

## Curriculum vitae



### Informații personale

Nume / Prenume **OROIAN Mircea-Adrian**  
Adresa(e) Str. Gavril Tudoras, nr.11, bl. 36B, sc. A, ap. 64 Suceava, Romania  
Telefon(-oane) - Mobil: 0744/524872  
Fax(uri) -  
E-mail(uri) [m.oroian@fia.usv.ro](mailto:m.oroian@fia.usv.ro)  
Nationalitate(-tati) Romana  
Data nașterii 11.11.1985  
Sex Masculin

### Responsabilități proiect

**Responsabil activități suport de cercetare-dezvoltare-inovare**

### Experiența profesională

Perioada	16.05.2016 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Decan
Principalele activități și responsabilități	Activitate managerială
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Conducere
Perioada	03.10.2016 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Profesor universitar dr. ing. - titular
Principalele activități și responsabilități	Predare curs și laborator la disciplinele: Falsificări și expertize specifice produselor alimentare, Analiză instrumentală, Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Reologia produselor alimentare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	29.09.2015 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Abilitat în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria Produselor Alimentare – conform ordinului de MECȘ nr. 5330 din 29/09/2015
Principalele activități și responsabilități	Îndrumare doctoranzi în domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație

Perioada	29.09.2014 – 02.10.2016
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar dr. ing. - titular
Principalele activități și responsabilități	Predare curs și laborator la disciplina Falsificări și expertize specifice produselor alimentare, Curs – Controlul calității materiilor prime și auxiliare (Sem II), Laborator – Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	1.03.2013-28.09.2014
Funcția sau postul ocupat	Șef lucrări dr. ing. - titular
Principalele activități și responsabilități	Predare curs, seminar și proiect la disciplina Controlul și expertiza alimentelor și depistarea falsurilor, Laborator – Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Seminarii – Fenomene de transfer, Operații și aparate în industria alimentară
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	1.10.2009-28.02.2013
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar – perioadă determinată
Principalele activități și responsabilități	Activități de predare Seminar <i>Operații și aparate în industria alimentară, Operații și aparate în alimentația publică și agroturism, Fenomene de transfer, Analize spectroscopice, Tehnici de separare cromatografică, Contaminanți alimentari</i>
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
<b>Educație și formare</b>	
Perioada	1.10.2009-16.11.2012
Calificarea / diploma obținută	Doctor în Ingineria Materialelor – titlul tezei CERCETĂRI ȘI CONTRIBUȚII PRIVIND NOI TEHNICI ȘI ECHIPAMENTE PENTRU ÎNCERCAREA, MONITORIZAREA ȘI CARACTERIZAREA REOLOGICĂ AVANSATĂ A MATERIALELOR VÂSCOASE, Ordinul Ministrului Educației, cercetării tineretului și sportului nr. 6508 din 19.12.2012
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Domeniul: Ingineria Materialelor
Perioada	1.02.2011-30.04.2011
Calificarea / diploma obținută	Mobilitate academică
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Politehnică din Valencia, Institutul de Inginerie Alimentară pentru Dezvoltare, Valencia, Spania
Perioada	2004-2009
Calificarea / diploma obținută	Inginer diplomat
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Ingineria Produselor Alimentare – media ponderată a anilor de studiu 9.94, media examenului de licență 10

Perioada Octombrie 2006-Februarie 2007  
 Calificarea / diploma obținută Mobilitate academică – Erasmus Socrates  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea Miguel Hernandez de Elche, Școala Politehnică Superioară din Orihuela, Spania

Perioada 2000-2004  
 Calificarea / diploma obținută Diplomă de Bacalaureat  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Liceul de Informatică „Spiru Haret” Suceava, Profil Chimie-Biologie

Limba	Înțelegere		Vorbire		Scriere	
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs orale	Exprimare scrisă	
<b>Engleză</b>	Avansat	Avansat	Mediu	Mediu	Avansat	
<b>Spaniolă</b>	Avansat	Avansat	Avansat	Mediu	Mediu	
<b>Franceză</b>	Începător	Începător	Începător	Începător	Începător	

(\*) Nivelul cadrului european comun de referință pentru limbi

Competențe și aptitudini tehnice Descrieți competențele și indicați contextul în care au fost dobândite. Eliminați rândul dacă este cazul (vezi instrucțiunile)

Competențe și cunoștințe de utilizare a calculatorului Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), programe specializate statistice (SPSS 16, Statgraphics 5.1, Unscrambler X 10.1, Design Expert 6.0)

Permis(e) de conducere	B
Recenzor	Recenzor la peste 20 reviste cotate ISI și 5 reviste BDI Membru în biroul editorial al revistei <i>Food Research International</i> - <b>revistă Q1</b> Membru în biroul editorial al revistei <i>Food &amp; Environment Safety</i>
Premii	Gheorghe Gutt, Sonia Gutt, <b>Mircea Adrian Oroian</b> , Andrei Gutt - <b>Medalia de Aur</b> – International Salon of Invents PRO INVENT, 8 <sup>th</sup> Edition, Cluj Napoca, Romania – Grup de Invenții (2010) Gheorghe Gutt, Sonia Gutt, Andrei Gutt, <b>Mircea Adrian Oroian</b> - <b>Medalia de Argint</b> - International Exhibition of Creativeness and Innovation Euro Invent, Iasi, Romania pentru Reometre și areometre (2010) Oroian, M., 2017, Biogenic amines occurrence into wines and beers from the Romanian market, - Best speaker – SGEM VIENNA Green 2017- Section Advances in Biotechnology Amariei Sonia, Gutt Gheorghe, Oroian Mircea, Sănduleac Elena, Pădureț Sergiu - Dispozitiv pentru determinarea anizotropiei produselor alimentare- Inventika, 2014, București. - <b>Medalie de Bronz</b> AMARIEI Sonia, GUTT Gheorghe, OROIAN Mircea-Adrian, SANDULEAC Elena, PADURET Sergiu- Device for determining food anisotropy- Salonul international de inventii, Inventica Iasi, 2017- <b>Medalie de aur</b>
Contracte de cercetare	Mențiune specială – Olimpiada Națională de Chimie 2003 12 Articole premiate CNCSIS <b>Director de proiect</b> Director al 4 contracte de cercetare cu mediul economic în valoare de aproximativ 21.000 euro Director al contractului nr. 20641/13.12.2013 „Studiu privind valorificarea materialelor vegetale și a subproduselor din industria alimentară pentru obținerea de suplimente alimentare cu proprietăți antioxidante” încheiat cu S. C. Enzymes & Derivates S. A. Piatra Neamț, valoarea contractului 10.100 Euro 13.12.2013-31.12.2016 Director al contractului nr. 17408/2014 cu S. C. Alevia SRL Falticeni, Cercetari privind stabilirea compozitiei unor extracte vegetale cu proprietati antioxidanta. 1.11-30.11.2014 Director al contractului nr. 3564/9.03.2015 cu S. C. Alevia S. R. L. Fălticeni – Cercetări privind caracterizarea avansată a unor extracte obținute din materii vegetale în scopul fabricării de suplimente alimentare – valoare 45.000 Ron (aprox. 10.100 euro), perioada 9.03.2014-31.12.2019 Director contract de cercetare PN-II-RU-TE-2014-4-0110, cu titlul „Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine” 549850 lei (aprox 125000 euro) <b>Membru echipă de cercetare</b> Membru în contractul de cercetare PN-II-RU-TE-2014-4-0214 Improvement of the biochemical, rheological and technological aspects in bread making by using different composite flours – director de proiect conf. univ. dr. ing. Georgiana Codina 1.10.2015 – 30.09.2017 <a href="http://www.fia.usv.ro/mixtfLOUR/team.php">http://www.fia.usv.ro/mixtfLOUR/team.php</a> PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0089 –Diversificarea gamei sortimentale si imbunatatirea calitatii produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L. Suceava – director de proiect Conf. univ. dr. ing. Ec. Adriana DABIJA Membru proiect – <b>Mircea OROIAN</b> PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097 - Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărirea termenului de valabilitate al produselor din păstrăv – beneficiar Quality Natural SRL Suceava, responsabil USV Conf. univ. dr. ing. Ec. Adriana DABIJA Membru proiect – <b>Mircea OROIAN</b> PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-04 De la nutriția clasică la nutriția de precizie in domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației (IBNA-PLUS) Conf. univ. dr. ing. Silvia Mironeasa Membru proiect – <b>Mircea OROIAN</b> CNFIS-FDI-2018-0586 – Excelență în cercetare avansată – leadership în brevetare în USV – director de proiect conf. univ. dr. Aurelian ROTARU, expert – prof. univ. dr. ing. <b>Mircea-Adrian OROIAN</b>
Cărți	<b>Oroian, M.</b> , – Elemente de reologie, Editura Performantica, Iași, 2015, ISBN 978-606-685-257-9 <b>Oroian, M.</b> , –Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor - Editura Performantica, Iași, 2014, ISBN 978-606-685-101-5

1. **Oroian, M.** (2012). Physicochemical and rheological properties of Romanian honeys. *Food Biophysics*, 7(4), 296-307. **(revistă Q1)**
2. **Oroian, M.**, Amariei, S., Escriche, I., & Gutt, G. (2013). Rheological aspects of Spanish honeys. *Food and bioprocess technology*, 6(1), 228-241. **(revistă Q1)**
3. **Oroian, M.** (2013). Measurement, prediction and correlation of density, viscosity, surface tension and ultrasonic velocity of different honey types at different temperatures. *Journal of Food Engineering*, 119(1), 167-172. **(revistă Q1)**
4. **Oroian, M.**, Amariei, S., Escriche, I., & Gutt, G. (2013). A viscoelastic model for honeys using the time-temperature Superposition Principle (TTSP). *Food and Bioprocess Technology*, 6(9), 2251-2260. **(revistă Q1)**
5. Buculei, A., Amariei, S., **Oroian, M.**, Gutt, G., Gaceu, L., & Birca, A. (2014). Metals migration between product and metallic package in canned meat. *LWT-Food Science and Technology*, 58(2), 364-374. **(revistă Q1)**
6. **Oroian, M.**, Ropciuc, S., Amariei, S., & Gutt, G. (2015). Correlations between density, viscosity, surface tension and ultrasonic velocity of different mono-and di-saccharides. *Journal of Molecular Liquids*, 207, 145-151. **(revistă Q2)**
7. **Oroian, M.** (2015). Influence of temperature, frequency and moisture content on honey viscoelastic parameters-Neural networks and adaptive neuro-fuzzy inference system prediction. *LWT-Food Science and Technology*, 63(2), 1309-1316. **(revistă Q1)**
8. **Oroian, M.**, & Escriche, I. (2015). Antioxidants: characterization, natural sources, extraction and analysis. *Food Research International*, 74, 10-36. **(revistă Q1)**
9. Dranca, F., & **Oroian, M.** (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel. *Ultrasonics sonochemistry*, 31, 637-646. **(revistă Q1)**
10. **Oroian, M.**, Paduret, S., Amariei, S., & Gutt, G. (2016). Chemical composition and temperature influence on honey texture properties. *Journal of food science and technology*, 53(1), 431-440. **(revistă Q2)**
11. Pădureț, S., **Oroian, M.**, Gutt, G., & Amariei, S. (2017). Evaluation of strawberry texture in close relation with their anisotropy. *International Journal of Food Properties*, 20(2), 247-259. **(revistă Q2)**
12. **Oroian, M.**, Ropciuc, S., (2017), Honey authentication based on physicochemical parameters and phenolic compounds, *Computers and Electronics in Agriculture*, 138, 148-156 **(revistă Q1)**
13. Lobiuc, A., Vasilache, V., **Oroian, M.**, Stoleru, T., Burducea, M., Pintilie, O., & Zamfirache, M. M. (2017). Blue and Red LED Illumination Improves Growth and Bioactive Compounds Contents in Acyanic and Cyanic *Ocimum basilicum* L. Microgreens. *Molecules*, 22(12), 2111. **(revistă Q2)**
14. Escriche, I., Tanleque-Alberto, F., Visquert, M., & **Oroian, M.** (2017). Physicochemical and rheological characterization of honey from Mozambique. *LWT-Food Science and Technology*, 86, 108-115. **(revistă Q1)**
15. **Oroian, M.**, Ropciuc, S., & Paduret, S. (2018). Honey Adulteration Detection Using Raman Spectroscopy. *Food Analytical Methods*, 11(4), 959-968. **(revistă Q2)**
16. **Oroian, M.**, Paduret, S., & Ropciuc, S. (2018). Honey adulteration detection: voltammetric e-tongue vs. official methods for physico-chemical parameter determination. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(11), 4304-4311 **(revistă Q1)**
17. Dranca, F., & **Oroian, M.** (2018). Extraction, purification and characterization of pectin from alternative sources with potential technological applications. *Food Research International*. 113, 327-350 **(revistă Q1)**

