

LISTA DE LUCRĂRI

a) Teza de doctorat

1. **Iancu Maria Lidia**, 2010, „*Cercetări privind particularitățile biotecnologice, potențialul prebiotic și tehnologic al unor soiuri de cartof cultivate în Bazinul Făgărașului și folosite la fabricarea pâinii*”, Teză de doctorat, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu
-susținere în catedră: 20.09.2010
-susținere publică: 27.10.2010

Diploma seria H, nr. 0007192, în baza Ordinului Ministrului Educației, Cercetării, Tineretului și Sportului nr. 4387 din 06.06.2011

b) Lucrări care ajută activitatea didactică

Cărți

1. **Iancu Maria Lidia**, *Tehnologii Generale în Industria Alimentară*, Editura Universității ”Lucian Blaga” din Sibiu, 2013, 266 pagini, ISBN: 978-606-12-0573-8
2. **Iancu Maria Lidia**, *Tehnologii Generale în Industria Alimentară. Controlul calității prin analize de laborator*, Editura Universității ”Lucian Blaga” din Sibiu, 2013, 94 pagini, ISBN: 978-606-12-0574
3. **Iancu Maria Lidia**, *Calitatea pâinii cu cartof. Metode de analiză și control*, Editura Universității ”Lucian Blaga” din Sibiu, 2015, 220 pagini, ISBN 978-606-12-0997-2
4. **Iancu Maria Lidia**, *Tehnologii Generale în Industria Alimentară. Controlul calității prin analize de laborator. Ediția a-II-a*, Editura Universității ”Lucian Blaga” din Sibiu, 2016, 240 pagini, ISBN: 978-606-12-1329-0
5. **Maria Lidia Iancu**, Ovidiu Tița, Anca Maria Stoia, *Substanțe pectice și enzime pectinolotice la prelucrarea fructelor pentru sucuri și vin*, Editura Performantica (acreditată CNCSIS), Iași, 2019, ISBN: 978-606-685-677-5, 189 pagini
6. **Maria Lidia Iancu**, **Organoleptica**, Editura Performantica (acreditată CNCSIS), Iași, 2020, ISBN: 978-606-685-723-9, 208 pagini

Cerere de brevetare

1. Iancu Maria Lidia, Lidia Benea, Debora Benea, Alexandra Maria Maier, Sante Rouge, produs natural alimentar pe bază de ardei roșu dulce, zahăr și acid acetic, cerer de brevetare ULBS: 4680/10.11.2016; OSIM : A/00829/15.11.2016
2. Iancu Maria Lidia, Produs natural alimentar, dietetic din flori de soc proaspete, oficiul de proprietate Industrială, secțiunea Invenții începând cu nr.7 din 2019, cerere de brevetare: a 2018 00252, rezumat, figuri 6, revendicări 2

Comunicări prezentate la activități de perfecționare a personalului didactic

1. **Iancu, M.L.**, *Metode de analiză și control în panificație*, Referat de doctorat, Universitatea “Lucian Blaga” din Sibiu, 245 pg. 2003,
2. **Iancu, M.L.**, *Metode moderne în panificație*, Referat de doctorat, Universitatea “Lucian Blaga” din Sibiu, 235 pg., 2004,
3. **Iancu, M.L.**, *Studii biochimice și microbiologice la fermentarea aluatului*, Referat de doctorat, Universitatea “Lucian Blaga” din Sibiu, 237 pg., 2004.

Noaptea cercetătorilor, Universitatea ”Lucian Blaga” din Sibiu

Participare cu produse originale după cum urmează:

- ✓ 2016, 30 septembrie, Iancu Maria Lidia, ”*Produse alimentare atipice*”,
- ✓ 2017, Septembrie, Iancu Maria Lidia, ”*Gnocchi asiatic cu mix original de culoare și aromă*”; ”*Produse conservate cu zahăr și îmbunătățite natural cu fibră alimentară*”,
- ✓ 2018, 28 septembrie, Iancu Maria Lidia ” Degustare dressing obținut din sfeclă roșie”, www.noapteacerceratorilor.ro, <http://cercetare.ulbsibiu.ro/nc.html>,
- ✓ 2019, 27.09, Iancu Maria Lidia, ”*Măr și scorțisoară într-o combinație dulce*”; ”*Drumul ardeiului roșu gras dulce către dulceață*”, <http://cercetare.ulbsibiu.ro/nc.html>; www.facebook.com/NoapteacCercetatorilorSibiu/
- ✓ 2020, 27.11, Iancu Maria Lidia, ”*Rulouri de sfeclă roșie*” videoclip, <http://www.youtube.com/c/cercetareULBS/video>;
- ✓ 2021, 24.09, Iancu Maria Lidia, ”*Ardeiul roșu gras dulce dincolo de limite*”, www.noapteacerceratorilor.ro; <http://noapteacerceratorilor.ro>, în cadrul: Uniunii uropene, Noaptea Europeană a cercetătorilor din seria acțiunilor Marie Skłodowska-Curie din cadrul proiectului Horizont 2020.

c) Lucrări care pun în evidență activitatea de cercetare

Proiecte din cadrul unor programe de cercetare internaționale

1. **Membru**, Monitoring of biotechnological processes for quality control in the food industry, International Scientific Cooperation, Joint research project cu Bulgarian Academy of Science, (partner), 2007-2010

Proiect internațional ERASMUS +

2. Membru (expert în invățământ), Project ERASMUS KA2 , Knowledge triangle for food innovation by harnessing the tradition and assuring sustainability, Identifier: 2016-1-RO01-KA203-024797, <http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects/eplus-project-details-page/?nodeRef=workspace://SpacesStore/33518701-7133-417c-a41f-0f9afa302fc0> , pe perioada cuprinsă între data de 01.09.2016 și data de 28.02.2019.

Proiecte de cercetare pe bază de contract/ granturi naționale

Grant de cercetare național

1. **Membru**, Cercetari privind producerea, caracterizarea și modelarea structurală și funcțională a polizaharidelor sintetizate de microorganisme extrem halofile, CNCSIS cod ID_473, Program “idei - Program de cercetare exploratorie”, 01.01.2009-31.12.2011
2. Membru în proiectul **”Principii și valori pentru viitorul gastronomiei culturale sibiene”**, acțiune cofinanțată de Consiliul Local Sibiu și Primăria Municipiului Sibiu în colaborare cu Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, 2016
3. Membru în Proiectul “Valori ale cunoașterii tradiționale în susținerea Regiunii Gastronomice Europene”, Sibiu 2019, acțiune cofinanțată de Consiliul Local Sibiu și Primăria Municipiului Sibiu, în colaborarea cu Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, 2017
4. Membru în proiectul Proiecte finanțate prin parteneriatul ULBS-HPI, produse promoționale **”Made by ULBS”**, 2019

d) Lucrări care pun în evidență contribuția științifică

Articole publicate in reviste cotate ISI

1. Iancu Maria Lidia, Solid State Fermentation application in the study of peculiarities biotechnological potato used in panification, *Romanian Biotechnological Letters*, vol. 20, Nr. 3/2015, p:10396-10405, FI: 0,412, SRI: 0,102; **ISSN 1224 – 5984**, www.rombio.eu ; <http://ipscience.thomsonreuters.com>
Cod WOS: 000357415900004

Articole publicate in reviste, WOS, TR, Scopus,

1. Ecaterina Lengyel, Letitia Oprean, Ovidiu Tita, Ramona Iancu, **Maria Iancu**, *Biodiversity of the microorganisms existing in the Salt Lakes at Ocna Sibiului (Romania) and Chott El Jerid (Tunisia)*, Transylvanian Review of Systematical and Ecological Research, **The Wetlands Diversity** –ISSN: 1841-7051, **vol.II, 41-48, 2012**; Thomson Reuters Master Journal List - Coverage **Zoological Record**[http://www.thomsonscientific.com/cgibin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MA
STER&Word=Transylvanian](http://www.thomsonscientific.com/cgibin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MASTER&Word=Transylvanian); Thomson Reuters Scientific - ISI Web of Knowledge , <http://stiinte.ulbsibiu.ro/trser/links.html>
2. **Iancu Maria Lidia**, **EFFECT OF POTATO** (*Solanum tuberosum*) **ADDITION ON DOUGH PROPERTIES, SENSORY QUALITIES AND RESISTANT STARCH (RS) CONTENT OF BREAD**, The Annals of the University “Dunarea de Jos of Galati”, Fascicle VI- Food technology, 2015, 39(1), pag. 93-108, ISSN – 1843-5157, e-ISSN 2068-259x, **BDI Index B+**: CNCSIS <http://www.ann.ugal.ro/tpa/Anale%202015/8%20Iancu.pdf>, indexată SCOPUS, WOS:000370658100008

3. Maria Lidia Iancu, Mihai Ognean, USE OF FLOUR-Graphics TECHNIQUE IN THE COMPATIBILITY PARAMETER *EXTENSOGRAPH* BRABENDER AND *FLOURGRAPH E7*, Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, December-January, 2015/16, vol. no 3, p: 277-281, ISSN: 1338-5178, published by Faculty of Biotechnology and Food Science, Nitra Slovakia, www.jmbfs.org/current issue, CABI; Pro Quest; Index Copernicus;DOAJ; American Chemical Society; EBSCO; Google Scholar; FAO; et al., COD WOS:000458340200017
4. Iancu Maria Lidia, COMPARATIVE ANALYSIS OF THE AROMATIC, SENSORY PROFILE OF THE ELDER FLOWER (*Sambucus nigra*) COMPOTE, AN INNOVATIVE PRODUCT, WITH BEVERAGES OF "ELDER FLOWER JUICE" TYPE, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2018, 19 (3), pp. 257 – 267, ISSN 1582-540X, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201803&vol=3&aid=4770>, THOMSON ISI - WEB OF SCIENCE, (<http://www.scopus.com/home.url>) Cod WOS: 000444839800003
5. Iancu Maria Lidia, DIFFERENCES OF THE PHYSICOCHEMICAL INDICATORS OF WILD ELDERFLOWER (*Sambucus nigra*) BEVERAGES, 2020, CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2020,12(3),192-200 http://chimiebiologie.ubm.ro/carpathian_journal/abstrating%20and%20indexing.htm, WOS:000579506300016
[http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_12\(3\)_2020.pdf](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_12(3)_2020.pdf)
6. Iancu Maria Lidia, 2021 Evaluation of the Amount of CO₂ in the Fermentation of Gluten Free Dough with Potato and Sauerkraut Juice, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, volume 78 ISSUE1, p: 41-47 , <http://dx.doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:2020.0031>
<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst>, ISSN / eISSN: 2344-2344 / 2344-5300, WOS:000654044600005

Articole publicate în reviste BDI

1. **Iancu, M.L.**, Mironescu,V., "Researces on the possibility of improving the caramel mass characteristics by maltodextrins addition", Acta Universitas Cibiens, E: Food Technology, vol. VI(2), ISSN 1221-4973,p:17-24 2002
2. **Iancu, M.**, L., Jâșcanu,V., Addition for correcting the technological properties of flour and for improving the nutritive value of bread, Acta Universitatis Cibensis Serie E: Food Technology vol.VII, no.2, p:3-25, ISSN.1221-4373, 2003
3. **Iancu, M.L.**, Jâșcanu,V., Biotechnological method and Modern techniques of Ensuring the Bread Quality", Acta Universitatis Cibensis Serie E:Food Technology, Vol,VIII, no.2, p:3-19, ISSN.1221-4973, 2004, citat în Jurnal Virtual PRO, ianuarie 2008 , ISSUE, <http://www.revistavirtualpro.com>

4. Mironescu, M., **Iancu, M.** L ., Mironescu. V., "Effect of Starch on the Processing and Final Quality of Honey Cake", Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj Napoca, Seria, Agricultură, vol. 60, ISSN 1454-2382, 2004
5. **Iancu M.L.**, Mironescu M., Mironescu V. „Influence of corn and potato starch on the gingerbread characteristics”, Acta Universitas Cibiens Series E: Food Technology, Vol IX, no. 1, p.27-35, ISSN.1221-4973, 2005.
6. Mironescu, M., **Iancu M.L.** Mironescu, V.,”Quality assurance at the obtaining pregelatinised starches”, ANNALES OF THE UNIVERSITY OF CRAIOVA, vol. XI (XLVII)-p:133-138, 2006, I.S.S.N. 1435-1275, **BDI Index:** IFIS – International Food Information Service (www.cas.org, CAS ref., 163659), CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org), **CNCSIS category B+ (journal index BDI)**
7. **Iancu, M.L.**, Ognean, M., Haubelt,G., Jâșcanu, V., *Dough rheological properties of brown flour with additives type 1250 studied with the Haubelt Flourgraph E7 and Brabender Extensograph*, Acta Universitatis Cibensis Serie E: FOOD TECHNOLOGY, 14(1), ISSN 1221-4973, p: 3-12, 2010 http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/ACTA_E/AUCFT_2010.html
8. **Iancu, M.L.**,Oprean L., **2010**, *Research study concerning the fermenting potential of the cultivation medium composed of a combination of Lady Claire variety potato and with Saccharomyces cerevisiae yeast, in batch system*, Acta Universitatis Cibensis Series E: FOOD TECHNOLOGY, Vol. XIV, no.2, p: 23-31 http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/ACTA_E/AUCFT_2010.html
9. **Iancu, M.L.**,Ognean. M., Danciu,I., Haubelt,G., *Evaluation of rheological properties of flour and potato pulp blends using Brabender Farinograph and E6 Haubelt Flourgraph*, The Annals of the University “Dunarea de Jos of Galati”, Fascicle VI- Food technology, 34 (2), 59-66, ISSN 1843-5157, 2010, **BDI Index B+**: CNCSIS
10. **Iancu M.L.**, Luiza, M., Haubelt,G., *Experimental model for the application of the flourgrafic technique to the study of the mixture of flour and raw potato, or hydro thermally processed potato*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 16(1),p:41-48, ISSN online: 2068-9551, 2010 Journal Site: <http://journal-of-agroalimentary.ro>
11. **Iancu, M.L.**, Mike L., Jâșcanu, V., *The influence of potato varieties grown in Făgăraș area on rheological characteristics of dough for bread with potatoes*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 16(3), p: 333-340, ISSN online 2068-9551, 2010, Journal Site: <http://journal-of-agroalimentary.ro>
12. Mironescu I.D., Mironescu M., Georgescu C., Ranga I.N., **Iancu M.L.**, Oprean L., Analysis of the extracellular polysaccharide-based structures produced by a halophytic archaeon, *Bulletin of the University of Agricultural and Veterinary Medicine. Animal Sciences and Biotechnologies*, **2011**, ed. Academic Press, Cluj-Napoca, 68 (1-2), p. 346-351, ISSN 1843-5262, Electronic ISSN 1843-536X, indexat ISI Master Journal List, ISI Proceedings <http://science.thomsonreuters.com/cgi-bin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MASTER&Word=cluj>, indexat CABI

13. **Iancu Maria Lidia**, Mike Luiza, Haubelt Günter, *The flour-graphic technique to study the time evolution of the resistance to extension of bread dough with potato variety Laura*, Journal of Engineering Studies and Research (ISSN 2068–7559) volume 17(2011), 24-31, No.1 <http://jesr.ub.ro/index.php/JESR/about/editorialPolicies#custom-0>
14. **Iancu Maria Lidia**, Oprean Letiția, *Influence of Laura variety potato on fermenting potential of *Saccharomyces cerevisiae* cultivated in batch system*, Romanian Journal of Food Science (ASiar, <http://www.asiar.ro>), 1(1): 59-64,2011 <http://www.ear.ro>
15. **Iancu Maria Lidia**, Luiza Mike, Günter Haubelt, *Research on the rheometric elements of the potato dough and the influence of measured variables upon bread quality*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 17(2), 199-206, 2011 Journal Site: <http://journal-of-agroalimentary.ro>
16. **Maria Lidia Iancu**, Gunter Haubelt, Rheological behavoir of dough with potato variety Laura and Impala in presence of NaCl and *Saccharomyces cerevisiae*, *Acta Universitatis Cibiensis Serie E: FOOD TECHNOLOGY*, 2011, vol.15/1, 17-29
17. Ecaterina Lengyel, Letitia Oprean, Ovidiu Tita, Ramona Iancu, **Maria Iancu**, *Biodiversity of the microorganisms existing in the Salt Lakes at Ocna Sibiului (Romania) and Chott El Jerid (Tunisia)*, Transylvanian Review of Systematical and Ecological Research, *The Wetlands Diversity* –ISSN: 1841-7051, **vol.II, 41-48, 2012**, http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/ACTA_E/AUCFT_2011.html
18. **Maria Lidia Iancu, Bianca Maria Iancu, 2015**, Quality assurance in the gluten-free bread technology, using responce surfaces method, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2015, 21(1), pp: 14-20, <http://journal-of-agroalimentary.ro>, ISSN: 2069-0053 (print) (former ISSN: 1453-1399), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551
19. Iancu Maria Lidia, Benea Daniela Debora, Benea Lidia, Maier Alexandra Maria, A New Usage of Capsicum (*Capsicum annuum*) in the Food Industry. Sweet Products, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2015, 21(2), pp: 162-172 <http://journal-of-agroalimentary.ro>
20. Iancu Maria Lidia, Using Apple (*Malus domestica*), Pumpkin (*Cucurbita maxima*) and Cinnamon (*Cinnamom vertum*) to Obtain an Innovative Jam-Like Food Product, Bulletin USAMV series Agriculture 74(2)/2017, Print ISSN 1843-5246; Electronic ISSN 1843-5386, DOI 10.15835/buasvmcn-agr: 0019 he journal is indexed in the following International Databases: [AGRICOLA](#), [AGRIS](#), [ASCI](#) (Asian Science Citation Index), [CABI](#), [CAS](#), [CiteFactor](#) (Academic Scientific Journals), [DOAJ](#), [EBSCO](#), [Biomedical Reference Collection: Corporate](#), [Central & Eastern European Academic Source](#), [FAOBIB FAO](#), [INDEX COPERNICUS](#), [SOCOLAR](#), [Thomson Reuters Master Journal list](#) (Zoological Records), [VINITI](#)
21. Ovidiu Tiță, Maria Lidia Iancu, Anca Maria Stoia,2019, Influenced of enzyme action on primary quality indicators of the pre-fermented grape juice, Proceeding

- of the Multidisciplinary conference on Sustainable Development, 1020-1032, ISBN-978-88-85813-60-1, <https://www.filodiritto.com/benefits-your-conferences>
22. Maria Lidia Iancu, Ovidiu Tiță, Anca Maria Stoia, Influence of enzymes action on chromatic characteristics and aromatic profile of pre fermented grape juice Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2019,25(2), pp:51-58, <http://journal-of-agroalimentary.ro>, ISSN: 2069-0053 (print) (former ISSN: 1453-1399), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551, [https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/89476XL10_Iancu_Maria_2019_25\(2\)_51-58.pdf](https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/89476XL10_Iancu_Maria_2019_25(2)_51-58.pdf), <https://www.journal-of-agroalimentary.ro>/
23. Iancu Maria Lidia, Edible flowers in novel foods: primary studies in the manufacture of flower compote of acacia (*Robinica pseudoacacia*), rose (*Rosa damascena*) and elder (*Sambucus nigra*), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2021, 27(2), 164-171, https://www.journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_1zW.html

Articole publicate în reviste din țară, nerecunoscute de CNCSIS

1. **Iancu Maria Lidia**, Utilizarea resurselor autohtone românești în susținerea unei tehnologii care are la bază o rețetă tradițională săsească, volumul **Conferinței "Principii și valori pentru viitorul gastronomiei culturale sibiene"**, Editura Universității "Lucian Blaga" din Sibiu, 2016, ISBN 978-606-12-1392-4
2. **Iancu Maria Lidia**, Painea cu cartof. Particularități ale schemei tehnologice date de cartof, volumul a Conferinței **"Principii și valori pentru viitorul gastronomiei culturale sibiene"**, Editura Universității "Lucian Blaga" din Sibiu, 2016, ISBN 978-606-12-1392-4

Lucrări publicate în volumele unor manifestări științifice, internaționale recunoscute (cu ISSN sau ISBN)

1. **Iancu, M.L.**, Mironescu, V., Sava, L., "Studiul acțiunii preparatelor enzimatici comerciale conținând α -amilaze, asupra amidonului de porumb" Lucrările Conferinței Internaționale, "Stiințe Procese și Tehnologii Agro-Alimentare", Sibiu, pp:121-126, ISBN 973-651-500-1, 2002,
2. **Iancu, M.L.**, Mironescu,V., "Researces on the possibility of improving the caramel mass characteristics by maltodextrins addition", Lucrările simpozionului Internațional" Euro-Aliment 2003", Universitatea Dunărea de Jos, Galați 2003
3. **Iancu M, L.**, Mironescu. V., "The influence of starch hydrolysates addition on the evolution of the *Saccharomyces cerevisiae* yeast action on dough fermentation, determined by baking procedures", Proceedings of the International Conference, Agricultural and Food Sciences, Sibiu, pp.,110 – 118, ISBN 973 – 739 – 093 – 8, ISBN 973–793 –094 -6, 2005,
4. **Iancu, M.L.**, Mironescu, M., Mironescu,V., "Application of response surface methodology at the optimization of pregelatinized starch obtaining", Proceedings of the International Conference" Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies", Sibiu, pp: 41-46, ISSN 1843-0694, 2007,

5. Iancu, M.L., Novetschi, I."Hypochromic effect of the red beetroot pigment in vinegar", Proceedings of the International Conference" Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies", Sibiu, pp:199-204, ISSN 1843-0694, 2007,
6. Ognean, M., Ognean, C, Darie,N., Bratu,I., Iancu, M.L., "The effect of cellulose derivatives on α -amylase activity", The International Conference "Integrated system for agri-food production", Sibiu, p:191-196, ISBN 978-973-638-348-9, 2007,
7. Iancu, M.L., Mironescu, M, Mike, L., Analysis of factors influencing the content of starch types in potato bread obtained using the varieties Laura and Lady Claire, International Conference on New Research In Food And Tourism "BIOATLAS", Journal of EcoAgriTourism, vol. 6, nr.2 (19) ISSN: 1844-8577, p: 57-63, <http://www.unitbv.ro/at/bioatlas/index.html>, 2010,
8. Iancu, M. L., Oprean,L., Jascanu,V., The use of potato pulp as a natural biostimulator in the study of Saccharomyces cerevisiae yeast fermentative potential, used as a biological loosener of SS type nutrient media in bakery,"International Conference of Applied Science. Chemistry and Chemical Engineering CISA-2010", pp: 223-232, ISSN 2066 – 7817, 2010 <http://cisaconf.ub.ro/cisa-, 2010>,
9. Iancu Maria Lidia, Chiriac Oana, Moise Alexandru, Coceban Elena, Giubega Ioana. THE RELATIVE INFLUENCE SCORE METHODS, THE DETERMINATION OF THE ALCOHOLIC STRENGTH OF RECAŞ WINE. CORRELATION INDEX. Progeedings of International Conferences MODERN TECHNOLOGIES in the Food Industriy-2014, octombrie, Chişinău, R. Moldova, ISBN 978-9975-80-840-8, pp: 196-204, <http://mtfi.utm.md/>
10. Iancu Maria Lidia, Iancu Bianca Maria , Use of local natural resources at improve the quality premixes product for GFD, Proceedings of the Conference with International Participation "AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES" AGRI- FOOD XXV, May 24-26, 2015, pp: 70-75, Sibiu, România, ISSN 1843-0694.
11. Ognean Mihai, Olga Drăghici, Iancu Maria Lidia, Comparison betwen two instuments for evaluation of dough rheology during kneading, Proceedings of the Conference with International Participation "AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES" AGRI- FOOD XXV, May 24-26, 2015, pp: 103-110, Sibiu, România, ISSN 1843-0694.
12. Iancu Maria Lidia, Contribution Culinary Characteristics of Solanum tuberosum, at Sensory Characteristics of Bread with potatos, Proceedins of the International THE CONFERENCE AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES, AGRI-FOOD XXV, Celebrating the XXVth Anniversary of the Beginning of Food Industry and Agronomy Higher Education in Sibiu saiapm.ulbsibiu.ro/AGRIFOOD, Mai 2017, pp: 37-43, ISSN 1843-0694
13. Iancu Maria Lidia, Moraru Ionela, Văduva Ana Maria, Researches on vegetable products conservated by natural acidification, 9th Central European Congres on Food (CEFood, 24-26 May 2018, Sibiu, România) p:100, **ISBN 978-606-12-1546-1, Abstract book**

- 14.** Iancu Maria Lidia, Analysis of the aromatic profile of beverages Elderflowers 9th Central European Congres on Food(CEFood, 24-26 May 2018, Sibiu, România)p: 35, **ISBN 978-606-12-1546-1, Abstract book**

Participări la conferințe internaționale

1. Iancu Maria Lidia, Chiriac Oana, Moise Alexandru, Coceban Elena, Giubega Ioana. THE RELATIVE INFLUENCE SCORE METHODS, THE DETERMINATION OF THE ALCOHOLIC STRENGTH OF RECAȘ WINE. CORRELATION INDEX. Progeedings of International Conferences MODERN TECHNOLOGIES in the Food Industriy-2014, octombrie, Chișinău, R. Moldova, ISBN 978-9975-80-840-8, pp: 196-204, <http://mtfi.utm.md/>

Participări la conferințe internaționale organizate în România

1. Mironescu, M., **Iancu, M. L.**, Mironescu. V., "Effect of Starch on the Processing and Final Quality of Honey Cake", Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, Octombrie 20-23, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj Napoca, 2004
2. **Iancu, M.L.**, Mike L., Jâșcanu, V., 2010, The influence of potato varieties grown in Făgăraș area on rheological characteristics of dough for bread with potatoes, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, Journal Site: **The XVIth Edition of the SYMPOSIUM: Food Science, Processes, and Technologies: "NEW TRENDS IN FOOD SAFETY AND PROCESSING"** The 2nd International Conference onFood Chemistry, Engineering & Technology, mai 2010, Timișoara, Romania, Conference Site: <http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Events.html>
3. **Iancu Maria Lidia** , Mike Luiza, Haubelt Günter The flour-graphic technique to study the time evolution of the resistance to extension of bread dough with potato variety Laura' a IX-a Conferință Internațională **OPROTEH 2011**' Conferință este organizată cu prilejul aniversării a 50 de ani de învățământ superior și 35 de ani de învățământ tehnic superior în Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău
4. **Maria Lidia Iancu**, Luiza Mike, Günter Haubelt, Research on the rheometric elements of the potato dough and the influence of measured variables upon bread quality, **The XVIIth Edition of the SYMPOSIUM: Food Science, Processes, and Technologies: "NEW TRENDS IN FOOD SAFETY AND PROCESSING"** The 2nd International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology ,May 19–20, 2011, Timișoara, Romania, Conference Site: <http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Events.html>

5. Lecturer Maria Lidia Iancu Ph.D., Organizing Committee for "AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES" AGRI-FOOD, **Celebrating the 45th Anniversary of Lucian Blaga University of Sibiu** 2014, Sibiu, <http://saiapm.ulbsibiu.ro/AGRIFOOD2014.html>
6. Lecturer Maria Lidia Iancu Ph.D., Organizing Committee for "AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES" AGRI-FOOD, Celebrate XXV th Anniversary of the Beginning of Food Industry and Agronomy Higer Education in Sibiu, 24-25 Mai 2015, <http://saiapm.ulbsibiu.ro/AGRIFOOD2015.html>
7. Iancu Maria Lidia, Iancu Bianca Maria, Use of local natural resources at improve the quality premixes product for GFD, Proceedings of the Conference with International Participation "AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES" AGRI- FOOD XXV, May 24-26, 2015, pp: 70-75, Sibiu, România, ISSN 1843-0694.
8. Iancu Maria Lidia, membru în comitetul de organizare al Scientific Articles International Conference "AGRICULTURE AND FOOD FOR THE XXI CENTURY" Celebrating the XXV Anniversary of Agronomy Higher Education in Sibiu, Mai 11-13, 2017
9. Ognean Mihai, Olga Drăghici, Iancu Maria Lidia, Comparison betwen two instuments for evaluation of dough rheology during kneading, Proceedings of the Conference with International Participation "AGRI-FOOD SCIENCES, PROCESSES AND TECHNOLOGIES" AGRI- FOOD XXV, May 24-26, 2015, pp: 103-110, Sibiu, România, ISSN 1843-0694.
10. **Iancu Maria Lidia**, Comitetul de organizare a Conferinței "Principii și valori pentru viitorul gastronomiei culturale sibiene", 2016,
11. **Iancu Maria Lidia**, în comitetul de organizare al Conferinței Naționale Studențești "Provocări și oportunități privind valorificarea deșeurilor agro alimentare" Ediția I, Mai 17-19 2018, Sibiu <http://saiapm.ulbsibiu.ro/index.php/conferinte/cnsda2018>
12. **Iancu Maria Lidia**, în comitetul de organizare al În comitetul de organizare - Iancu Maria Lidia, 9th Central European Congres on Foo(CEFood, 24-26 May 2018, Sibiu, România)

Participări la evenimente de inventică

Premii

2018

Iancu M.L. Benea L., Benea D.D. Maier M.A., Sante Rouge , Natural Food Product based on red sweet pepper, sugar and acetic acid, **Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, "Pro Invent"**, Ediția XVI, 21-23 Martie 2018, Cluj Napoca, <https://proinvent.utcluj.ro/>

Iancu M.L. Food product natural, dietary from elderflowers, **Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii, "Pro Invent", Ediția XVI, 21-23 Martie 2018, Cluj Napoca**, <https://proinvent.utcluj.ro/>

Iancu M.L. Benea L., Benea D.D. Maier M.A., Sante Rouge , Natural Food Product based on red sweet pepper, sugar and acetic acid, The 10th European Exhibition of Creativity and Innovation, Euroinvent 2018, mai 17-19, Iași, România <http://www.euroinvent.org/>

Iancu M.L. Food product natural, dietary from elderflowers, The 10th European Exhibition of Creativity and Innovation, Euroinvent 2018, mai 17-19 , Iași, România <http://www.euroinvent.org/>

2018

Medalia de aur, in recognition of high scientific contribution and loyalty to the XXII – th International Salon of Research Innovation and Technological Transfer, **INVENTICA 2018**, Iași Romania, 27 – 29 Iunie 2018, pentru produsul ”SANTE ROUGE, NATURAL FOOD PRODUCT BASED ON RED SWEET PEPPER, SUGAR AND ACETIC ACID, <https://www.facebook.com/ini.tuiasi/> author: Iancu Maria Lidia, Benea Lidia, Benea Daniela Debora, Maier Alexandra Maria, **National Institute of Inventics, Romania, Superior și de cercetare**

2018

Medalia de aur, in recognition of high scientific contribution and loyalty to the XXII – th International Salon of Research Innovation and Technological Transfer, **INVENTICA 2018**, Iași Romania, 27 – 29 Iunie 2018, pentru produsul ”FOOD PRODUCT NATURAL DIETARY FROM ELDERFLOWERS”, <https://www.facebook.com/ini.tuiasi/> author: Iancu Maria Lidia, **National Institute of Inventics, Romania, Superior și de cercetare**

2018

Diploma Euroinvent Medal, at the 22 – th International EXHIBITION OF INVENTICS, **INVENTICA 2018**, Iași Romania, 27 – 29 Iunie 2018, pentru produsul ”Foof product, dietary, natural, from Elderflowers”, www.euroinvent.org; www.afig.org.ro , author: Iancu Maria Lidia, **Romanian Inventors Forum, Superior și de cercetare**

Citări

51, <https://scholar.google.com/citations?user=Ma-B5WIAAAJ&hl=ro>