Curriculum vitae Europass

Informatii personale

Nume/Prenume	**ALEXE Petru**
Adresa	[redacted] Galaţi, România
Telefon	Fix: [redacted] Mobil: [redacted]
Fax	[redacted]
E-mail	petru.alexe@ugal.ro
Cetatenia	Română
Data nasterii	[redacted]
Sex	Masculin

Locul de muncă / Domeniul ocupaţional

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galaţi

Facultatea de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor

Functia Responsabilitati Activitati

Director Departament Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologii și acvacultură, Profesor universitar - Conducător de Doctorat
Învăţământ, cercetare, expertiză.

Experienta profesionala

Perioda	Din 2000	1996 - 2000	1990 - 1995	1986 - 1989	1983 – 1985	1983-1984
Functia sau postul ocupat	Profesor doctor inginer	Conferenţiar doctor inginer,	Şef lucrări doctor inginer	Asistent drd. Ing.	Inginer cercetare	Inginer stagiar
Principalele activitati si responsabilitati	Tehnologia cărnii, Proteine din surse neconventionale, Proiectare si promovare produse noi	Tehnologia cărnii, Proteine din surse neconventionale, Proiectare si promovare produse noi	Tehnologia cărnii, Proteine din surse neconventionale, Proiectare si promovare produse noi	Tehnologia cărnii Utilaj special Exploatarea, intretinerea repararaea utilajelor din ind. carnii Tehnologia zaharurlui Biochimie	Cercetare fundamentala si aplicativa in industria alimentara	Inginer tehnolog in industria carnii
Numele si adresa angajatorului	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galaţi	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galaţi	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galaţi	Universitatea „Dunărea de Jos”n din Galaţi	ICA Bucuresti Universitatea Dunarea de Jos din Galati	IIC Galati
Tipul activitatii sau sectorul de activitate	Cadru didactic titular la Facultatea de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor	Cadru didactic titular la Facultatea de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor	Cadru didactic titular la Facultatea de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor	Cadru didactic titular la Facultatea de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor	Cercetare	Productie

Educatie si formare

Perioda	1990-1995	1978-1983
Calificarea / diploma obtinuta	Doctor	Inginer diplomat
Domenii principale studiate / competente dobindite	Tehnologii şi echipamente în industria alimentară, Domeniul Inginerie Industrială	Tehnologia şi chimia produselor alimentare
Numele si tipul institutiei de invatamint / furnizorului de formare	Facultatea Tehnologia şi Chimia Produselor Alimentare din cadrul Univerrsităţii „Dunărea de Jos" din Galaţi	Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură şi Pescuit din cadrul Universităţii „Dunărea de Jos" din Galaţi
Nivelul de clasificare a formei de invatamint / formare	Studii doctorale	Studii universitare

Aptitudini si competente personale

Limba materna **Română**

Limbi straine cunoscute

Autoevaluare	**Comprehensiune**		**Vorbit**		**Scris**
Nivel european (*)	Abilitati de ascultare	Abilitati de citire	Interactiune	Exprimare	
Limba franceză	C1	C2	B2	C1	B1
Limba engleză	C1	B1	B1	B2	B1

(*) Cadrului european de referinţă pentru limbi

Competente si aptitudini organizatorice

- **Conducător de doctorat**, responsabil al şcolii doctorale de Ingineria produselor alimentare şi Inginerie industrială (subdomeniul Tehnologii şi echipamente de industria alimentară).
  - 23 doctori în Ştiinţe Inginereşti – Inginerie industrială, finalizaţi şi confirmaţi de CNATDCU şi MECTS – **conducător ştiinţific**;
  - 14 comisii de analiză a tezei de doctorat şi susţinere publică a acesteia – **referent oficial**;
  - 125 comisii de susţinere publică a tezei de doctorat – **preşedinte de comisie**.
- **Decan** al Facultăţii de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor (2004-2016)
- **Prodecan** al Facultăţii de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor (1999-2004 / 1999-2000 Director Colegiu Universitar Tehnic – Industria alimentară)
- **Director coordonator** al staţiilor de microproducţie ale Facultăţii de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor (1984 – 1994)
- **Director de specializare** – *licenţă:* Tehnologie şi controlul calităţii produselor alimentare, Ingineria produselor alimentare (2000-2016) şi *master* – Ştiinţa şi ingineria alimentelor (2009-2016).
- **Îndrumător lucrare pentru obţinerea gradului didactic I în învăţământ** (1998-2013) şi preşedinte de comisii de susţinere ale acestora
- **Conducător ştiinţific la lucrări de disertaţie** (peste 80) şi **proiecte de diplomă** (peste 250)
- **Preşedinte comisia de bacalaureat** (1996, 1997, 1998, 1999, 2000)
- **Expert evaluator permanent** Comisia Stiinte Ingineresti II din cadrul Agenţiei Naţionale de Asigurarea calităţii în Învăţământul Superior (**ARACIS**) 2006-2016
- **Membru** al Consiliului Naţional de Acreditare Titluri Diplome şi Certificate Universitare (**CNATDCU**) 2006-2010
- **Preşedinte** al Asociaţiei Specialiştilor de Industrie Alimentară din România – din învăţământ, cercetare şi producţie – (**A.S.I.A.R.)** (din 2009)
- **Vicepreşedinte al Consiliul Ştiinţific** al Autorităţii Naţionale Sanitar Veterinare şi Siguranţa Alimentelor din România (din 2013) (**ANSVSA**), membru (2009 – 2013)
- **Preşedinte pentru „Liaison office of BENA"** (Balkan Environmental Association International center of Agricultural Protection and its impact to food chain of ASAS) (din 2009)
- **Membru în Comitete Ştiinţifice**:
  - Simpozionul Internaţional organizat de Universitatea Transilvania Braşov - 2010, 2011, 2013
  - Conferinţa Internaţională a Francofoniei, organizată de Societatea de Chimie (CoFROCA) – Orleans, Franţa, 2010
  - ICOSECS – „Chemistry –Beauty and Application" Bucureşti 2010 (Roumanian

Chemical Society)
- BIOATLAS 2010 – Universitatea Transilvania din Braşov
- „New challenges in food chemistry" – Simpozion internaţional, Constanţa 2010
- Euroaliment (2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015)
- Internationl Conference an New research in Food and Tourism (Braşov, 2008)
- "Le cinquieme colloane franco-roumain de chimie appliquee", simpozion internaţional (Bacău, 2008, 2011)
- Simpozion Alimente funcţionale (Galaţi, 2008)
- Analele Universităţii (Galaţi, Suceava, Târgovişte, Arad – 2005-2016)

- **Referent ştiinţific** la:
  - Analele Universităţii "Aurel Vlaicu" din Arad, Scientific and Technical Bulletin, series "Chemistry, Food Science and Engineering"
  - Analele Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi, Fascicula "Food Technology"
  - Analelele Universităţii "Ştefan cel Mare" din Suceava
  - Manuscript ID TMNC 2014 - 0247
- **Referent oficial** la cărţi de specialitate (6 cărţi)
- **Organizator şi editor** la Simpozionul Internaţional Euroaliment (2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015)
- **Expert evaluator**:
  - Program de cercetare RELANSIN, AGRAL
  - CNCSIS
  - CEEX
  - PNCDI – POP
- **Membru în colectivul de redacţie** al revistei Romanian Journal of Food Science
- **Membru în Consiliul Consultativ al ISJ Galaţi**
- **Membru** (prin Universitatea Dunărea de Jos din Galaţi) în **EFFOST** (European Federation of Food Science and Technology)
- **Ziarist** (Certificat internaţional de ziarist 1990)

Distincţii:

- ***Membru corespondent al Academiei de Ştiinţe Agricole şi Silvice Ion Ionescu Siseşti – decembrie 2018***
-Doctor Honoris Causa al Universitaţii Oradea (iunie 2010)
-Doctor Honoris Causa al Universităţii „Ştefan cel Mare" Suceava (18 noiembrie 2010)
-Doctor Honoris Causa al USAMV a Banatului – Mihai I, Regele României – Timişoara 2013
-Doctor Honoris Causa al USAMV Cluj-Napoca, septembrie 2013
- Diploma de onoare a Societăţii de Chimie din România (5 iunie 2015)
- ***Diploma de Onoare a Societăţii de Chimie*** - 2009
- ***Premiul Academiei de Ştiinţe Agricole şi Silvice*** „Gheorghe Ionescu" pentru lucrarea *Alimente Ecologice (coautor)- 2009*
- ***Premiul Academiei de Ştiinţe Agricole şi Silvice*** „Gheorghe Ionescu" pentru lucrarea „*Manualul Inginerului de Industrie Alimentară*" (coautor) - 2004
- Premiul **Meritul pentru învăţământ gr. II**, 2004
- ***Premiul special al Comisiei Centrale şi Premiul Special al secţiunii 6***, Faza Naţională de Creaţie tehnico-ştiinţifică a studenţilor, Timişoara, 1989 **(conducător ştiinţific).**
- ***Premiul I*** – Faza naţională a Concursului de creaţie tehnico-ştiinţifică a studenţilor, Braşov 1988, secţiunea 6 **(conducător ştiinţific)**.
- ***Premiul I*** – Faza naţională a Concursului de creaţie tehnico-ştiinţifică a studenţilor, Braşov 1988, secţiunea 15 **(conducător ştiinţific).**
- Medalii de aur și argint la saloane de Inventică Timișoara, Cluj și Iași (2017 și 2018)
- Brevete invenţie: 17

Competente si cunostinte de utilizare a calculatorului

Utilizare buna a pachetului de programe OFFICE si utilizarea internetului.

Anexe Diplomă Doctor Honoris Causa, Diplomă de doctor, Diplomă de inginer
Listă lucrări
-Cărţi: în străinătate – 1 capitol
Edituri centrale: 24
Edituri locale: 9
-Articole: 220
- Citări 337 în reviste cotate ISI și 45 în reviste cotate BDI, h-index -6
-Contracte de cercetare: 64 (din care 15 Director proiect)
- 36 premii si diplome naționale în domeniu

Galaţi, februarie 2021 Prof.dr.ing. Petru ALEXE

LISTA LUCRĂRILOR PUBLICATE

TEZA DE DOCTORAT

1. **Alexe Petru,** 1995 - "*Cercetări privind influenţa unor stresori fizici asupra fiziologiei animalelor în vederea creşterii calităţii cărnii destinate fabricării semiconservelor pentru export*", Universitatea "Dunărea de Jos" din Galaţi,

CĂRŢI :

a) *Editate* în străinătate

1. Stoica M., Dima CV., **Alexe P.** 2018. Eco-friendly nanocomposites from bacterial cellulose and biopolyesters as a sustainable alternative for food plastic packaging, In *Food packaging and preservation techniques applications and technology*, AD. Galaz, DS Bailey (Eds.), Nova Science Publisher, New York, United States of America, ISBN 978-1-53613-139-0 (eBook), pp. 113-127.
2. Stoica, M., **Alexe P.,** Dinică, R., Cârâc, G., 2011, Capitol: „*Electrochemical Behaviour of AISI 304 Stainless Steel Immersed in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions*”, Carte: The Food Industry / Book 2, Editura: In-Tech, Croatia, ISBN 979-953-307-709-2.

b) Editate în edituri centrale

1. Stoica, M., **Alexe, P., *2016,*** *„Elemente de proiectare a produselor alimentare noi”*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-98-7 , pag. 278
2. **Alexe** P., 2008. *Carnea şi produsele din carne*. În *Alimente Ecologice*, Costin, G.M., (ed.) , Galaţi, Ed. Academica, pag 322-352 ISBN 978-973-8937-39-0,
3. **Alexe, P.,** Nicolau, A., Vasile, A., Constantin, O., (editori), 2009. *Challenges for Food Science and Food Industry in the Recesion Era* (Papers of the International Symposium), Galati, University Press, ISSN 1843-5114, 247 pag
4. Costin, G.M., Popa, C., **Alexe, P.,** (editori) 2008. *Opt decenii de şcoală superioară în Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor şi Tehnică Piscicolă, din România,* Editura Galati University Press, ISBN 978-973-88848-9-2
5. Iditoiu,C., **Alexe, P.,** ş.a. (editori), 2007. *Scientific and technical Bulletin* (series Chemistry, food science and chemistry), Arad, ISSN 1582-1021, 157 pag.
6. **Alexe, P.,** Turtoi, M., (editori), 2007 - *Papers of the International Symposium Euroaliment* Galaţi, Ed. Academica, 182 pag., ISSN 1843-5114
7. Banu, C. (coordonator), **Alexe, P.** 2006 - *Dicţionar explicativ pentru ştiinţă şi tehnologie – Industrie alimentară*, Ed. AGIR, Bucureşti, ISBN 973-720-079-2
8. **Alexe, P.,** Turtoi, M., (editori), 2005 - *Papers of the International Symposium Euroaliment* Galaţi, Ed. Academica, 308 pag., ISBN 973-8316-87-1;
9. Banu, C., (coordonator), **Alexe, P.,** ş.a., 2004 - *Principiile conservării produselor alimentare*, Bucureşti, Ed. Tehnică, 650 pag, ISBN 973-8466-64-6;
10. Banu, C., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., 2003 - *Procesarea industrială a cărnii*, ediţia a II-a, Ed. Tehnică, Bucureşti, 650 pag., ISBN 973-31-1120-1
11. Banu, C. (coordonator), Ionescu, A., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., ş.a., 2003 - *Dicţionar explicativ pentru ştiinţele exacte*, Ed. Academiei Române, Bucureşti, 158 pag., ISBN 973-27-0946-4; 973-27-0747-X; Ed. AGIR ISBN 973-8466-99-9;
12. Bulancea, M., **Alexe, P.,** Turtoi, M., (editori), 2003 - *EUROALIMENT 2003* (lucrările simpozionului internaţional de comunicări ştiinţifice), Ed. Academica, Galaţi, 800 pg., ISBN 973-8316-68-5
13. **Alexe, P.,** 2002 - *Proteine din surse neconvenţionale*, Ed. Academica, Galaţi, 350 pag., ISBN 973-8316-55-3
14. Banu, C.(coordonator), **Alexe, P.,** ş.a. , 2002 - *Manualul inginerului de industrie alimentarã*, Ed. Tehnicã, Bucureşti, 1650 pag, ISBN 973-31-2071-5;
15. Bulancea, M., **Alexe, P.,** (editori), ş.a., 2001 - *Alimentele şi sănătatea la începutul mileniului III* – Ed. Academica, Galaţi, 625 pag., ISBN 973-8316-15-4;
16. **Alexe, P.,** 2001 - *Calculul economic la proiectele de diplomă*, Ed. Fundaţiei Universitatea “Dunărea de Jos” din Galaţi, Galaţi, 30 pag., ISBN 973-8139-71-6;
17. Banu., C., (coordonator), **Alexe, P.,** ş.a., 2000 - *Aditivi şi ingrediente pentru industria alimentară*, Ed. Tehnică, Bucureşti, 700 pag, ISBN 973-31-1436-7;
18. **Alexe, P.,** Coman, L., 2000 - *Transformarea animalului viu în carne*, Ed.Mirton, Timişoara, 320 pag. , ISBN 973-585-054-0
19. Banu, C., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., Resmeriţă, D., (editori), 1998 - *50 Years University Level Education in Food Science (extended abstracts)*, Ed. Evrika, Brăila, 370 pag., ISBN 973-9499-41-4
20. Banu, C., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., 1997 - *Procesarea industrialã a cărnii*, Ed.Tehnică, Bucureşti, 642 pag, ISBN 973-31-1120-1
21. Banu C., Tofan, I., Stoicescu, A., Bordei, D., Ionescu A., **Alexe P.,** Berza, M., Preda, N., Stroia, Al., Gyemant, A., Sahleanu V.,Toader, R., Vizireanu C., Coza, M., Iordan, M., 1993 - *Progrese tehnice, tehnologice şi ştiinţifice în industria alimentarã*, Ed. Tehnicã, Bucureşti, vol. al II-lea, 548 pagini;
22. Banu C., Tofan, I., Stoicescu, A., Bordei, D., Ionescu A., **Alexe P.,** Berza, M., Preda, N., Stroia, Al., Gyemant, A., Sahleanu V.,Toader, R., Vizireanu C., Coza, M., Iordan, M., 1992 - *Progrese tehnice, tehnologice şi ştiinţifice în industria alimentarã*, Ed. Tehnicã, Bucureşti, vol I, 432 pagini, ISBN 973-31-0438-8
23. Banu C., **Alexe, P.,** Drăgan, H., Panţuru, D., Oprea, Al., Burea, I., Toader, R., 1990 - *Exploatarea, întreţinerea şi repararea utilajelor din industria cărnii,* Ed. Tehnică, Bucureşti 408 pag., ISBN 973-31-0172-9;

c) Editate în edituri universitare

1. Dima, C., **Alexe, P.,** 2016, Îndrumar de practică tehnologică în industria cărnii” ISBN 978-606-696-053-3, pag. 194

2. Banu, C., Segal, R., **Alexe, P.,** Sahlean, V., Vizireanu, C., 1997 - *Probleme ale calităţii produselor alimentare* – curs pentru profesorii candidaţi la gradul didactic I (*coautor*), Universitatea "Dunărea de Jos" Galaţi, 146 pag. ;

3. Banu, C., **Alexe, P.,** 1997 - *Tehnologie şi utilaj în industria cărnii, partea a VI-a: Tehnologia semiconservelor şi conservelor din carne,* Universitatea "Dunărea de Jos" Galaţi, 150 pag;

4. Banu, C., **Alexe, P.,** 1997 - *Tehnologie şi utilaj în industria cărnii, partea a IV-a: Tehnologia preparatelor din carne comune,* Universitatea "Dunărea de Jos" Galaţi, 1997, 175 pag

5. Banu, C., **Alexe, P.,** 1997 - *Tehnologie şi utilaj în industria cărnii , partea a II-a : Structura şi compoziţia chimicã a cărnii. Transformările post-sacrificare din carne*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galaţi, 90 pag;

6. **Alexe, P.,** 1996 - *Curs de specialitate: Tehnologia cărnii: abatorizare*, Galaţi, 200 pag.

7. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu,C., **Alexe, P.,** Berza, M., 1995 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii,* vol al III-lea, 78 pag;

8. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu,C., **Alexe, P.,** Berza, M., 1995 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii* , vol. al II-lea, 136 pag;

9. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu,C., **Alexe, P.,** Berza, M., 1993 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii* , vol. I, 43 pag;

ARTICOLE :

a) Publicate in reviste de specialitate cu impact internaţional

1. Tudose, C., Neagu, C., Borda, D., **Alexe, P.,** 2017, *The Impact of Water Activity on Storage Stability of a Newly Reformulated Salami A pilot scale study,* REV.CHIM.(Bucharest), 68, No. 4, http://www.revistadechimie.ro
2. Dima, C., Ifrim, G.A., Coman, G., **Alexe, P.,** Dima, Ş., 2016, *Supercritical CO_2 Extraction and Characterization of Coriandrum Sativum L. Essential Oil*, Journal of Food Process Engineering, 39 (2), pp. 204-211. Factor de impact 0,745
3. Dima, C., Patraşcu, L., Cantaragiu, A., **Alexe, P.,** Dima, Ş., (2016) *The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules,* Food Chemistry, 195, pp. 39-48.
4. Filimon, V., Borda, D., **Alexe, P.,** Stoica, M., (2016)*Study of PATP impact on food packaging materials ,* Materiale Plastice, 53 (1), pp. 48-51. Factor de impact 0,903
5. Ciuciu, A.-M.S., Aprodu, I., **Alexe, P.**, Stănciuc, N., (2016) *Thermally driven interactions between β-lactoglobulin and retinol acetate investigated by fluorescence spectroscopy and molecular modeling methods,* Dairy Science and Technology, 96 (3), pp. 405-423, Factor de impact 1,435
6. Temea, A.M., Pircu, N., Simion, A.I., Grigoraş, C.-G., Ungureanu, R.E., **Alexe, P.,** (2016) *Improvement of flour and dough rheological properties by maturation process*, Romanian Biotechnological Letters, 21 (2), pp. 11381-11392. Factor de impact 0,412
7. Cristian Dima,Livia Pătraşcu,Alina Cantaragiu, **Petru Alexe**, Ştefan Dima, 15 March 2016, *The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules*, Food Chemistry, Volume 195, Pages 39–48, Special issue from the 8th International Conference on Water in Food, doi:10.1016/j.foodchem.2015.05.044, http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615007785, Factor impact 3.391
8. Ana-Maria Simion(Ciuciu), Iuliana Aprodu, Loredana Dumitraşcu, Gabriela Elena Bahrim, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, December 2015, *Exploring the heat-induced structural changes of β-lactoglobulin -linoleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling techniques*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 12, pp 8095-8103, Factor impact 2,203
9. Loredana Dumitraşcu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Ana-Maria Ciuciu, **Petru Alexe**, Gabriela Elena Bahrim, October 2015, *Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 10, pp 6290-6300, Factor impact 2,203
10. Ana-Maria Simion (Ciuciu), Iuliana Aprodu, Loredana Dumitraşcu,Gabriela Elena Bahrim, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, September 2015, *Probing thermal stability of the β-lactoglobulin–oleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling*, Journal of Molecular Structure, Volume 1095, Pages 26–33, Factor impact 1,602
11. Corina Gambuteanu , **Petru Alexe**, April 2015, *Comparison of thawing assisted by low-intensity ultrasound on technological properties of pork Longissimus dorsi muscle,* Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 4, pp 2130-2138
12. Floricel Cercel,Mariana Stroiu, **Petru Alexe**, Daniela Ianiţchi, 2015, *Characterization of Myofibrillar Chicken Breast Proteins for Obtain Protein Films and Biodegradable Coatings Generation*, Agriculture and Agricultural Science Procedia, Volume 6, Pages 197–205, Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture
13. Floricel CERCEL, Mariana STROIU, **Petru ALEXE**, 2015, *Characterization of Myofibrillar Proteins Obtained from Fresh Abramis Brama (Common Bream) Meat,* Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LVIII, ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750
14. Ana Maria Ciuciu Simion, Iuliana Aprodu, **Petru Alexe**, Nicoleta Stanciuc, 20 August 2015, *Studies on interaction between polyunsaturated fatty acids and β-lactoglobulin by fluorescence methods*, Journal of Biotechnology, Volume 208, Supplement, Page S69
15. Ana Maria Ciuciu Simion, Iuliana Aprodu, **Petru Alexe**, Nicoleta Stanciuc, 20 August 2015, *Exploring binding properties of retinol acetate to β-lactoglobulin by fluorescence spectroscopy,* Journal of Biotechnology, Volume 208, Supplement, Pages S69-S70
16. Cristian Dima, Mihaela Cotarlet, **Petru Alexe**, Stefan Dima., (2014), *Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/kcarrageenan complex coacervation method*, Innovative Food Science and Emerging Technologies, (20) 203-211 (Factor de Impact 2,528).
17. Cristian Dima, Mihaela Cotarlet, Balaies Tiberius, Gabriela Bahrim, **Petru Alexe**, Stefan Dima., (2014), *Encapsulation of Coriander essential oil in BetaCyclodextrin: Antioxidant and antimicrobial properties*, Romanian Biotechnological Letters, 19(2) 9128-9140. (Factor de Impact 0,363).
18. Livia Patrascu, Ina Vasilean, **Petru Alexe**, (2014), *Rheological behavior of pork biceps femoris muscle influenced by injection-tumbling process and brine type*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI Food Technology. 07/2014; 38(2).
19. Cristian Tudose, Livia Patrascu, **Petru Alexe**, (2014) *Rheological characteristics of beef filling mixture with vegetable oils*, Studia Universitatis Babes-Bolyai. Chemia 06/2014; LIX(2):87-101. · Impact Factor 0.14

20. Cristian Dima, Corina Neagu, Floricel Cercel, **Petru Alexe**, (2014) *Sensory, physico-chemical and microbiological properties of cooked ham with β-ciclodextrin loaded with coriander and pimento essential oils*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 09/2014; 20(4):319-329.
21. Livia Patrascu, Ina Vasilean, **Petru Alexe**, (2014) *Rheological Behavior Of Pork Biceps Femoris Muscle Influenced By Injection-Tumbling Process And Brine Type*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI Food Technology. 07/2014; 38(2).
22. Stoica, M., **Alexe, P**. Mihalcea, L., (2014). *Atmospheric cold plasma as new strategy for foods procesing - an overview*, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 15, Issue of November, 1-8, ISSN1843-6099, http://www.bioaliment.ugal.ro/revista/15/paper%2015.1.pdf
23. Stoica, M., Stoean, S., **Alexe, P**. (2014). *Overview of biological hazards associated with the consumption of the meat products*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 20, Issue 2, 192-197, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www. Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
24. **Petru Alexe**, Cristian Dima., (2014), *Microencapsulation in food products*, AGROLIFE SCIENTIFIC JOURNAL, 3(1) 9-14
25. Ciuciu Simion A. M., Vizireanu C., **Alexe P.**, Franco I., Carballo J. 2013.- *Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety*, Food Control, 35(1), 123-131.
26. Filimon, V., Stoica, M., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *Evaluation of PATP impact on aesthetic qualities of food packaging materials*, Global Research Analysis, 2(7): 59-60, Published By: The Global Journal, India http://theglobaljournals.com/gra/issues.php?m=July&y=2013&id=14, EBSCO, ISSN 2277-8160.
27. Stoica, M., Mihalcea, L., Borda,, D., **Alexe, P.** 2013. *Non-thermal novel food processing technologies. An overview*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 2, 212-217, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www. Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
28. Gitin, L., Stoica, M., Dima, C., **Alexe, P**. 2013. *Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 2, 204-207, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www. Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
29. Gambuteanu C., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *The Effect of Freezing and Thawing on Technological Properties of Meat: Review*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 1, 88-93, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www. Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
30. Filimon, V., Stoica, M., **Alexe, P.,** Borda, D. 2013. *Microstructural changes of some multilayer polymer films applied in patp food treatment*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 1, 79-82, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www. Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
31. Patrascu L., Dobre I., **Alexe P.** 2013. *Effect of tumbling time, injection rate and k-carrageenan addition on processing, textural and color characteristics of pork biceps femoris muscle*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI : Food Technology, 37(1), *in press.*
32. Dima C., Gitin L., **Alexe P.,** Dima S. 2013. *Encapsulation of coriander essential oil in alginate/chitosan microspheres by emulsification external gelation method*, InsideFood Symposium, 9-12 April, Leuven, Belgium, http://www.insidefood.eu/proceedings.awp
33. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo O., Seijo M.C., 2013, *Palynological evaluation of selected honeys from Romania*, *Grana*, (ISSN 1651-2049).
34. Dima C., Cretu R., **Alexe P.,** Dima S. 2012. *Microincapsulation of coriander oil using complex coacervation method*, Scientific Study&Research, Chemistry &Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, pp.(-), ISSN 1582-540X, (articol acceptat, in curs de publicare).
35. Dobre I., Georgescu L. A., **Alexe P.**, Escuredo O., Seijo M.C., 2012, *Rheological behavior of different honey types from Romania*, Food Research International, 49(1):126-132 (ISSN 0963-9969). Factor de impact = 3,150
36. Codresi C., **Alexe P.,** Rapeanu G.,2012, *Effect of β-glucosidase in the making of Chardonnay wines,* The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843-5157, New series, Yaer III (XXXIII), 36(1), 9-17
37. Codresi C., Rapeanu G., **Alexe P.,** 2012, *Evolution of flavoured compounds during maturation of Chardonnay grapes,* Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2012, 18 (3), 242-246.
38. Pătraşcu L., Ianiţchi D., Dobre I., **Alexe P.** – „*Effect of Tumbling Time and Injection Rate on the processing Charactesitics, Tenderness and Color of Pork Biceps Femoris Muscle*", http://www.ann.ugal.to/tpa/in_press.htm
39. Codresi nC., **Alexe P.,** Rapeanu G., 2012, *Synergy between selected yeast and β-glucosidase activity of enzymatic preparations used to obtain Chardonnay wines*, Journal of Food Agriculture &Environment, 10(2), 94-98 (FI=1.77; SRI=0.209)
40. Stoica M., Mikoliūnaitė L., Ramanavičienė A., **Alexe Petru**, Cârâc G., Dinică R., Voronovic J., Ramanavičius A., 2012, *Corrosion Study of Stainless Steel Incubated in Solutions Consisting of Biocide (Oxonia-Active) and Aspergillus niger Suspension*, Chemija, 23(3):180–186 (ISSN 0235-7216). Factor de impact = 0,586
41. Stoica M.**, Alexe P.**, Cârâc G., 2012, *Corrosion behavior of AISI 304 stainless steel in a biocide with fungi*, Metalurgia International, 17(6):106-109 (ISSN 1582-2214). Factor de impact = 0,084
42. Popovici C., **Alexe P.**, Deseatnicova O., 2012, *Primary oxidation produicts accumulation in walnut oil during heat treatment*, International conference on new reserach in food and tourism "BIOATLAS 2012", Transilvania University of Brasov, România, 24-26 May 2012, Journal of EcoAgriTourism, ISSN 1844-8577, v.8, nr. 2 (25), p 212-216.
43. Popovici C., Gîtin L., **Alexe P.**, 2012, *Characteriyation of walnut (Juglans regia L.) Green husk extract obtained by supercritical carbón dioxide fluid extraction*, Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies, University of Food Technologies Plovdiv, ISSN 1314-7420, nr.1, 2012, p. 5-9. Available on internat: http://mahvp.uft-plovdiv.bg

44. Dobre I., Brajdeş E., Serea V., Vizireanu C., **Petru Alexe**, 2012, *Evaluation et classification des differents types de miel sur la base des analyses palynologiques et biochimiques*, 7eme Colloque Franco+Roumain de Chimie Appliquee (CoFrRoCA), Bacău, România
45. Stoica, M., **Alexe, P.,** Cârâc, G., Nicolau A., 2011, *Importance of finishing for the integrity of stainless steel surfaces during sanitation treatments,* Journal of Environmental Protection and Ecology, Vol. 12, Issue 4, 1669-1779, Impact Factor: 0.168 (2009 data); Thomson Reuters,Journal Citation ReportŽ, Published By: SciBulCom Ltd, Print ISSN:1311-5065.

46. Dobre I., Patrascu L., **Alexe P.,** Perez O.E., Seijo Coello M. C., *Authentification of botanical origin of Romanian honeys based on melissopalynological and physicochemical analysis*, Environmental capacity building, BENA, Bucuresti, Romania, 11-13 noiembrie 2011.
47. Stoica, M., Dumitraşcu, L., Cârâc, G., **Alexe, P.**, 2010 – „*Efect of yeasts suspension in a NaDCC desinfecntant solution on the corrosion behaviour of type AISI 304 Srainless Steel*", In: Journal of Environmental Protection and Ecology (ISI, in press)
48. Patrascu L., **Alexe P.**, Dobre I., 2010, *K-Carrageenan effects on texture characteristics of meat emulsified systems*, Studia Universitas Babes-Bolyai Chemia, 55 (3), pp. 75-82 (ISI)
49. Brumă, M., Stoica, M., Cârâc, C., **Alexe, P.,** 2011, *AISI 430 stainless steel behaviour at different disinfectants*, Romanian Journal of Food Science, Vol. 1, Issue 1, 49-54, Editura Academiei Romane, ISSN 2069-7953, ISSN-L 2069-7953, htpp:/www.ear.ro
50. Stoica, M., Cercel, F., Cârâc, G., **Alexe, P**., 2011, *Evaluarea comportării voltametrice a unor sisteme electrochimice mixte formate din soluţii biocide şi suspensii fungice*, Analele Stiintifice ale Universitatii Cooperatist – Comerciale din Moldova, Vol. IX, Partea 2, 51-58, ISBN 978-9975-94-3, ISSN 1857-1239.
51. Stoica, M., **Alexe P**., Bahrim, G., Dinică, R. Cârâc, G., 2011. *Electrochemical Study of AISI 304 Stainless Steel in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions*, Вопросы химии и химической технологии, in Научно-технический журнал - Ukraina, 4(2):207-210, ISSN 0321-4095 elibrary.ru/title_about.asp?id=25244&code=03214095
52. Popovici, C., **Alexe, P.**, Deseatnicova, O.,2011 – *Effect of heat treatment on oxidative stability of walnut oil*, International Conference „Geo-ecological monitoring and Risk of Administrative Region" 27-29 september 2011, Yerevan – Sevan, Armenia
53. Popovici, C., **Alexe, P.**, Deseatnicova, O.2011 – *Effect of solvent on solid-liquid extraction of phenolic compounds from walnut (Junglas regia L.) leaves*, Scientific Conference with International Participation Food Science, Engineering and Technologies 2011", University of Food Technologies Plovdiv, 14-15 October 2011, Plovdiv, Bulgaria
54. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo Perez O., Seijo Coello M. C., *Multicriterial classification of Romanian honeys by palynological and physico-chemical parameters*, 5th International Euro-aliment Symposium, Galaţi, România, 6-7 octombrie 2011
55. Simion (Ciuciu) A.M., Carballo J., **Alexe P.** ,2011- *Microbiological evolution of Dacia sausage, a dry cured Romanian sausage*/Scientific Study & Research-Chemistry, Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry/Volume XII, 3, 215-220, 2011.
56. Simion (Ciuciu) A.M., Carballo J., **Alexe P.,** 2011– *Lypolitical changes in Dacia sausage, a Romanian dry cured sausage*/Journal of agroalimentary processes and technologies of the Banat`s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Timisoara, 17(3), 207-213.
57. Popovici, C., **Alexe, P**., Deseatnicova, O., 2011 – *The influence of heat treatment conditions on the intensity of primary oxidation products accumulation in walnut oil.* The annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology, 35, in press.
58. Borda, D., **Alexe, P**., 2011, - *Acrylamide levels in food*, Romanian Journal of Food Science, Vol. 1, Issue 1, , ISSN 2069-7953, pg. 3-15
59. Patrascu, L., Cercel, F., **Alexe, P.** 2009. *Influence of extraction method on rheological properties of myofibrillar proteins from different sources*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, New Series Year III (XXXII), pag 45-50.
60. Vintila, I., Gavrus , A., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** 2008. "*Modele de prediction du comportement rheologique pour des emulsions complexes a base d'huile de soja avec un contenu variable de phospholipides et d'eau*" Journal STUDII ŞI CERCETĂRI ŞTIINŢIFICE – Chimie şi Inginerie Chimică, Biotehnologii, Industrie Alimentară, Volume IX, no. 1, ISSN 1584-540X, pag. 103 – 108
61. Vintila, I., Gavrus , A., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** 2008. *Modèle de prédiction du comportement rhéologique pour des émulsions complexes de l'huile de Colza avec un contenu variable des acides libres grasses et l'eau*, Journal STUDII ŞI CERCETĂRI ŞTIINŢIFICE – Chimie şi Inginerie Chimică, Biotehnologii, Industrie Alimentară, Volume IX, no. 1, ISSN 1584-540X,
62. **Alexe, P.,** 28 iunie – 2 iulie 2006 – „*La rèforme de l'enseignement supérieur d'industrie alimentaire de Roumanie dans le cadre de «Processus de Bologne» et la nouvelle orientation de la recherche scientifique dans le contexte de l'adhération de la Roumanie a l'Union Européenne*", Conferinţa internaţională, Clermont Ferrant, Franţa, prezentată şi admisă la susţinere în plen (programul internaţional CoFroCa).
63. Vizireanu, C.,Darabă, A., **Alexe, P.,** Banu, C., 2004 - *L'évolution des caracteristiques psychosensorielles de différents traitements thermiques tendre par la papaine*, In : Revue Industries Alimentaires et Agricoles, Paris, France, nr. 11/2004 (lucrare înregistrată în baza de date ISI);
64. Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Banu, C., 2004 - *Influence des traitements aux ultra-sons et par des enzymes exogènes sur l'activité pendant la maturation,* In : Actes du seminaire d'animation regionale SAR, sur la direction de l'Agence Universitaire de la FRANCOPHONIE ISBN 9975-63-233-5, Chişinău, MOLDAVIE, pag. 128-133 (lucrare recenzată, susţinută şi publicată în străinătate).
65. **Alexe, P.,** Banu, C., Vizireanu, C., Moraru, D., Popa, G., Darabă, A., 2004 - *Supplementes nutritifs comme une pluidorie pour la santé et la lutte contre le dopage,* In : Actes du seminaire d'animation regionale SAR, sur la direction de l'Agence Universitaire de la FRANCOPHONIE, ISBN 9975-63-233-5, Chişinău, MOLDAVIE, pag. 49-55, (lucrare recenzată, susţinută şi publicată în străinătate);
66. **Alexe, P.,** Dima, F., Banu, C., Iordan, M., 2003 - *The influence of the electrostimulation an the carcasses energetic reserves of the muscular tissue in correlation with the pH value and the lactic acid content*, In: Italian Food Technology, vol. XII, nr. 3', September, pag. 26-29, Roma, Italia, ISSN 1590-6515;
67. **Alexe, P.,** Dima, F., Banu, C., Iordan, M., 2003 - *Beef carcass electrostimulation packset at low voltage*, În : *Italian Food Technology*, nr. 3, martie, pag. 24-26, ISSN 1590-6515;
68. Lungu, C., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Darabă, A., 2002 - *Possibilities of obtaining metal-proteins with casein and $FeSO_4$,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 79 - 82, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);

69. Lungu, C., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Darabă, A., 2002 - *Research on metal-proteins obtained with casein and $FeCl_3$,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, 2002, ISBN 9975-63-174-6, pag. 82 - 85, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
70. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Dorin, S.S., 2002 - *Effect of lactic acid treatment on microorganisms of vacuum packaged pork meat,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 207 - 209, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
71. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** 2002 - *La conservation de la viande emballée sous-vide : aspects tehnologiques,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 204 - 206, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
72. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., **Alexe, P.,** Lungu, C., Darabă, A., Tarhon, M., 2002 - *Researches of papaine addition influence on water holding capacity of beef*, În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 132 - 134, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
73. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.,** Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Ultrasound treatment effect on the water retaining capacity of beef meet*, În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, 2002, ISBN 9975-63-174-6, pag. 266 - 269, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
74. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.,** Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Influence of meat initial temperature on the diffusion process in ultrasound field at t_s = ct. and c_s = ct.*, În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, p. 263 - 266, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
75. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.,** Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Variation in the degree of protein insolubility under ultrasoundig treatment,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 128 - 132, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
76. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.,** Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Ultrasound effect on water activity,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 260 - 263, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
77. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Banu, C., 2002 - *The influence of microwave treatment in absolute retention and absolute loss of protein and fat of beef, pork and chicken roasts,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 269 - 274, lucrare publicată şi susţinută în străinătate;
78. Vintilă, I., Vizireanu, C**., Alexe, P.,** Banu, C., 2002 - *Influence of microwave processing on enzymatic tenderized beef* , În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 274 - 280, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
79. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Banu, C., 2002 - *Thiamin retention in microwave processing of meat,* În : Biochimie şi biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chişinău, R. Moldova, , ISBN 9975-63-174-6, pag. 134 - 138, (lucrare susţinută şi publicată în străinătate);
80. **Alexe, P.,** Vizireanu, C., Resmeriţă, D., 2000 - *Preferinţele alimentare în România anului 2000,* În: Analele Universităţii "Aurel Vlaicu" din Arad, pag. 73-79, ISSN 1582-3415;
81. **Alexe, P.,** Coman, L., 1999 - "*Aditivii alimentari la limita dintre necesitate şi falsificare*", Zilele academice timişene, Ed. VI, Timişoara, 27-28 noiembrie, 8 pag, (manifestare şi publicaţie sub egida Academiei Române - Filiala Timişoara);
82. Ionescu A., **Alexe P.**ş.a., 1999 - *"Obţinerea şi caracterizarea aromatizantului din drojdia de panificaţie pe cale enzimatică"*, În: Analele Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi, 4 pag, ISSN 1221-4574
83. **Alexe, P.,** Banu, C., 1998 - *"Consequences du traitement par choc du froid, applique "in vivo" aux porcins, sur la qualite de la viande",* University of Galati (Romania), I.I.F.,Sofia, pag. 6 , ISSN 002069-70, (lucrare susţinută şi publicată, cu bază de date ISI - IIF);
84. **Alexe, P.,** Banu, C., 1997 - *"Preferinţe alimentare ale consumatorului român"* În: "Industria alimentarã românã", anul VI, nr.22, Bucureşti, pag.4;
85. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, P., **Alexe, P.,** 1997 - *"Cercetări privind influenţa duratei de ultrasonare a cărnii în procesul de sărare"* În: "Ştiinţe şi tehnologii alimentare",I.C.A., Bucureşti, nr. 2;
86. Iordan, M., Banu, C., Tudose, C., **Alexe, P.,** 1997 - *"Aromele şi dezvoltarea lor în produsele alimentare în timpul proceselor de fermentaţie"* În: "Ştiinţe şi tehnologii alimentare",I.C.A., Bucureşti, nr. 2;
87. Stroia, L., Stroia, A.L., **Alexe, P.,** 1997 - *"Contribuţii la studiul acţiunii microelementelor asupra organismului uman"* În: "Ştiinţe şi tehnologii alimentare",I.C.A., Bucureşti, nr. 2;
88. Vizireanu, C, Banu, C., **Alexe, P.,** 1997 - *"Cercetări privind influenţa concentraţiei saramurii în procesul de sărare a cărnii în câmp ultrasonic"* În: "Ştiinţe şi tehnologii alimentare", I.C.A., Bucureşti, nr. 2;
89. **Alexe, P.,** Banu, C., 1996 - *"Cercetări privind influenţa şocului de frig aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra unor caracteristici tehnologice ale cărnii de porc*" în "Ştiinţe şi tehnologii alimentare, vol. IV, nr. 2, Bucureşti, 5 pagini;
90. **Alexe, P.,** Banu, C., 1996 - *"Cercetări privind influenţa unui tratament prin şoc termic aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra pH-ului cărnii şi asupra unor pierderi tehnologice"* În: "Ştiinţe şi tehnologii alimentare, vol. IV, nr. 2, Bucureşti, 5 pagini;

b) comunicate în străinătate

1. Stoica M., Dima CV, Coman G., **Alexe P.,** Mihalcea L. 2018. Effect of low-nitrite concentration on Romanian consumer preferences for a new parizer pork product, In *Proceedings of the International Conference on Life Sciences*, Filodiritto Publisher, Bologna, Italy, ISBN 978-88-85813-24-3, pp. 1056-1062.
2. Filimon V., Borda D., Gurău G., Butan S., **Alexe P.,** Stoica M. 2018. Study on the changes induced by the Pressure-Assisted Thermal Processing (PATP) in polymer films used as packaging by the meat industry. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering,*
3. Dima C., Cotarlet M., **Alexe P.,** Dima, S. *Microencapsulation of Pimenta dioica essential oil by k-carrageenan-chitosan complex coacervation method*, prezentare poster, International Conference "From Model Foods to Food Models", 24-26 June 2013, Nantes, France, Book of Abstracts,

pp.66, ISBN 978-6379-21-2.

4. Dima C., Gitin L., **Alexe P.,** Dima, S. "*Encapsulation of coriander essential oil in alginate and chitosan microspheres by emulsification external gelation method "*, prezentare poster, InsideFood Symposium, 9-12 aprilie 2013, Leuven, Belgium, Book of Abstracts, pp. 50.

5. Dima C., Gitin L., **Alexe P.,** Dima, S. "*Maximizing the health benefits of functional foods through microencapsulation techniques*",prezentare poster, International Conference "Modern Technologies in the Food Industry",1-3 octombrie 2012, Chisinau, Volume I, pp.340, ISBN 978-9975-80-645-9.

6. Popovici C.**, Alexe P.**, Deseatnicova O., 2012, *Oxidation of walnut oil (Juglas regia L.) at heat treatment: primary and secondary oxidation products accumulation*. Collection of Scientific Works of the University of Food Technologies Plovdiv. International Scientific Conference "Food Science, Engineering and Technology 2012", 19-20 October 2012, Plovdiv, Bulgaria, 6 pag.

7. Popovici C., Gîtin L., **Alexe P.**, 2012, *Supercritical fluid extraction of bioactive compounds from walnut leaves*. Proceedings of International conference "Modern technologies in the food industry 2012". Technical University of Moldova, 1-3 November 2012, ISBN 978-9975-80-646-6, v. II, p. 84-89.

8. Stoica M., Dinică R., **Alexe P.,** Cârâc G. *Electrochemical Study of Stainless Steel used in bioprocessing during the exposure at the disinfectant solutions with fungal suspensions*, Conference "Biotech 2011 & 5th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, June 15-17 2011", Praga – Cehia.

9. Stoica M., **Alexe P.,** Bahrim G., Cârâc G. *Study of Corrosion Behaviour of AISI 316L Stainless Steel at the Disinfection Action,* „28th European Conference on surface science", 28 Aug – 2 Sep 2011, Wrocław – Polonia, www.ecoss28.eu.

10. Stoica, M., **Alexe P.,** Bahrim, G., Dinică, R. Cârâc, G. *Electrochemical study of AISI 304 stainless steel in mixtures consisting by biocide and fungal suspensions*, VI Ukrainian Congress on Electrochemistry, Sep 20-23, 2011, Dnepropetrovsk – Ukraina, ISSN 0321-4095.

11. Simion (Ciuciu) A. M., Fonseca S., Carballo J., **Alexe P.,** Microbiological characterization of Dacia sausage (a Romanian variety) made without or with starter cultures - poster- XXIII Congreso Nacional de Microbiologia SEM, 11-14 Iulie 2011, Salamanca, Spania.

12. Dobre I., Patrascu L., **Alexe P**., Flores M. S. R., Escuredo O., Seijo Coello M. C., *Comportamiento reologico de mieles de Rumania*, Congresso Iberico de Apicultura, Castelo Branco, Portugalia, 14-16 aprilie 2011;

13. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo Perez O., Seijo Coello M. C., *Preliminary contribution to the evaluation of Romanian honeys based on palynological data,* Symposium conjoint APLF-APLE Palynologie et Diversites, Meudon-Bellevue, Paris, Franţa, 19-22 septembrie 2011;

14. Stoica, M., Cercel, F., Cârâc, G., **Alexe, P**., 2010 – *"Evaluarea comportării voltametrice a unor sisteme electrochimice mixte formate din soluţii biocide şi suspensii fungice",* Chişinău, Rep. Moldova, (Indexat BDI 2010)

15. **Alexe, P.,** Niculita, P., Amalia, M., Borda, D., Popa, M., Banu, I., Rotaru G., Stanciu, S., Ghidurus, M., Turtoi, M., Resmerita, D., 2008 *Industry and Interuniversitary cooperation in the framework of CALISIN-functional dairy foods research project in Romania,* ISEKI FOOD 2008, Porto, Portugalia, ISBN 978-972-99060-7-7.

16. Borda, D., Bahrim, G., Neagu, C., Simitaru, I., Gavrila, G., **Alexe, P.,** Luca, C., 2008 - *Modelling and optimizing the fabrication of a fermented dairy symbiotic product -from lab research to plant applications,* ISEKI FOOD 2008, Porto, Portugalia, ISBN 978-972-99060-7-7

17. Borda, D., Stanciu, S., Sava, N., Rotaru, G, **Alexe, P.,** Gavrila, G., 2007, *The influence of the processing parameters on whey ultrafiltration, The 5th International Congress on Food Technology – Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in he Real World,* Thessaloniki, Greece, poster presentation*;*

18. Stanciu, S., Borda, D., Sava, N., Rotaru, G, **Alexe, P.,** 2007, *Value added to whey permeate through obtaining synbiotic products, The 5th International Congress on Food Technology – Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in he Real World,* Thessaloniki, Greece, poster presentation*;*

19. Darabă, A., Banu, C., Bahrim, G., **Alexe, P.,** Lungu, C., 2003 - *The study of antimicrobial potential of lactic acid bacteria isolated from vacuum packaged pork meat*, In : Jubilee scientific conference with international participation "50th Anniversary of the HIFFI-Plovdiv", Plovdiv, Bulgaria, ISSN 0477-0250, pag. 258-264;

20. Darabă, A., Banu, C., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., Lungu, C., 2003 - *The influence of various types of vacuum levels and film permeability on growth of psychotropic bacteria on vacuum packaged pork meat,* În : Jubilee scientific conference with international participation "50th Anniversary of the HIFFI-Plovdiv", Plovdiv, Bulgaria, ISSN 0477-0250, pag. 253-258;

c1) publicate în volumele de lucrări ştiinţifice ale Simpozioanelor naţionale cu participare internaţională

1. Stoica M., Stoica D., **Alexe P.** 2018. Tipuri de produse alimentare noi. *Conferința științifică internațională „Perspectivele și Problemele Integrării în Spațiul European al Cercetării și Educației*, 7 iunie, Cahul, Moldova.

2. V. Filimon, S. Patriche, Ghe. Gurău, D. Borda, **P. Alexe,** M. Stoica. 2018. Mechano-chemical properties changes in polymeric meat packaging materials exposed to pressure-assited thermal processing (PATP). *12th European Symposium on Thermal Analysis and Calorimetry (ESTAC12), 27-30 August 2018, Brasov, Romania.*

3. V. Filimon, D. Borda, G. Gurău, S. Butan, **P. Alexe,** M. Stoica. 2018. Study on the changes induced by the Pressure-Assisted Thermal Processing (PATP) in polymer films used as packaging by the meat industry. *The 8th Conference on Material Science & Engineering*, October 11-13, 2018, Galați, România.

4. V. Filimon, D. Borda, G. Gurău, S. Butan, **P. Alexe,** M. Stoica. 2018. Influence of Pressure-Assisted Thermal Processing (PATP) on the thermal behavior of polymer films used as packaging material in the food industry. *The 8th Conference on material science & Engineering*, October 11-13, 2018, Galați, România.

5. Stoica M., Dima CV, Coman G., **Alexe P.,** Mihalcea L. 2018. Effect of low-nitrite concentration on Romanian consumer preferences for a new parizer pork product *Conference Proceedings of The 1st International Conference on Life Sciences (indexed Thomson Web of Science)*, 24-25 mai, Timișoara, România.

Cristian Dima, Liliana Gîtin, Petru Alexe, Ștefan Dima, 2018, Maximizing the Health Benefits of Functional Foods Through Microencapsulation Techniques, SCIENTIFIC CONFERENCE OF DOCTORAL SCHOOLS – Perspectives and challenges in doctoral research, BOOK of ABSTRACTS Scientific Conference of Doctoral Schools, SCDS-UDJG 2018, The Sixth Edition, GALAŢI, 7 th -8 th of June 2018, pag 94

6. Stoica M., Alexe P. 2018. Neutral and slightly acidic electrolyzed water - new generation of sanitizers for food processing equipment. A brief review. Eurasian Scientific Union, 47(2-1) 33-35, ISSN 2411-6467. https://elibrary.ru/item.asp?id=32714228

7. Radu, AE ; Alexe, P (2018), PERCEPTION OF ROMANIAN CONSUMER ON ORGANIC FOOD PRODUCTS) SCIENTIFIC PAPERS-SERIES E-LAND RECLAMATION EARTH OBSERVATION & SURVEYING ENVIRONMENTAL ENGINEERING, Volume: 7, Pages: 16-23, ISSN: 2285-6064

8. Daniela Radu (Lupoae), Petru Alexe, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, 2018, Phytochemical Profile and Thermal Degradation Kinetics of Chlorophylls and Carotenoids from Lavender Extract, SCIENTIFIC CONFERENCE OF DOCTORAL SCHOOLS – Perspectives and challenges in doctoral research, BOOK of ABSTRACTS Scientific Conference of Doctoral Schools, SCDS-UDJG 2018, The Sixth Edition, GALAŢI, 7 th -8 th of June 2018, pag 174

9. Adriana Elena Radu (Balaban), Petru Alexe, Adriana Macri, 2018, Research on Nutrition Food Labelling in Europe - Applications and Results, SCIENTIFIC CONFERENCE OF DOCTORAL SCHOOLS – Perspectives and challenges in doctoral research, BOOK of ABSTRACTS Scientific Conference of Doctoral Schools, SCDS-UDJG 2018, The Sixth Edition, GALAŢI, 7 th -8 th of June 2018, pag 182

10. CERCEL , F., STROIU , M., IANIȚCHI , D., ALEXE, P., 2017, Research on Obtaining, Characterization and Use of Edible Films in Food Industry, AgroLife Scientific Journal - Volume 6, Number 1, 2017 ISSN 2285-5718; ISSN CD-ROM 2285-5726; ISSN ONLINE 2286-0126; ISSN-L 2285-5718

11. Simion Ciuciu, A.-M., Aprodu, I., Alexe, P., Stănciuc, N., 2016, Influence of pH and heat treatment on β-lactoglobulin - Oleic acid complex, (2016) Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology, 39 (2), pp. 64-76

12. Mihaela VALSAME, Maricica STOICA, Petru ALEXE,Study on Microencapsulated Food for Human Nutrition, Journal of Research on Trade, Management and Economic Development, VOLUME 3, ISSUE 1(5)/2016, ISSN 2345-1424, pag. 87-95, eISSN 2345-1483,

13. Maricica Stoica, Petru Alexe, Mihaela Valsame, Microencapsulation of biological compounds for cultured fish diet. A brief review, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2016, 22(1), 1-6,

14. Floricel Cercel, Romulus Marian Burluc, Petru Alexe,Nutritional Effects of Added Fish Proteins in Wheat Flour Bread, Agriculture and Agricultural Science Procedia, Volume 10, 2016, Pages 244–249, 5th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"

15. Stoica, M., Alexe P., Factors influencing food neophobia. A brief review, Journal of Research on Trade, Management and Economic Development, Volume 3, ISSUE 2(6)/2016, pag. 35-41 ISSN 2345-1424, E-ISSN 2345-1483,

16. Cercel, F., Stroiu, M., Ianiţchi, D., Alexe, P., Rheological properties description of myofibrillar protein homogenates and concentrates obtained by different methods and from different species Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LIX, 2016, ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750

17. Alina Temea (Moroi), Nicoleta Pircu (Vartolomei), Cristina Gabriela Grigoraş, Petru Alexe, Influence of Whwat Flour Natural Maturation Process on Dough and Bread Quality, Paper of the International Symposium Euroaliment, september 24-26, 2015, ISSN 1843-5114, pag 36-37

18. Maricica Stoica, Daniela Tanase, Fevronia Geana, Daniela Borda, Maria Todasca, Mariana Bilt, Florentin Bercu, Cristian Dima, Stefan Padure, Petru Alexe, Perspectives of the FFSE Graduates on the Labour Market, Paper of the International Symposium Euroaliment, september 24-26, 2015, ISSN 1843-5114, pag 198-200

19. Stoica, M., Mihalcea, L., Borda, D., Alexe, P. Non-thermal novel food processing technologies. An overview, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering &Technology, May 30 – 31, 2013, Timişoara, Romania.

20. Gitin, L., Stoica, M., Dima, C., Alexe, P. Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering &Technology, May 30 – 31, 2013, Timişoara, Romania.

21. Mihalcea, L., Stoica, M., Alexe, P. Supercritical carbon dioxide extraction of sulphur compounds from Allium spp. Plants, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering &Technology, May 30 – 31, 2013, Timişoara, Romania.

22. Diaconu, V., Stoica, M., Borda, D., Alexe, P. Microstructural changes of some multilayer polymer films applied in patp food treatment, The 4thInternational Conference on Food Chemistry, Engineering &Technology, May 30 – 31, 2013, Timişoara, Romania.

23. Patrascu L., Alexe P. Effect of technological processing on textural and rheological characteristics of pork biceps femoris muscle, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering &Technology, May 30 – 31, 2013, Timişoara, Romania.

24. Gambuteanu C., Borda, D., Alexe, P. The Effect of Freezing and Thawing on Technological Properties of Meat: Review, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering &Technology, May 30 – 31, 2013, Timişoara, Romania.

25. Dima C., Alexe P., Dima, S. “Essential oils microcapsules: “Preparation, delivery, inovation and incorporation in meat products”, prezentare orala, International Workshop “Challenges in food chemistry”, 31 mai-1 iunie 2013, Constanta, Romania, Book of Abstracts, pp.19-20, ISBN 978-973-674-777-7.

26. Dima C., Popescu M., Gitin L., Alexe P., Dima, S. “Etude de l`activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes disperses hetergenes”, prezenatare poster, 7 ème. Colloque Franco-Roumain de Chimie. Appliquée – COFrRoCA 2012, 27-29 iunie 2012, Bacău, Romania, pp.32-33, ISSN 2068-6382.

27. Dima C., Cretu R., Alexe P., Dima S. “Microincapsulation of coriander oil using complex coacervation method”, prezentare poster, Conferinta Internationala de Stiinte Aplicate (CISA), 24 – 27 aprilie 2012, Bacau, Romania.

28. Filimon V., Stoica M., Alexe P., Borda D., Etude microstructurelle des differents films d'emballage multistratifies: effet du traitement a haute pression, Le Septième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 27-29 iunie 2012

29. Dima C., Popescu M., Alexe P., Dima S., Etude de l’activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes dispeses heterogenes, Le Septième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 27-29 iunie 2012

30. Stoica M., Dinică R., Alexe P., Cârâc G., Bahrim G. - Electrochemical behaviour of stainless steel in residual disinfectant solutions, “International conference of applied sciences. Chemistry and chemical engineering” 28-30 Aprilie 2011, Bacău – Romania,ISSN 2066-7817.

31. Stoica M., Alexe P., Bahrim G., Dinică R., Cârâc G., - Evolution of corrosion rate at surface of AISI 304 SS immersed in mixtures with biocide and fungal suspensions. The 10th International Conference on Colloids and Surfaces Chemistry, June 9th-11th 2011, Galati, Romania.

32. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., - Microbiological evolution of Dacia sausage, a traditional dry cured Romanian sausage– poster International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, 28-30 Aprilie 2011, Bacau, Romania.

33. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., - Lipolytical changes in Dacia sausage, a Romanian dry cured sausage- poster The 2ndInternational Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 19-20 Mai 2011, Timisoara, Romania.

34. Popovici, C., Alexe, P., Deseatnicova, O. – The influence of heat treatment conditions on the intensity of primary oxidation products accumulation in walnut oil, 5th International Euro-aliment Symposium, Galaţi, România, 6-7 octombrie 2011

35. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., Microbiological changes during ripening of Dacia sausage, a traditional dry cured Romanian sausage - poster- Healthy Nutrition and Public Health, 13-16 Mai 2011, Brasov, Romania.

36. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P.,,Use of selected starter cultures in Dacia sausage production and implications on the product safety - Prezentare orala- Workshop Chemistry and Food Safety, 9-10 Iunie 2011, Constanta, Romania

37. Dobre I., Pătraşcu L., Alexe P., 2010, The rheological behaviour of selected honeys, 7th International Conference of Chemical Societies from South-East European Countries, Bucharest, România.,

38. Cercel, F., Stoica, M., Stroiu, M., Alexe, P., 2010 – The extraction and characterization of myiofibrillar fish proteins" in: International Conference A view point upon the sustainable Management of the water resources in the Balkan area.

39. Vlăsceanu G., Manea Ş., Alexe P., 2010 „Studiul unor compuşi fitochimici din produsele fitoterapeutice pe bază de vin", Congresul Naţional de Farmacie din România,.

40. Vlăsceanu G., Alexe P., Pasca M., 2010 „Psihologia nutriţiei. Vinul cu plante: băutură sau supliment alimentar?, Congresul Naţional de Farmacie din România,

41. Manea, S., Vlasceanu, G., Alexe P., Tatomirescu, A., 2009. Case study report on effects of wine with artichokes in impaired hepato+biliary, gastro-intestinal and cardio-vascular diseases, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 48-53, ISSN 1843-5114

42. Vlasceanu, G., Manea, S., Alexe P., Hobeanu, I., 2009. A statistical Report of case Study upon the Effects of wine with Sage taken during pre- and post- menopause Symptoms period and during Insulin Independent Diabetes Type as well, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 54-61, ISSN 1843-5114

43. Cercel, F., Stroiu, M., Alexe, P., 2009 Preliminary study concerning the production of biofilms form myofibrillar proteins, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 99, ISSN 1843-5114

44. Patrascu, L., Cercel, F., Alexe, P., 2009. Influence of extraction method on rheological properties of myofibrillar proteins form different sources, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 100, ISSN 1843-5114

45. Cercel, F., Mantoc, L., Alexe, P., 2009. Myofibrillar proteins: optimization of extraction method and characterization of different myofibrillar proteins obtained, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 101, ISSN 1843-5114

46. Simion, A.M., Alexe, P., 2009. Probiotic Starter Cultures in the „Banatean" Dry Sausage production, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galati University Press, Galati, Romania, pag 174, ISSN 1843-5114

47. Cercel, F., Patrascu, L., Alexe, P., 2009. Preliminary characteristics of myofibrillar proteins obtained for edible biofilms realisation, In: International Symposium"New Research in Biotechnology" Scientific Bulletin – Biotechnology, ISSN 1224-7774.

48. Alexe, P., Vizireanu, C., Darabă, A., Tarhon, M.C., 2005 - Nutritional Supplements based upon Natural Ingredients Addressed to Sustaining Maximal Efforts of Performance Sportsmen, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005, Galati, Romania, Ed. Academica, pag 89-92, ISBN 973-8316-87-1 (comitet ştiinţific, lucrări recenzate)

49. Alexe, P., Tarhon, M.C., 2005 - Study Regarding Iodine Salt Influence upon of Lactic fermentation, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005, Ed. Academica, pag. 93-97, ISBN 973-8316-87-1 (comitet ştiinţific, lucrări recenzate)

50. Le Grys, G., Hoyer, St., Alexe, P., 1998 - "The Romanian Food Consumer (1997) - preliminary findings", lucrare în plen - Simpozion "50 years University level education in Food Science", Galaţi, 8 pag, (lucrare de sinteză a unui program internaţional cu University of Sheffield, UK);

51. Resmeriţă, D., Alexe, P., Burluc, R., Buţu, N., Bordei, D., Vizireanu, C, 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. VII. Aprecierea calităţii produselor de panificaţie", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 311-313, ISBN 973-9499-41, 4;

52. Resmeriţă, D., Alexe, P., Burluc, R., Buţu, N., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. VI. Preferinţa şi frecvenţa consumului produselor de panificaţie", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 308-310, ISBN 973-9499-41, 4

53. Alexe P., Resmeriţă D., Buţu N., Vizireanu C., Bordei D., 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. V. Criterii de apreciere şi factorii în decizia de cumpărare a cărnii şi a produselor din carne", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 306-307, ISBN 973-9499-41, 4;

54. Alexe P., Buţu N., Resmeriţă D., Vizireanu C., Bordei D., 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. IV. Preferinţele şi frecvenţa de consum de carne şi produse din carne", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 302-305, ISBN 973-9499-41, 4;

55. Resmeriţă, D., Alexe, P., Buţu, N., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. III. Factorii care influenţează decizia de cumpărare", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 300-301, ISBN 973-9499-41, 4;

56. Buţu, N., Resmeriţă, D., Alexe, P., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. II. Necesitatea reclamei şi importanţa elementelor de marcare şi prezentare", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 295-297, ISBN 973-9499-41, 4;

57. Alexe, P., Buţu, N., Resmeriţă, D., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - "Preferinţele alimentare ale consumatorului român. I. Preferinţe alimentare şi ocazionale", în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galaţi, pag. 298-299, ISBN 973-9499-41, 4;

58. Ionescu A., Banu C., Stoicescu A.,Resmeriţă D., Iordan M., Alexe P., 1998 - "Cercetări privind obţinerea extractelor din drojdie de panificaţie pe *cale enzimatică"* în "50 years University level education in Food Science" (abstracts), Galaţi, pag.243-245

c2) publicate în reviste de specialitate, buletine informative sau/şi publicaţii naţionale

1. Stoica M., **Alexe P**., Dima C. Generarea și filtrarea ideilor. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, ianuarie – februarie 2018, 12-15.
2. Stoica M., Mihalcea M., Dima C., **Alexe P.** Produs din carne cu cătină, la Facultatea de Ştiinţa și Ingineria Alimentelor din Galaţi. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, martie – aprilie 2018, 76-79.
3. Stoica M., **Alexe P.,** Dima C. Comportamentul consumatorului – stilul de viață și valorile personale. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, mai – iunie 2018, 110-113.
4. Stoica M., **Alexe P**., Dima C. Sângele – subprodus prețios pentru industria cărnii. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, iulie – august 2018, 102-105.
5. Stoica M., **Alexe P.,** Dima C. Procesarea produselor alimentare cu plasma rece. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro, septembrie – octombrie 2018, 58-61.
6. Maricica Stoica, Gabriela Iordachescu, **Petru Alexe,** Cristian Dima., (2017), *Imunocastrarea, cresterea porcilor necastrati-alternative la castrarea chirurgicala*, nr.53 (mai-iunie), pag. 76-79.
7. Maricica Stoica, **Petru Alexe,** Cristian Dima., (2017), *Rolul nitritilor in produsele din carne. High Presseure-alternativa potentiala la nitritul rezidual,* nr. 54, (iulie-august), pag. 86-89
8. Cristian DIMA, Liliana MIHALCEA, Maricica Stoica si **Petru ALEXE**., (2017), Protectia uleiurilor esentiale prin micro&nanoincapsulare (Partea a-III-a), nr. 6 (februarie-martie), pag. 80-84
9. Cristian DIMA, **Petru ALEXE** si Maricica STOICA., (2017), Aplicatiile uleiurilor esentiale in industria alimentara, nr. 8, (iunie-iulie), pag. 88-92.
10. **Alexe P.,** Dima, C., (2016), *Preparate din carne cu uleiuri esentiale microincapsulate*, INDUSTRIA CARNII.RO, nr. 46 (martie-aprilie), pag. 64-68.
11. **Alexe**, **P.,** Dima, C., Cerbu, M., Chirila A.M., Neagu, S., (2016), *ProtiPlus – produse din carne pasteurizate cu zer dulce sterilizat UV din lapte de vaca*, **INDUSTRIA CARNII.RO**, nr. 48 (iulie-august), pag. 42-44.
12. **Alexe**, **P.,** Dima C., Tudose, C., (2016), *Produse din carne cu adaos de uleiuri vegetale – Salam Mozaic,* INDUSTRIA CARNII.RO, nr. 49, pag. 82-83.
13. Mihalcea, L., Dima C., **Alexe, P.,** (2016), *Extracia cu fluide supercritice – aplicatii in obtinerea uleiurilor esentiale* (Partea I), **AgroFood**, nr. 4 (septembrie-octombrie), pag. 74-77
14. **Alexe P.,** Stoica M. Evaluarea calității cărnii prin imagistică hiperspectrală. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro mai - iunie 2016, 76-79.
15. Lorena Dediu, **Petru Alexe**, Victor Cristea, Nicoleta Misu, Camelia Vizireanu., (2016), *Sisteme recirculante in acvacultura romaneasca*, nr. 3 (iulie-august), pag. 80-82.
16. Mihalcea, L., Dima, C., **Alexe, P.,** (2016), Extracţia cu fluide supercritice – aplicatii in obtinerea uleiurilor esentiale (Partea I), nr. 4 (septembrie-octombrie), pag. 74-77.
17. Mihalcea, L., Dima C., **Alexe**., **P.,** (2016-2017), Extracia cu fluide supercritice – aspecte economice priviind implementarea procesului (Partea a-II-a), nr. 5, (decembrie 2016-ianuarie 2017), pag. 74-77.
18. Stoica M., **Alexe P.** Dezvoltarea produselor alimentare noi – Aspecte generale. *Industria cărnii*, www.industriacarnii.ro noiembrie – decembrie 2016, 104-107.
19. Valsame*, M., **P., Alexe** , Stoica, M., 2015, *New Approaches on Fish Nutrition.* An Overview, Book Of Abstracts, Scientific Conference of Doctoral Schools from UDJ Galati, CSSD-UDJG Third Edition GALAŢI, 4th-5th of June 2015, pag.141 http://www.cssd-udjg.ugal.ro/
20. Roxana Elena Ungureanu (Cărbune), Alina Mihaela Temea (Moroi),Nicoleta Pircu (Vartolomei), Andrei Ionuț Simion, Cristina Gabriela Grigoraș, **Petru Alexe**, 2015, *The Influence of Soy Flour Addition on Wheat Flour Dough Rheology*, Book Of Abstracts, Scientific Conference of Doctoral Schools from UDJ Galati, CSSD-UDJG Third Edition GALAŢI, 4th-5th of June 2015 pag. 140 http://www.cssd-udjg.ugal.ro/
21. Diaconu (Filimon) V., Stoica M., **Alexe P.,** Borda D. - *Influence of PATP on the properties of some food packaging materials* Conferinţa Ştiinţifică a Şcolilor Doctorale din UDJ Galaţi CSSD-UDJG 2013, Ediţia I, 16-17 mai 2013 Galaţi.
22. Dima C., Cotarlet M., Bahrim G., Balaies T., **Alexe P.,** Dima S. "*Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties*", prezentare orala, Conferinţa Ştiinţifică a Şcolilor Doctorale din UDJ Galaţi, 16-17 mai, Galati, Book of Abstracts, pp.28.
23. **Alexe, P.,** - Additives in Foods – Limits of Responsability, - Prezentare orală la Simpozionul anual ASMP, Ediţia a XX-a, 20 octombrie 2011, Bucureşti
24. **Alexe, P.,** ş.a., 2002 - *Iron bioavailability in metal-proteins casein-FeCl3 and casein-FeSO4,* În: Alimentele şi sănătatea la începutul mileniului III, Ed Academica, pag. 25-28, ISBN 973-8316-15-4
25. Iordan, M., **Alexe, P.,** Lungu, C., Darabă, A., Bahaciu, G., 2001 - *Possibilities of obtaining metal-proteins from casein and* $FeSO_4$, În : Alimentele şi sănătatea la începutul mileniului III, Ed. Academica, Galaţi, pag 22-25, ISBN 973-8316-15-4;
26. Lungu, C., **Alexe, P.,** Iordan, M., Darabă, A., Bahaciu, G., 2001 - *Studies concerning the obtaining of metal-proteins from casein and* $FeCl_3$, În : Alimentele şi sănătatea la începutul mileniului III, Ed. Academica, Galaţi, pag 19-22, ISBN 973-8316-15-4.
27. **Alexe, P.,** Banu, C., 1998 - *"Utilizarea aditivilor între necesitate şi falsificare; posibilităţi de investigare",* Simp. Flavour and Dyes, Second edition, Bucureşti, 14-15, 10 pag.;
28. **Alexe, P.,** Banu, C., 1996 - *"Cercetări privind influenţa şocului de frig asupra unor caracteristici tehnologice ale cărnii de porc",* Simpozion Universitatea "Aurel Vlaicu", Arad, 16-17, publicat vol.9, pag. 22-31.
29. **Alexe, P.,** Banu, C., 1996 - *"Cercetări privind influenţa unui şoc termic aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra pH-ului cărnii şi asupra unor pierderi tehnologice"*, Simpozion Universitatea "Aurel Vlaicu", Arad, 16-17, publicat vol.9, pag. 12-17

30. **Alexe, P.,** Banu, C., 1995 - *"Contribuţii la studiul biochimiei ţesutului muscular provenit de la porcine supuse şocului de frig înainte de sacrificare",* Simpozion-Institutul de Chimie Alimentarã, Bucureşti, 18 pag;

31. Banu, C., **Alexe, P.,** 1997 - *"Sunt aditivii necesari în industria alimentarã?",* Bucureşti*;

32. Banu, C., **Alexe, P.,** 1997 - "*Controlul calităţii produselor alimentare*", Bucureşti,

a. **Ambele lucrări susţinute la Simpozionul organizat de firma Rollit la World Trade Center, Bucureşti, iunie 1997*

33. Banu, C., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., Sahleanu, V., 1996 - *"Calitatea produselor alimentare-implicaţii economice şi de sănătate ale colectivităţii umane"* –Univ."Dunărea de Jos"din Galaţi, 24 pagini (prelegere postuniversitarã);

34. Banu, C ., **Alexe, P.,** Vizireanu, C., Sahleanu, V., 1996 - *"Inocuitatea şi folosirea aditivilor în industria alimentarã"* –Universitatea "Dunărea de Jos"din Galaţi, 23 pagini (prelegere postuniversitarã)

35. Banu, C.,Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Berza, M., Banu Cireşica, 1995 - *"Rolul grãsimilor în produsele alimentare. Imitaţii de grãsimi pe bazã de proteine, carbohidraţi şi grãsimi altele decât cele naturale, produse similare untului de cacao"* în "Buletin informativ pentru Morărit şi panificaţie", vol.VI, nr.34, pag. 37-54;

36. Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.,** Berza, M., Banu, Cireşica, 1995 - *"Lipidele cerealelor şi rolul lipidelor în panificaţie",* în "Buletin informativ pentru Morărit şi panificaţie", vol.VI, nr.34, pag. 28-36;

37. Banu, C., Ionescu, A., Berza, M., Iftimie, M., **Alexe, P.,** 1995 - *"Influenţa procesului tehnologic asupra calităţii semiconservelor"* în "Ştiinţe şi tehnologii alimentare, vol. III, nr. 2, Bucureşti, 4 pag;

38. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.,** Berza, M., 1995 - *"Influenţa materiei prime asupra calităţii semiconservelor din carne"*, în "Ştiinţe şi tehnologii alimentare, vol. III, nr. 2, Bucureşti, 4 pag;

39. **Alexe, P.,** Banu, C., 1995 - *"Procedeu special de tratament prin şoc de frig a suinelor înainte de sacrificare"* Simpozion "Tehnologii speciale şi neconvenţionale"–Univiversitatea "Dunărea de Jos"din Galaţi, 17 pag;

40. **Alexe, P.,** Banu, C., 1993 - *"Stadiile actuale privind cercetările stărilor anormale ale cărnii de porc. Metode de îmbunătăţire a calităţii cărnii prin evitarea sau ameliorarea acestor fenomene"* Simpozion –Universitatea "Dunărea de Jos"din Galaţi, 20 pag;

41. Banu, C.,Ionescu, A., **Alexe, P.,** Berza, M., Ionescu, M., 1990 - *"Aspecte privind aroma unor produse alimentare"* în "Informaţii Tehnico-economice", nr.4,COC, Bucureşti, 23 pag;

42. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.,** Berza, M., Ionescu, M., 1990 - *"Aspecte privind aroma unor produse alimentare"* în "Informaţii Tehnico-economice", nr.3,COC, Bucureşti, 22 pag;

43. Banu, C., **Alexe, P.,** Pantea, T., 1988 - *"Tratamentul prin congelare a cărnii malaxate cu saramurã destinatã fabricării preparatelor din carne"* în "Informaţii Tehnico-economice", nr.6,COC, Bucureşti, 16 pag;

44. Banu, C., **Alexe, P.,** Pantea, T., 1988 - "Tratamentul prin congelare a cărnii cu saramurã destinatã fabricării preparatelor din carne" în "Informaţii Tehnico-economice", nr.5,COC, Bucureşti, 11 pag;

45. Banu, C., **Alexe, P.,** 1989 - *"Reducerea consumului de energie la fierberea mustului de malţ"* în "Informaţii Tehnico-economice" COCB, Bucureşti, 10 pag;

46. Banu C., **Alexe P.,** 1989 - *"Recuperarea cãldurii în industria alimentarã"* în "Informaţii Tehnico-economice" COCB, Bucureşti, 16 pag;

47. Odobescu, L., Ovidenie, V., Pecheanu, C., Volintir, S., Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C, **Alexe, P.,** Berza, M., 1989 - *"Tehnologii şi produse noi pentru valorificarea superioarã a peştilor şi a altor organisme acvatice"* – Simpozion Constanţa, publicat în Buletinul Informativ pentru industria Alimentarã, Constanţa, 20 pag;

48. Banu, C., Mircea, C., Ionescu, A., **Alexe, P.,** - *"Rolul lipidelor în alimentaţia umanã",* 20 pag;

49. Banu, C., Ionescu, A., Iordan, M., **Alexe, P.,** Lungu, C., Berza, M., *"Biotehnologii de obţinere a unor aditivi alimentari cu capacitate de emulsionare şi spumare din materii prime animale şi vegetale",* 20 pag;

50. Banu, C., **Alexe, P.,** Berza, M., - *"Variante tehnologice de obţinere a laptelui de soia cu destinaţie în industria alimentarã şi zootehnie",* 20 pag;

51. Banu C., **Alexe P.,** - "Procedeu de diminuare a stării iniţiale PSE la carnea de porc – Implicaţii tehnologice şi economice", 18 pag;

52. Banu, C., Mircea, C., Ionescu, A., **Alexe, P.,** Enache, A., Banu, Cireşica, 1988 - "Lipidele în alimentaţia umanã" în "Informaţii Tehnico-economice" COCB, Bucureşti, 43 pag;

53. Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C., Berza, M., **Alexe, P.,** Sahleanu, V., Enache, A., Banu, Cireşica, 1988 - *"Utilizarea fosfaţilor în industria alimentarã"* în "Informaţii Tehnico-economice" COCB, Bucureşti, 15 pag;

54. Banu, C., **Alexe, P.,** Banu, Cireşica, 1988 - *"Probleme ale inocuităţii produselor alimentare"* în "Informaţii Tehnico-economice" COCB, Bucureşti, 44 pag;

55. **Alexe, P.,** 1980 - *"Metode de determinare a SO_2 liber în vinurile roşii"* în "Buletin Informativ – UASCR", Bucureşti, 16 pag;

56. **Alexe, P.,** Banu, C., 1986 - *"Calculul unui recuperator de cãldurã la cuptorul de pârlire al porcinelor"* – în "Vã Semnalãm" Nr.2 COCPCIA –Bucureşti, 12 pag;

CONTRACTE DE CERCETARE (GRANTURI)

1. Centrul Roman pentru Modelarea Sistemelor Recirculante de Acvacultura, acronim MoSRA, proiect tip POS CCE, axa prioritară2-CDI, operaţiunea 2.2.1., (2013-2015), 5,9 mil euro, proiect 1815/ cod SMIS – CSNR 48745, contract 622/11.03.2014, director proiect.

2. *Optimizarea nutritionala a unor preparate din carne cu valorificarea unor plante bogate in principii active*, acronim OPTIMEAT, Proiect PCA, tip 2, PN II-Parteneriat, contract 821/2012, 2012-2015 Valoare totala UDJ: 300000 lei Coodornator: INCD-IBA Bucuresti - membru

3. Contract Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Treining, EU_US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010-2847/001-001-CPT EU_US, Tuning and Upgrading the Food Safety Education Curricula for BSc (TU_BE_SAFE) - membru

4. Proiect Fonduri structurale (Director financiar), 2010-2012– finanţat prin POR axa prioritară 3.4., *Reabilitarea, modernizarea,retehnologizarea si reechiparea infrastructurii educaţionale universitare in vederea creării la Galaţi a unui pol de educaţie si de cercetare tehnologica in domeniul ştiinţei si ingineriei alimentelor,* acronim RESPIA, (14 mil lei , 3,5 mil euro)

5. Contract POSDRU/89/1.5/S/52432 2007 – 2013 - "Organizarea şcolii postdoctorale de interes naţional "Biotehnologii aplicate" cu impact în bioeconomia românească" (SPD-BIOTECH) membru (2010, 2011)

6. Propunere proiect FP7 (membru) 2009-2011 – European Cooperation on Food Safety, acronim EUCoFoS, (3 mil. euro)

7. Programul Operaţional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, Axa prioritară 2-DMI 2.3. Acces şi participare la FPC, POSDRU/80/2.3/S/57115, *Promovarea accesului angajaţilor din industria de morărit, panificaţie, patiserie, cofetărie la programe FPC inovatoare, moderne, de calitate europeană, 2010-2013,* beneficiar Asociaţia Naţională a Industriilor de Morărit şi Panificaţie – ANAMOB, director Viorel Marin, membru în echipă – expert român (ER2), expert elaborare curicule (EEC2).

8. Proiect POSDRU 56/1.2/S/32768 „Formarea cadrelor didactice universitare şi a studenţilor în domeniul utilizării unor instrumente moderne de predare-învăţare-evaluare pentru disciplinele matematice, în vederea creării de competenţe performante şi practice pentru piaţa muncii" (2007-2013)

9. Proiect CEEX (DIRECTOR DE PROIECT) 2006 - 2008– *„Alimente funcţionale: Cercetări privind creşterea calităţii şi siguranţei alimentelor prin conceperea, producerea şi lansarea de produse sinbiotice noi"*, (1.700.000 RON)

10. Proiect CEEX Modul IV iunie 2006 (membru*)*- "Dezvoltarea infrastructurii de laborator în domeniul evaluării şi certificării siguranţei şi calităţii alimentelor" (700.000 RON)

11. Proiect internaţional (FP7), 2006 – BIOTRACE IP (ID 036272), „Improved bio-traceability of unintended microorganisms and their substances in food and feed chains", coordinator Jeffrey Hoorfan (Danemarca), Martin Wagner (Austria), membri semnatari la Copenhaga, 4 ianuarie 2006

12. Contract proiectare (cercetare aplicativă) –Proiect «Unitate de procesare legume - fructe», Focşani, jud. Vrancea, Fundaţia Universităţii „Dunărea de Jos" din Galaţi, 2005 (DIRECTOR DE PROIECT)

13. Program CERES (DIRECTOR SUBPROGRAM) „Cercetări privind realizarea şi testarea unor sortimente nutriţionale bazate pe ingrediente naturale, destinate susţinerii eforturilor maximale la sportivii de performanţă" (2003-2005)

14. Contract CNCSIS Grant A 2004 (membru): „Cercetări privind pierderile de nutrienţi în timpul tratamentului termic de materiile prime folosite la realizarea preparatelor culinare şi căi de reducere a acestora" (2003-2005)

15. Contract AGRAL 5383/2003 (DIRECTOR SUBPROGRAM) „Creşterea conservabilităţii şi securităţii alimentare prin utilizarea tehnicilor combinate de ambalare şi tratament antimicrobian la carnea de pasăre" (2003-2005)

16. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR SUBCONTRACT) "Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice şi prelungirea conservabilităţii la unele preparate din carne" 2003 – 2004

17. GRANT tip A cu CNCSIS (DIRECTOR DE PROIECT) (2003/2004) "Cercetări privind influenţa ambalării sub vid asupra cărnii de vită tenderizate enzimatic"

18. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR SUBCONTRACT) "Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice şi prelungirea conservabilităţii la unele preparate din carne" 2002 – 2003

19. Grant anual CNFIS (2002/2003): „Studiul proprietăţilor tehnologice ale proteinelor peştelui în vederea obţinerii unor ingrediente funcţionale pe bază de peşte"

20. Programul TRANSINO – "Centru universitar de transfer tehnologic – EUROALIMENT" (DIRECTOR DE PROIECT) – *12 mil. USD*, 2003, (aprobat, nefinanţat)

21. Proiect regional – *"Dezvoltarea secţiei de preparate din carne din comuna Broşteni,. Judeţul Suceava, în cadrul Programului Ministerului Dezvoltării şi Prognozei de sprijinire a investiţiilor"* (DIRECTOR DE PROIECT) – *500.000 USD*, 2000 – 2002

22. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR DE PROIECT) *"Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice şi prelungirea conservabilităţii la unele preparate din carne"* 2001 – 2002

23. GRANT tip A cu CNCSIS (membru în colectiv) *"Studiul proprietăţilor tehnologice a proteinelor peştelui în vederea obţinerii unor ingrediente funcţionale pe bază de proteine de peşte"* 2001 – 2002

24. GRANT tip A cu CNCSIS (DIRECTOR DE PROIECT) (2002/2003) *"Cercetări privind influenţa ambalării sub vid asupra cărnii de vită tenderizate enzimatic"*

25. GRANT tip A cu CNCSU (1998/1999*) "Cercetări biotehnologice pentru realizarea şi utilizarea unor aditivi alimentari pentru industria alimentarã - aromatizanţi derivaţi din drojdie de panificaţie".*

26. Contract 181/1998 (beneficiar ICA Bucureşti) *"Cercetări privind optimizarea calităţii produselor dietetice"*

27. Contract 189/1998 (beneficiar ICA Bucureşti) *"Biotehnologii de obţinere a aromatizanţilor din drojdia de panificaţie"*

28. Contract tip BCUM cu CNCSU 1998: *"Centru naţional de cercetare, testare şi expertizare în industria alimentarã, acvaculturã şi pescuit"*

29. GRANT tip C cu CNCSU (DIRECTOR DE PROIECT*) "Cercetări privind obţinerea de metal-proteine şi de metal –plasteine utilizate în combaterea carenţelor nutriţionale în fier şi zinc"* (40.000 $), 1998-2002

30. Contract nr.128/1997 (beneficiar ICA Bucureşti) – *"Cercetări privind influenţa tratamentului cu microunde asupra valorii nutritive şi a caracteristicilor de valabilitate a produselor carnale"* (faza I îi - martie 1997, faza a II-a noiembrie 1997)

31. Contract nr.127/1997 (beneficiar ICA Bucureşti) – *"Cercetări privind utilizarea enzimelor proteolitice în scopul frãgezirii cărnii de vitã"* (faza I îi- martie 1997, faza a-II-a noiembrie 1997)

32. Contract nr.79/1996 – *"Cercetări privind valorificarea superioarã a cărnii de pasăre"*

33. Contract nr.80/1996 – *"Cercetări privind proprietăţile funcţionale ale unor amidonuri modificate"*

34. Contract nr.103/1990 – *"Cercetări privind biochimia ţesutului muscular în condiţiile stimulării electrice a carcaselor cu implicaţii tehnologice şi calitative asupra cărnii"*

35. Contract nr.66/1988 -1989, faza a II-a – *"Elaborarea de soluţii tehnologice care sã diminueze implicaţiile lipsei de polifosfaţi în producţia de preparate din carne"*

36. Contract nr.102/1989 – *"Obţinerea de derivate proteice şi potenţiatori de aromã (nucleotide) prin valorificare superioarã a drojdiilor de bere şi spirt"*

37. Contract nr.107/1989 – *"Elaborarea tehnologiilor de obţinere a lizozimului şi a hidrolizatelor din albuş de ou"*

38. Contract nr.135/1989 – *"Cercetări privind valorificarea cărnii de peşte sub formă de tocătură în amestec cu legume în produse de tipul semiconservelor"*

39. Contact nr.116/1988 – *"Obţinerea laptelui de soia pentru panificaţie"*

40. Contract nr.146/1988 – *"Experimentări privind tehnologii cu ultrasunete bazate pe instalaţia hidromecanicã în industria alimentarã"*

41. Contract nr.128/1988 – *"Stabilirea de tehnologii de obţinere a sosurilor de tip Gospodina"*

42. Contract nr.127/1988 – *"Valorificarea superioarã a peştelui marin şi oceanic în produse de tipul preparatelor din carne"*

43. Contract nr.109/1990, faza a IV-a – *"Cercetări privind factorii care influenţează calitatea semiconservelor de şuncă"*

44. Contract nr.66/1988 – *"Obţinerea de înlocuitori de polifosfaţi în preparatele din carne"*

45. Contract nr. 44/1988 – *"Produse noi cerealiere, echilibrate nutriţional, fortifiante, corespunzător diferitelor vârste, diete, afecţiuni"*

46. Contract nr.136/1986 – Act adiţional 2/1988 - *"Obţinerea de metal-proteine (fier-proteine şi zinc-proteine) utilizabile ca aditivi în produse alimentare, pentru creşterea valorilor nutritive"*

47. Contract nr.54/1987 – *"Cercetări privind extinderea limitelor de utilizare a adaosurilor existente de derivate proteice de origine vegetalã şi mărirea gamei de adaosuri de origine vegetalã şi animalã în preparatele din carne"*

48. Contract nr. 112/1987 – *"Cercetări privind reducerea conţinutului de nitriţi din preparatele de carne"*

49. Contract nr. 149/1987 – *"Cercetări prospective şi prognoze CS-DT-ITP în domeniul proceselor şi procedeelor noi din industria peştelui, acvacultură şi piscicultură până la orizonturile anilor 2010-2020"*

50. Contract 146/1987 – *"Cercetări privind stabilirea de tehnologii în vederea realizării de sosuri tipizate la fabricarea conservelor de peşte"*

51. Contract nr.130/1987 – *"Îmbunãtăţirea tehnologiei de obţinere a autolizatelor de drojdii utilizate ca potenţiatori sau adjuvanţi de gust"*

52. Contract nr.113/1987 – *"Valorificarea superioarã a peştelui în produse de tipul preparatelor din carne"*

53. Contract nr.147/1986 – *"Proiect de inginerie tehnologicã pentru atelier de microproducţie şi testare"*

54. Contract nr.151/1986 – *"Cercetări privind stabilirea de tehnologii în vederea realizării de sosuri tipizate la fabricarea conservelor de peşte"*

55. Contract nr.229/1986 – *"Produse noi de preparate culinare şi semipreparate din peşte"*

56. Contract nr.142/1986 – 1987 – *"Obţinerea de emulgatori, stabilizatori şi substanţe de spumare de origine animalã şi vegetalã"*

57. Contract nr.131/1986 – *"Obţinerea de autolizate de drojdii utilizate ca potenţiatori sau adjuvanţi de gust utilizaţi în industria alimentarã"*

58. Contract nr.112/1986 – 1988 – *"Cercetări privind îmbunãtăţirea conservelor tip pate"*

59. Contract nr.111/1986 – *"Valorificarea superioarã a unor subproduse de abator"*

60. Contract nr.110/1986 – *"Cercetări privind valorificarea superioarã a sângelui în industria cărnii"*

61. Contract nr.109/1986 – 1988 – *"Cercetări privind influenţa factorilor care influenţează calitatea semiconservelor de carne"*

62. Contract nr.6052/1986 – 1988 – *"Obţinerea de metal-proteine utilizabile ca aditivi în produse alimentare, pentru creşterea valorilor nutritive"*

63. Contract nr.3593/1984 – 1986 – (DIRECTOR PROIECT) *"Obţinerea de emulgatori, stabilizatori şi substanţe de spumare de origine vegetalã şi animalã"*

***BR*EVETE DE INVENŢII**

1. Maricica Stoica, **Petru Alexe,** Liliana Mihalcea, Cristian Dima. Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit. 2018. OSIM registration no. A/00353/18.05.2018 (cerere de brevet)
2. Maricica Stoica**, Petru Alexe**, Cristian Dima. Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii. 2018. OSIM registration no. A/00352/18.05.2018 (cerere de brevet)
3. **Petru Alexe,** Maricica Stoica, Cristian Dima. Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. 2018. OSIM registration no. A/01102/13.02.2018 (cerere de brevet)
4. **Petru Alexe,** Maricica Stoica, Cristian Dima. Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină (COHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. 2018. OSIM registration no. A/01105/13.02.2018 (cerere de brevet)
5. Cristian Dima, Maricica Stoica, **Petru Alexe.** Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (II). 2018. OSIM registration no. A/01104/13.02.2018 (cerere de brevet)
6. Maricica Stoica, Cristian Dima, **Petru Alexe.** Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I). 2018. OSIM registration no. A/01103/13.02.2018 (cerere de brevet)
7. Cercel F, Alexe P., Stroiu M., Cerere brevet invenţie A00343/2018 – „Obţinerea de filme comestibile pe bază de proteine miofibrilare aflate în sisteme reologice complexe"
8. Brevet (Hotărârea 116592C/30.04.2001) – "*Procedeu şi aparat portabil de stimulare electrică a carcaselor de vită la tensiuni joase*"
9. Brevet 100436 (Hotărârea 1132/ 31.01.1990) – "*Procedeu şi instalaţie de tratare al suinelor înainte de sacrificare*"
10. Brevet 100403 (Hotărârea 17/ 15.01.1990) – "*Emulgator mixt pentru industria alimentarã*"
11. Brevet 99977 (Hotărârea 1044/ 28.11.1989) – "*Procedeu de obţinere a laptelui simulat pentru alimentaţia viţeilor*"
12. Brevet 96293 (Hotărârea 589/ 29.08.1988) – "*Procedeu de obţinere a unui emulgator de origine vegetalã*"

Prof.dr.ing. ALEXE Petru

octombrie 2019