







[ 2022 ]

**Tailoring the Optimized Fermentation Conditions of SCOBY-Based Membranes and Milk Kefir Grains to Promote Various Functional Properties**

<https://doi.org/10.3390/foods11193107>

sZ: Foods, 11(19), 3107

Autori: Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Cotârlet, M.; Bahrim, G.-E.

[ 2022 ]

**A dark purple multifunctional ingredient from blueberry pomace enhanced with lactic acid bacteria for various applications**

<https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1750-3841.16315>

sZ: Journal of Food Science, 87, 4725– 4737

Autori: Dermengiu, N. E.; Milea, Ş. A.; **Păcularu-Burada, B.**; Stanciu, S.; Cîrciumaru, A.; Râpeanu, G.; Stănciuc, N.

[ 2022 ]

**Novel insights into different kefir grains usefulness as valuable multiple starter cultures to achieve bioactive gluten-free sourdoughs**

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113670>

sZ: LWT - Food Science and Technology, 165, 113670

Autori: **Păcularu-Burada, B.**; Ceoromila (Cantaragiu), A.-M.; Vasile, M.-A.; Bahrim, G.-E.

[ 2021 ] **Statistical Approach to Potentially Enhance the Postbiotification of Gluten Free Sourdough**

<https://www.mdpi.com/2076-3417/11/11/5306>

sZ: Applied Sciences, 11(11), 5306

Autori: **Păcularu Burada, B.**; Turturică , M .; Rocha, J.M.; Bahrim, G.-E.

[ 2021 ] **Novel Insights for Metabiotics Production by Using Artisanal Probiotic Cultures**

<https://www.mdpi.com/2076-2607/9/11/2184>

sZ: Microorganisms, 9(11), 2184

Autori: Pihurov, M.; **Păcularu Burada, B.**; Cotârlet, M.; Vasile, M. A.; Bahrim , G. E.

[ 2021 ]

**Extraction and antioxidant activity assessment of postbiotic exopolysaccharides produced by selected lactic acid bacteria**

<https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/IFRB/article/view/4547/4033>

sZ: Innovative Romanian Food Biotechnology, 20

Autori: **Păcularu Burada, B.**; Bahrim, G.-E.

[ 2020 ]

**Current approaches in sourdough production with valuable characteristics for technological and functional applications**

<https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/3449>

sZ: The Annals of the University Dunarea de Jos o f Galati, Fascicle VI FOOD TECHNOLOGY, 44(1), 132-148

Autori: **Păcularu-Burada, B.**; Georgescu, L. A .; Bahrim, G.E.

[ 2020 ]

**Selection of Wild Lactic Acid Bacteria Strains as Promoters of Postbiotics in Gluten Free Sourdoughs**

<https://www.mdpi.com/2076-2607/8/5/643>

sZ: Microorganisms, 8(5), 643

## CONFERINȚE

- [ 03/08/2022 – 05/08/2022 ] **8th World Congress on New Technologies – NewTech'22** Praga, Cehia  
**Păcularu-Burada, B.**; Bahrim, G.-E.; Vasile, M. A. ***New Strategy to Develop Metabiotic Sourdoughs for Gluten-Free Bread Functionalization.***
- [ 08/06/2022 – 10/06/2022 ] **Congress on food quality and safety, health and nutrition – NUTRICON 2022**  
Ohrid, Macedonia  
Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Cotârleț, M.; Grigore-Gurgu, L.; Bahrim, G.-E. ***Study of newly lactobacilli strains to be used as delivery systems for matabiotics.***
- [ 07/10/2021 – 08/10/2021 ] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România  
**Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Cotârleț, M.; Pihurov, M.; Bahrim, G.-E. ***Study on the newly lactic acid bacteria strains for their probiotic behaviour.***
- [ 07/10/2021 – 08/10/2021 ] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România  
Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. ***Increasing the usage of agro-food byproducts through Lactobacillus spp. fermentation by using the Plackett-Burman Design.***
- [ 07/10/2021 – 08/10/2021 ] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România  
Vasile, M. A.; **Păcularu-Burada, B.**; Pihurov, M.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. ***Biotechnological parameters with impact on bovine colostrum tribiotication by fermentation with selected lactic acid bacteria.***
- [ 07/10/2021 – 08/10/2021 ] **10th Edition of Euroaliment Symposium** Galați, România  
Bahrim, G.-E.; Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Râpeanu, G.; Stănciuc, N. ***Biotics+: From concepts to applications for generation of innovative tailored functional food.***
- [ 12/09/2021 – 14/09/2021 ]  
**11th Edition of Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals & Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health**  
Roma, Italia  
Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. ***Lactic acid bacteria isolated from the artisanal cultures as postbiotics promoters by fermentation of unconventional substrates.***

[ 12/09/2021 – 14/09/2021 ]

**11th Edition of Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals & Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health**

Roma, Italia

Vasile, M. A.; **Păcularu-Burada, B.**; Pihurov, M.; Cotârleț, M.; Bahrim, G.-E. ***Postbiotic composition of the bovine colostrum improved by lactic acid fermentation in optimized conditions.***

[ 12/09/2021 – 14/09/2021 ]

**11th Edition of Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals & Botanicals for Nutrition & Human and Microbiota Health**

Roma, Italia

Cotârleț, M.; Pihurov, M.; **Păcularu-Burada, B.**; Vasile, M. A.; Bahrim, G.-E. ***Enhancement of the postbiotics production by lactic acid bacteria on agri-food residual substrates.***

[ 24/09/2020 – 26/09/2020 ] **European Biotechnology Congress 2020** Praga, Cehia

**Păcularu-Burada, B.**; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. ***Postbiotic Exopolysaccharides Biosynthesized by Selected Lactic Acid Bacteria Strains for Gluten-Free Sourdough.***

[ 28/05/2019 – 31/05/2019 ] **Modern Biotechnological Advances for Human Health – BAHH** București, România

**Păcularu-Burada, B.**; Cotârleț, M.; Vasile, M. A.; Bahrim, G.-E. ***Assessment of lactic acid bacteria enzymatic activities on chromogenic substrates for the functional food products obtainment.***

[ 09/06/2022 – 10/06/2022 ] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2022** Galați, România

**Păcularu-Burada, B.**; Bahrim, G.-E. ***Effects of gluten-free breads supplementation with sourdoughs involving unconventional starters.***

[ 10/06/2021 – 11/06/2021 ] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2021** Galați, România

**Păcularu-Burada, B.**; Bahrim, G.-E. ***Selection of lactic acid bacteria strains with probiotic characteristics.***

[ 14/05/2021 – 15/05/2021 ]

**Conferința pentru Integrare Europeană – Realități și perspective, Ediția a-XVI-a – Universitatea Danubius din Galați**

Galați, România

**Păcularu-Burada, B.**; Bahrim, G.-E. ***Postbiotic Exopolysaccharides Obtained by Controlled Fermentation Processes with Selected Lactic Acid Bacteria: Extraction and Characterization.***

[ 14/05/2021 – 15/05/2021 ]

**Conferința pentru Integrare Europeană – Realități și perspective, Ediția a-XVI-a – Universitatea Danubius din Galați**

Galați, România

**Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Sourdough – a Functional Remedy in COVID-19 Pandemic Context.***

[ 18/06/2020 – 19/06/2020 ] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2020** Galați, România

**Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Exopolysaccharides biosynthesized by newly lactic acid bacteria strains with impact on gluten-free sourdough biotechnology.***

[ 13/06/2019 – 14/06/2019 ] **Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2019** Galați, România

**Păcularu-Burada, B.; Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. *Sourdough Formulation with Improved Antimicrobial Properties.***

## COMPETENȚE ORGANIZATORICE

---

Managementul eficient al timpului

Capacitatea de a lucra în condiții de stres

Integritate

Inițiativă

Capacitatea și motivația de a învăța

## PREMII

---

[ 09/06/2022 – 10/06/2022 ] **Premiul I**

Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2022

**Păcularu-Burada, B.; Bahrim, G.-E. *Effects of gluten-free breads supplementation with sourdoughs involving unconventional starters.***

[ 2021 ]

**Premierea rezultatelor cercetării pentru articole publicate în anul 2021 în cadrul competiției naționale UEFISCDI**

[ 2020 ] **Mențiune**

Competiția internă a Universității „Dunărea de Jos” din Galați pentru premierea rezultatelor cercetării doctoranzilor.

[ 2020 ]

**Premierea rezultatelor cercetării pentru articole publicate în anul 2020 în cadrul competiției naționale UEFISCDI**

[ 18/06/2020 ] **Premiul Prof. Constantin Moraru**

Pentru rezultatele cercetării prezentate la Conferința Școlilor Doctorale 2020 (CSSD-UDJG).

[ 18/06/2020 – 19/06/2020 ] **Mențiune**

Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2020

**Păcularu-Burada, B.;** Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. ***Exopolysaccharides biosynthesized by newly lactic acid bacteria strains with impact on gluten-free sourdough biotechnology.***

[ 13/06/2019 – 14/06/2019 ] **Premiul III**

Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2019

**Păcularu-Burada, B.;** Georgescu, L. A.; Bahrim, G.-E. ***Sourdough Formulation with Improved Antimicrobial Properties.***

[ 27/06/2018 – 29/06/2018 ] **Diploma of Gold Medal**

***Gluten-free cake dough and manufacturing process,*** Istrati D. I.; Vizireanu C.; Crețu A. A.; Condurache N. N.; **Păcularu-Burada, B. INVENTICA,** Iași.

[ 17/05/2018 – 18/05/2018 ] **Diploma of Silver Medal**

***Gluten-free cake dough and manufacturing process,*** Istrati D. I.; Vizireanu C.; Crețu A. A.; Condurache N. N.; **Păcularu-Burada, B. EUROINVENT,** Iași.

[ 2015 ] **Premiul Municipiului Galați**

Pentru rezultate deosebite la învățătură cât și în activitatea desfășurată în cadrul manifestărilor organizate de Universitatea „Dunărea de Jos”