – 10 doctoranzi susținuți; 3 – îndrumați;

Președinte a Seminarului Științific de Profil în Tehnologia Produselor Alimentare, Universitatea Tehnică a Moldovei

Premii, menţiuni, distincţii şi titluri onorifice:

1) Premiul AȘM "Nicolae Gărbălău", 2017
2) Locul I la concursul „Profesorul anului 2015", UTM.
3) Premiul Academiei Oamenilor de Știință din România " Gherasim Constantinescu"2012, pentru cartea *Inofensivitatea produselor uvologice – Metode de analiză şi de prevenire a contaminării.*
4) Titlul Doctor Honoris Causa al Universității Ștefan cel Mare din Suceava (decembrie 2012)
5) Locul I la concursul „Profesorul anului 2005", UTM.

Publicaţii: Peste 300 lucrări științifice publicate

COMPETENȚE PERSONALE

Cunoaşterea limbilor : Română, rusă, franceză – fluent; engleză – B2.

Competențe de communicare : Competențe bune de comunicare, obținute în rezultatul activității pedagogice, științifice, prezentări la conferințe, comunicarea cu colegii, inclusiv de peste hotare. Experiență de lucru în echipă. Competențe de comunicare în scris (peste 250 lucrări publicate)

Competențe manageriale : Spirit de organizare si de leadership, obținute în rezultatul antrenării în managementul cercetării şi educaţiei: prodecan FTMIA, UTM, a. 1993 -2005; şef catedră, UTM, a. 2005-2007; director, Centrul Naţional de Verificare a Calităţii Producţiei Alcoolice, 2007-2014.

Competețe în informatică :

Sisteme de Operare: MS Windows, PDF, Excel; MS Office.

LUCRĂRI ŞTIINŢIFICE SELECTATE:

MONOGRAFII
Editate peste hotarele Republicii Moldova

1. Constantin Banu, Viorica Macovei, Sorin Dorin, Rodica Sturza. Bioalcoolul, combustibilul viitorului. Bucureşti, ed. AGIR, 2006, p. 379
2. Dicţionar explicativ pentru ştiinţă şi tehnologie. Industria alimentară. Bucureşti, Editura AGIR, 2006. -1114p.
3. Dicţionar explicativ pentru ştiinţe exacte. Industria alimentară . IAL 6. Aditivi. Bucureşti, Editura AGIR, 2005. -217p.
4. D. Popov, R. Sturza. Chimie analytique. Plovdiv, Bulgarie, 2005, *ISBN 954-24-0062-4, 280 p.*
5. Dicţionar explicativ pentru ştiinţe exacte. Industria alimentară . IAL 5. Operaţii unitare. Bucureşti, Editura AGIR, 2004. -246p.
6. Constantin Banu, Sorin Dorin, Cornelia Lungu, Angela Gudima, Rodica Sturza. Biochimie generală şi biochimia peştelui (*Capitolele: 3- Lipide; 4- Vitamine şi 5 – Sibstanţe minerale*). Bucureşti, Editura AGIR, 2004. -215p.

Editate în Republica Moldova

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

ARTICOLE ÎN REVISTE ŞTIINŢIFICE
În reviste internaţionale cotate ISI şi SCOPUS

1. Elena Cristea, Rodica Sturza, Paula Jauregi, Marius Niculaua, Aliona Ghendov-Moşanu, Antoanela Patras. *Influence of pH and ionic strength on the color parameters and antioxidant properties of an ethanolic red grape marc extract.* ***Journal of Food Biochemistry*****.** (February 2019).**https://doi.org/10.1111/jfbc.12788**, e12788. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfbc.12788. Impact factor: 1.552.
2. Inga Zinicovscaia, Rodica Sturza, Irina Gurmeza, Konstantin Vergel, Svetlana Gundorina, Gheorghe Duca. Metal bioaccumulation in the soil-leaf-fruit system determined by neutron activation analysis. Journal of Food Measurement and Characterization, https://doi.org/10.1007/s11694-018-9972-4 **Impact Factor 1.181.**
3. Inga Zinicovschia, O.G. Duliu, Otilia-Ana Culicov, Marina V. Frontasyeva, Rodica Sturza**.** *Major and trace elements distribution in Moldavian soils.* Rom. Rep. Phys. Romanian Academy Publishing House. June 2018, 70 (2), https://www.researchgate.net/publication/325619307_Major_and_trace_elements_distribution_in_moldavian_soils/stats. **Impact Factor: 1.467**
4. Zinicovscaia, I., Duliu, O.G., Culicov, O.A., Rodica Sturza**,** Constantin Bilici, Svetlana Gundorina. *Geographical Origin Identification of Moldavian Wines by Neutron Activation Analysis*. Food Anal. Methods (2017) 10: 3523**.** https://doi.org/10.1007/s12161-017-0913-3 . **Impact factor: 2.038**
5. Elena Cristea, Rodica Sturza, Aliona Ghendov-Moşanu, Marius Niculaua, Paula Jauregi, Antoanela Patraș. The influence of copigmentation, pH and ionic force on the antioxidant activity and colour parameters of ethanolic grape marc extract. Food Chemistry – *in print.*
6. Ocsana Opris, Rodica Sturza, Aliona Ghendov-Mosanu, Maria Loredana Soran. Fondant candies enriched with antioxidants from aronia berries and grape marc. Innovative Food Science and Emerging Technologies. Submission no: IFSET_2018_1220.
7. Sturza Rodica, Olga Lazacovici. *Quantification of ochratoxin A in Moldavian wines*. Scientific Study &

Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. 2017, 18 (3), pp. 339-334. ISSN:1582:544X (Indexare BDI: SCOPUS, Web-of Science).

8. Cristea, Elena; Sturza, Rodica; Jauregi, Paula; Niculaua, Marius; Ghendov-Mosanu, Aliona; PATRAS, Antoanela. *Influence of pH and ionic force on the antioxidant activity and colour parameters of an ethanolic red grape marc extract*. Journal of Food Processing and Preservation, JFPP-12-17-1399, 28 December 2017
9. Rodica STURZA, Mihai MELENCIUC, Denisa NISTOR, Farida BOUDISSA, Thiziri TERKANI, Nou-Houda Hadj ABDELKADER, Azzouz ABDELKRIM**.** *Recyclable porous materials for the uptake of Bisphenol A.* Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, Ştefan cel Mare University – Suceava. Volume XVI, Issue 4 – 2017, pag. 282 – 286 (www.fia.usv.ro/fiajournal)
10. Aurelia SPINEI, Rodica STURZA, Aliona MOŞANU, Marin ZAGNAT, Gheorghe BORDENIUC. *Utilizarea extractului de antociani obținut din produse vinicole în prevenirea cariei dentare experimentale. Revista Română de medicină dentară*, Vol. XX, nr. 3, 2017, p. 161-175. ISSN: 1841-6942.
11. Sturza Rodica, Olga Lazacovici. *Quantification of ochratoxin A in Moldavian wines*. Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. 2017, 18 (3), pp. 339-334. ISSN:1582:544X.
12. Rodica Sturza, Dmitrii Lazacovich. *Monitoring the overall phthalate burden - a public health problem.* RIVEmed no.2/ 2017, "Grigore T. Popa" Publishing House Iasi, pp 73-86, ISSN 2558-8656 ISSN-L 2558-8656.
13. A. Ghendov-Mosanu, R. Sturza, E. Chirița, A. Patraș. Valorization of winemaking by-products in the production of jelly candies. Italian Food Materials and Machinery, Food Research, September, 2016, p.12-15. *ISSN 2239-6047.*
14. Rodica Sturza, Aliona Ghendov-Moşanu, Olga Deseatnicov, Natalia Suhodol. Use of sea buckthorn fruits in the pastry manufacturing. j. *Scientific study& research. Chemistry & Chemical Engineering-Biotehnology-Food Industry*", 2016, 17 (1), p.35-43, *ISSN 1582 – 540X.*
15. Rodica Sturza, Constantin Bilici, Inga Zinicovschia, Otilia Ana Culicov, Svetlana Gundorina and Gheorghe Duca. *Moldavian wine analysis by icp-aes and naa techniques: comparison study. Revue roumaine de chimie, 2015, 60* (11-12), pp.1065-1071 (https://www.researchgate.net/publication/305424852_Moldavian_wine_analysis_by_ICP-AES_and_NAA_techniques_Comparison_study)
16. Rodica Sturza, Ecaterina Covaci. Tartaric stabilization of young wines and thermodynamic indices of stability. Revue Roumaine de Chimie. 2015, 60(11-12), pp.1019-1024.
17. George Duca, Rodica Sturza, Dmitri Lazacovici. Comparative study of the analysis techniques of phthalates in wine products. *Revue roumaine de chimie,* december, 2014, p. 11.
18. Gh. Duca, R. Sturza, L. Siretanu. Estimation of organic pesticide residue content in wines. CLEAN - Soil, Air, Water, 2012, DOI: 10.1002/clen.201100081, vol. 40, Issue 6, p. 661-666.
19. Dragancea V.,Lantier F.,Sturza R., Boujtita M. Development of ITO-TiO2 transparent electrode based on Photo-electrochemical detection of phenolic compounds**.** Electrochemical Acta, 2011. *ISSN: 0013-4686*
20. R. Sturza. Theoretical and Practical Achievements in Iodide Fortification of the Food Products. Scientific Study & Research, Vol. 11, Nr. 1, 2010. ISSN 1582-540X, 103-128
21. Sturza Rodica. Objectifs visant l'assurance de la qualité des produits Agroalimentaires *(Editorial*). ERGI *e*-Revue de Génie Industriel. Revue électronique internationale pour la science et la technologie. Nr.3, 2009, ISSN 1313-8871.
22. Sturza Rodica, Gudumac Valentin, Deseatnicov Olga et Ciobanu Corina. The influence of bread making procedure used for fortified bread production on the iron statute of the rats with experimental anemia. Scientific Study & Research, Vol. X (1), 2009, pp 53-66.
23. Rodica Sturza. Theoretical and practical achievements in the iodine fortification of the food products. Scientific Study & Research Vol. X (4) 2009 ISSN 1582-540X
24. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Haritonov S. Study of the kinetics of π-complexes formation in oil-iodine system. *Chemistry&Chemical Engineering-Biotehnology-Food Industry.* – Vol. VIII (2) 2007. p. 143-153 *ISSN 1582 – 540X*
25. Sturza R. Iodine Lipids Fortification Research. J. *SCIENTIFIC STUDY& RESEARCH. Chemistry & Chemical Engineering-Biotehnology-Food Industry*" - Vol. VII (2) 2006, *ISSN 1582 – 540X*
26. Deseatnicov O., Sturza R., Popovici C., Haritonov S. Исследование физико-химических свойств обогащенного йодом подсолнечного масла. „Электронная обработка материалов". – Chişinău. – 2006, Nr. 4, p. 73-78. ISSN 0013-5739
27. R. Sturza, O. Deseatnicov, Iu.Subotin. Levures a vin en panification . J. *Scientific Study& Research. Chemistry & Chemical Engineering-Biotehnology-Food Industry*" Vol. IV (2), 2003 ISSN 1582-540X

Articole științifice în reviste recenzate internaționale

28. Daniela Cojocari, Rodica Sturza, Elisaveta Sandulachi, Artur Macari,Greta Balan, Aliona Ghendov-Moșanu. *INHIBITING OF ACCIDENTAL PATHOGENIC MICROBIOTA IN MEAT PRODUCTS WITH BERRY POWDERS*. JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXVI (1) 2019. DOI: 10.5281/zenodo.2640056. pp. 114-122.
29. Aliona Ghendov-Moșanu, Daniela Cojocari, Greta Balan, Rodica Sturza. *ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ROSE HIP AND HAWTHORN POWDERS ON PATHOGENIC BACTERIA.* JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXV (4) 2018. DOI: 10.5281/zenodo.2576764. pp. 100-107.
30. Svetlana Haritonov, Rodica Sturza. *IN VITRO BIOAVAILABILITY OF SUNFLOWER OIL FORTIFIED WITH IODINE.* JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXV (4) 2018. DOI: 10.5281/zenodo.2576750. pp. 94-99.
31. Cristina Gabriela Constantinescu (Pop), Rodica Sturza. *STUDY ON PARAMETERS OF USED WATER IN A CHEESE-PROCESSING FACTORY.* JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE, VOL. XXV (2) 2018. DOI: 10.5281/zenodo.2565907. pp. 81-84.
32. V. Popovici, R. Sturza, A. Ghendov-Moșanu, L. Soran, I. Lung. *INFLUENȚA CONDIȚIILOR DE EXTRACȚIE ASUPRA COMPOZIȚIEI ȘI ACTIVITĂȚII ANTIOXIDANTE A EXTRACTELOR LIPOSOLUBILE DE MĂCEȘE*. Meridian Ingineresc, 2018, nr. 1, p. 27-27. https://jes.utm.md/arhiva/
33. Стурза Р., Гендов-Мошану А., Кирица Е. Использование масляных экстрактов из шиповника, облепихи и боярышника в технологии хлеба из пшеничной муки. Журнал Кондитерское и Хлебопекарное Производство, Nr 5-6, 2016.
34. Elena Cristea, Rodica Sturza, Antoanela Patraș. The influence of temperature and time on the stability of the antioxidant activity and colour parameters of grape marc ethanolic extract, The Annals of the University *Dunarea de Jos* of Galati, Fascicle VI – Food Technology 39(2), 96-104.
35. Sturza R., Deseatnicov O., Popovici C. Investigation of sunflower oil fortified with iodine. „Journal of the university of chemical tehnology and metallurgy".– Bulgaria: UCTM. – 2006. – Vol. 41, Nr. 4. – p. 449-456. *ISSN 1311-7629.*
36. R. Sturza, D. Curchi. Cercetari privind comportamentul interfacial-dinamic al surfactantilor in emulsii alimentare ulei/apa. Buletinul Institutului Politehnic din Iaşi. Tomul L. Fascicula 6B2, 2004, p.107-112. *ISSN: 1011-2855*
37. Diana Curchi, Rodica Sturza. Oxydative Stability of iron enriched oil-in-water emulsions. Food and Environment Safety. Journal of Food Engineering, Stefan cel Mare University-Suceava Year IX, No 3-2010, p.22-26. ISSN 2068-6609
38. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Zagarschih, Olga Deseatnicova, Rodica STURZA. Antioxydant activity of plant extracts containing polyphenol compounds. Journal of Food Engineering, Stefan cel Mare University-Suceava Year IX, No 3-2010, p.97-104. ISSN 2068-6609.
39. Sturza R. Study of food emulsions enriched in iodine. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI. FOOD TECHNOLOGY, 2008, ISSN 1843-5157.
40. Georg Gutt, Sonia Gutt, Rodica Sturza. Neues spektrometrisches Verfahren und Einrichtungnzur in situ Wein-und Bier Analyse. Food Engineering, VII, Nr. 2-2008, ISSN 1842-4597, pp. 33-37.
41. Boris Găină, Rodica Sturza, Violeta Bejan, Constantin Bodean. The content of ochratoxin A (OTA) in moldavian wine products. Annals of the Suceava University. Food Engineering, Anul VII, Nr. 2-2008, ISSN 1842-4597, pp. 16-24.*ISSN 1842-4597*
42. Cristina Popovici, Olga Deseatnicov, Rodica Sturza. Effect of natural extracts of plants on the oxidative stability of iodine-fortified sunflower oil. Annals of the Suceava University. Food Engineering, Anul VII, Nr. 2-2008, ISSN 1842-4597, pp. 25-32.
43. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicova, Rodica Sturza. Study of quality indices of functional vegetable oil mixture. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI. FOOD TECHNOLOGY, 2009, ISSN 1843-5157.
44. Sturza Rodica, Gudumac Valentin, Deseatnicov Olga et Ciobanu Corina. In vitro and in vivo investigations of the iron bioavailability in the fortified bread products. *Revue électronique internationale pour la science et la technologie* [en ligne], Numéro 1, 2008. http://www.revue-genie-industriel.info/document.php . ISSN 1313-8871.
45. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Investigations concerning bioavailability in vivo of iodine from fortified lipid products. The annals of of the University Dunarea de Jos of Galati, 2007, p. 17 - 24. Galaţi, România *ISSN 1843 – 5157.*
46. C. Ciobanu, R. Sturza,O. Deseatnicov. Optimisation of potential iron bioavailability in fortified bakery products through application of a lactic acid fermentation stage. The annals of of the University Dunarea de Jos of Galati, Galati, p.6-11, 2007, ISSN 1843-5114.

47. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O.., Gudumac V., Nastas I. Study of the safety and bioavailability of organically connected iodine forms from iodized fats. Annals of the Suceava University, FOOD ENGINERING, 2007, Vol. I, 2007, p. 46-57, *ISSN 1842-4597.*
48. Sturza R**.,** Deseatnicov O., Popovici C. Investigation of sunflower oil fortified with iodine. „Journal of the university of chemical tehnology and metallurgy".– Bulgaria: UCTM. – 2006. – Vol. 41, Nr. 4. – p. 449-456. *ISSN 1311-7629*
49. R. Sturza, T. Cojocaru, D. Curchi, L.Zadorojnii. Etude des emulsions alimentaires enrichies en fer inorganique et proteines animales. The annals of the University of Craiova, Vol X (XLVI), p. 291 – 296, Romania, 2005 *ISSN 1435-1275*.
50. C. Ciobanu, N. Motruc, O.Deseatnicov, R. Sturza. The influence of the procedure of producing on the quality of the fortificated products. The annals of the University of Craiova, Vol X (XLVI), p. 297 – 302, Romania, 2005 *ISSN 1435-1275*.
51. R. Sturza. Interaction fer-caseines dans les emulsions alimentaires H/E. - J. *SCIENTIFIC STUDY& RESEARCH.* Vol. VI (2) 2005. P. 223-230. ISSN 1582-540X
52. R. Sturza, C. Ciobanu, O.Deseatnicov. *In vitro* determination of the efficiency of iron in fortified bread. The annals of the University "Dunarea de Jos" of Galati, Fascicle VI Food Technology, Romania, 2005, *ISSN 1221-4574.*
53. R. Sturza, D. Curchi, T.Cojocaru,L.Zadorojnii. Study of the electro-chemical properties of food oil-in-water emulsions fortified with micronutrients. The Annals of the University "Dunarea de Jos" of Galati, Romania, Fascicle VI FOOD TECHNOLOGY, Year XXIII (XXVIII), 2005, 24-28, *ISSN 1221-4574*
54. R. Sturza, V. Reşitca, O. Deseatnicov, J.Ciumac, S.Haritonov. Etudes visant la fortification en iode des produits laitiers. Analele Universităţii din Craiova, Octombrie, 2004 ISSN 1435-1275.
55. R. Sturza, O.Deseatnicov, J. Ciumac, C.Ciobanu.. Despre biodisponibilitatea fierului in produse de patiserie fortificate şi promotori ai fierului. Buletinul AGIR, Anul IX, nr.4, octombrie– decembrie 2004, *ISSN: 1224 – 7928.*
56. C. Ciobanu, O.Deseatnicov, R. Sturza, J. Ciumac. Comparative study of iron bioavailability in enriched bakery products. Buletinul Institutului Politehnic din Iaşi. Tomul L. Fascicula V c, p. 925-930, 2004, *ISSN: 1011-2855*
57. R. Sturza, O. Deseatnicov, Iu.Subotin. Wine leaven in bread baking. In Scientific works: „Food science, Technique & Technologies", University of Food Technologyes,V.L, Issue 2, Plovdiv, 2003, ISSN 0477-0250
58. J.Zee R., Sturza, J.Ciumac, O. Deseatnicov, C. Ciobanu. Estimation of available iron in fortified bread In Scientific works: „Food science, Technique & Technologies", University of Food Technologyes, V.L, Issue 2, Plovdiv, 2003, ISSN 0477-0250
59. R. Sturza, D.Curchi. Influence of formulation parameters on the adsorption of proteines and surfactants on fat globules in oil-in-water emulsions. In Scientific works: „Food science, Technique & Technologies", University of Food Technologyes, V.L, Issue 3, Plovdiv, october 15-17 october, 2003 *ISSN 0477-0250.*
60. J.Zee, R. Sturza, O. Deseatnicov C.Ciobanu, J.Ciumac. *In vitro* measurement of available iron in fortified bread. Anale ale Univ. din Oradea, Fascicola Chimie, X, 2003. *ISSN 1453-9470*
61. R. Sturza, O. Deseatnicov, Iu.Subotin. Levures a vin en panification. Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, University of Bacau,Romanie, 2003 ISSN 1582-540X
62. R. Sturza, O. Deseatnicov, J. Ciumac. L'effet des procedes de panification sur la biodisponibilite du calcium. J. Of the University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia, Bulgarie, 2002, vol. XXXVII, No. 5, ISSN 1311-7629

Articole în reviste din Registrul Naţional al revistelor de profil, cu indicarea categoriei

1. V. Popovici, R. Sturza, A. Ghendov-Moșanu, L. Soran, I. Lung. *Influența condițiilor de extracție asupra compoziției și activității antioxidante a extractelor liposolubile de măceșe*. Meridian ingineresc (C), 2018, nr.1, pp. 23-27.
2. Covaci Ecaterina, Duca Gheorghe, Sturza Rodica. Equilibrium and kinetic parameters for the sedimentation of tartaric salts in young wines. Chemistry Journal of Moldova, nr.1 n(10) 2015, p.33-41 (A)
3. Chiriţa Elena, Rodica Sturza, Ion Prida, Alla Krajevskaia, Antonina Ialovaia. Optimizarea folosirii dioxidului de sulf în vinificaţie în calitate de soluţii decontaminante Akademos, 2/2015, p. 32-38*.(B)*
4. Ion PRIDA, Antonina IALOVAIA, Alla KRAJEVSKAIA, Rodica STURZA, Boris GAINA. Bazele teoretice și analitice de fabricare și păstrare a mustului de struguri sulfitat-acidifiat. Academos, nr. 3 (34), septembrie 2014, p. 86-92**. (B)**
5. R. Sturza, E. Covaci. Defectul de dop şi modalităţi de diminuare a impactului acestuia asupra calităţii vinului. Pomicultura, Viticultura şi Vinificaţia no.2 [38], 2012, p. 21-22. ISSN 1857-3142. (C)
6. R. Sturza, O. Lazacovici. Analiza conţinutului de acizi organici din vinurile moldoveneşti prin metoda HPLC. Pomicultura, Viticultura şi Vinificaţia, no.3 [39], 2012. ISSN 1857-3142. (C)
7. Rodica Sturza. Ftalaţii şi căile posibile de contaminare. Viticultura şi vinificaţia în Moldova. Nr. 4 (28), 2010. p. 3-7 (C)

8. Dragancea V., Sturza R., Boujtita M. Modified screen-printed carbon electrodes with tyrosinase for determination of phenolic compounds in smoked food. Chemistry Journal of Moldova. 2010, vol. 5, nr.2. p. 47-53. *ISSN 1857-1727*.(A)
9. Gheorghe Duca, Boris Gainã, Rodica Sturza. Problema reziduurilor de ftalaţi în produse vinicole.Academos, 2010, nr 3 (18), p. 96-100.
10. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Influence of iodinated oil and margarine on the thyroid system of rats. Revista "Chemistry Journal of Moldova. General, Industrial and Ecological Chemistry", 2008, 3 (1), 77-84, ISSN 1857-1727. (A)
11. Rodica STURZA, Constantin SÎRGHI, Mariana VRÎNCEAN, Böhme.Susanne. Comparison of sensitivity of analytical methods for samples injection in the detection of compounds with flavouring potential of wines. Chemistry Journal of Moldova. General, Industrial and Ecological Chemistry, 2009, vol. 4, nr.2. (A)
12. Sturza R., Popovici C., Deseatnicov O., Gudumac V., Nastas I. Influence of iodinated oil and margarine on the thyroid system of rats. Revista "Chemistry Journal of Moldova. General, Industrial and Ecological Chemistry", 2008, 3 (1), 77-84, ISSN 1857-1727. (A)
13. Popovici C., Deseatnicov O., Sturza R. Fabricarea uleiului vegetal fortificat cu iod. „Intelectus". Chişinău: AGEPI &CNAA. . – 2007. – Nr. 2. – p. 68 - 72. *ISSN 1857-0909* (**B)**
14. Popovici C., Rubtov S., Deseatnicov O., Sturza R. Cercetari privind proprietatile microbiologice ale produselor lipidice fortifiate cu iod. Meridian ingineresc, 2007, Nr 2, *ISSN 1683-853X (C)*
15. Sturza R., Popovici C., Haritonov S., Deseatnicov O. Iodine deficiency: the consequences and its correction. Meridian ingineresc. Chişinău:UTM. 2006. Nr. 2 . p. 58-61. ISSN 1683-853X (C)
16. R. Sturza. Iodination of vegetable oil as a method for correcting iodine deficiency . - Chemistry Journal of Moldova, 2006, nr.1., *ISSN 1857-1727 (**A)***
17. R. Sturza, O.Deseatnicov, N. Motruc, C. Ciobanu. Studiul procesului de degradare enzimatică a fitaţilor în produse de panificaţie fortificate cu micronutrienţi. Meridian Ingineresc, N2, 2005, pag. 49-53, *ISSN 1683-853X*
18. Curchi D., Sturza R. Studiul proprietăţilor electrocinetice ale unor emulsii alimentare U/A. Analele ştiinţifice ale USM, Seria Ştiinţe chimico-biologice,2004, p.525-528. ISSN 1811-2617
19. Curchi D., Sturza R. Despre posibilitatea incorporării fierului în emulsii alimentare. Analele ştiinţifice ale USM, Seria Ştiinţe chimico-biologice,2004, p.497-502. ISSN 1811-2617
20. R. Sturza, O. Deseatnicov, J. Ciumac, Iu.Subotin. Studiul digestibilităţtt *in vitro* a proteinelor din produse de panificaţie suplimentate cu calciu. Meridian ingineresc, 2003,Nr 1, p. *ISSN 1683-853X*
21. R. Sturza, Curchi D. Influenţa glucidelor asupra proprietăţilor electrocinetice ale emulsiilor alimentare ulei/apă . Meridian Ingineresc, N.3, 2003, ISSN 1683-853X
22. R. Sturza, Curchi D. Influenţa proteinelor asupra proprietăţilor electrocinetice ale emulsiilor alimentare ulei/apă. Meridian Ingineresc, N.4, 2003, p.76-79 ISSN 1683-853X
23. Deseatnicova O., Sturza R., Ciumac J. Calcium-phytic acid interaction in bread supplemented with calcium. Electronnaia obrabotca materialov, n.5, 2002, p. 60-62. *ISSN 0013-5739.*
24. Deseatnicova O., Sturza R., Ciumac J. Despre biodisponibilitatea calciului în produse de panificaţie suplimentate. Meridian ingineresc, 2001, Nr 2, p. 34-37 *ISSN 1683-853X*
25. Зеленцов В., Стурза Р., Дацко Т. Текстурные и фазовые характеристики продуктов электрохимического растворения Ст 45 и Ст 45, легированной графитом ЭИ способом. Изв. АН Молд.ССР., сер. Физика и Техника, 1990, № 3.
26. Стурза Р., Абрамчук А., Ненно В., Романов А. Перспективы применения электродов с легированной ЭИ способом поверхностью в электрокоагуляционном процессе. Электронная обработка материалов, 1987, №4
27. Романов А., Стурза Р., Абрамчук А., Ненно В. Электрохимические и коррозионные свойства Ст 45, легированной ЭИ способом. Электронная обработка материалов, 1986, №4

BREVETE DE INVENŢIE

1. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O. I., Soran, M-L., Stan M. Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional. Cerere de brevet de invenție, Nr.1713, 2017. Hotărâre nr. 9084 din 2018.09.05 de acordare a brevetului.
2. Ghendov-Moșanu, A., Popescu, L., Sturza, R., Lung, I., Opriș, O.-I., Soran, M. – L. Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Cerere de brevet de invenție, Nr.1714, 2017. Hotărâre nr. 9085 din 2018.09.05 de acordare a brevetului.
3. Cristea Elena, Sturza Rodica, Ghendov-Moșanu Aliona, Patraș Antoanela. Procedeu de obţinere a extractului de tescovină de struguri. Brevet de invenţie MD 1136, 2017-09-13.

4. Gheorghe Duca, Mihail Stiţiuc, Vladimir Nenno, Rodica Sturza . Procedeu de reciclare a deşeurilor de mase plastice organice . Br. inv. a 2013 0042 , 2015.01.31, BOPI Nr 1/2015.
5. Covaliov Victor, Găină Boris, Covaliova Olga, Duca Gheorghe, Stiţiuv Mihail, Nenno Vladimir, Sturza Rodica. Procedeu de tratare a distilatului alcoolic şi dispozitiv de realizare a acestuia. Br. inv. Nr.4283 MD, BOPI Nr 1, 2015,/Agepi info, bursa invențiilor/.
6. Prida I., Ialovaia A., Krajevscaia A., Sturza R., Covaci E. Procedeu de sulfitare a produsului vinicol. Br. inv. SD 952 , 2015.09.30, BOPI Nr 9/2015.
7. Prida I., Ialovaia A., Krajevscaia A., Sturza R., Coceva E., Chirița E. Procedeu de igienizare a vaselor, comunicațiilor și aparatajului tehnologic vinicol. Br. inv. SD 980 , 2015.12.31, BOPI Nr 12/2015
8. Prida I., Ialovaia A., Krajevscaia A., Sturza R., Gaina B. Procedeu de stabilizare a vinurilor contra tulburărilor cristaline. Br. inv. SD 982 , 2015.12.31, BOPI Nr 12/2015
9. R. Sturza, J. Ciumac, O.Deseatnicov. Procedeu de fabricare a pîinii.. Brevet de invenţie MD - 2047, BOPI nr.12/2002.
10. C. Brînză, R. Sturza, O. Deseatnicov. Mic dejun uscat. Brevet de inventie MD nr. 2347, Publicat BOPI nr. 1/2004
11. R. Sturza, D. Curchi, C. Ciobanu. Procedeu de obţinere a emulsiei alimentare apă/ulei/apă imbogăţită cu micronutrienţi. Brevet de invenţie MD- 2868, publicat BOPI Nr.11/2005.
12. R. Sturza, O. Deseatnicov, D. Curchi, C. Ciobanu. Procedeu de fabricare a produselor de panificaţie îmbogăţite cu fier. Brevet de invenţie MD-2895, publicat BOPI Nr.10/2005
13. R. Sturza, Motruc N., Ciumac J., Deseatnicov O. Procedeu de fabricare a produselor de panificaţie dietetice. Brevet de invenţie nr. Nr.4922 din 2006.10.19.
14. R. Sturza, Resitca Vlad, Haritonov S., Popovici C., Deseatnicov O. Procedeu de fabricare a produselor lactoacide cu valoare biologică sporită. Brevet de inventie nr. 3091 Publicat BOPI nr. 7/2006
15. R. Sturza, Drangoi I., Haritonov S., Popovici C., Deseatnicov O. Unt vegetal cu valoare biologică sporită. Brevet de inventie Nr. 3114 ,Publicat BOPI nr. 8/2006
16. R. Sturza, Popovici C., Deseatnicov O. Procedeu de obţinere a uleiului de floarea – soarelui cu valoare biologică sporită. Brevet de inventie Nr. 3336 Publicat BOPI nr. 6/2007
17. R. Sturza, Popovici C., Deseatnicov O. Maioneză cu valoare biologică sporită. Cerere de brevet de invenţie № 4932, 2008.03.28.

PARTICIPARE LA EXPOZIȚII INTERNAȚIONALE DE INVENȚIE:

1. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XVII-a, martie 2019, CLUJ–NAPOCA, Diploma de Excelență și Medalia PROINVENT.
2. The 11nd International Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT 2019 - Diploma de Excelență și Medalia de Bronz. Iasi, 18 Mai, 2019.
3. Diploma specială a Universității de Medicină și Farmacie ”Carol Davila”din București
4. The 11nd International Exhibition of Creativity and Innovation EUROINVENT 2019 -Diploma de Excelență, Iasi, 18 Mai, 2019.
5. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018, CLUJ–NAPOCA, Diploma de Excelență și Medalia de aur.
6. The 22nd International Exhibition of Invents “INVENTICA 2018” Iași, România, 27-29 iunie 2018. Diploma de Excelență și Medalia de aur.
7. The 22nd International Exhibition of Invents “INVENTICA 2018” Iași, România, 27-29 iunie 2018. Diploma specială a UASMV, București.

ORCID iD QR Code