

IOSUD - UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI

Memoriul științific al studentului doctorand

MEMORIU ȘTIINȚIFIC Drd. PIHUROV V. MARINA (PROCOP)

Studii de doctorat

Perioada: 1.10.2020 -

Conducător științific: Prof.dr.ing. BAHIRM Gabriela-Elena

Domeniul de doctorat: Biotehnologii

Titlul tezei de doctorat: Valorificarea potențialului unor culturi artisanale de microorganisme pentru obținerea de produse cu funcționalitate ridicată

Activitate științifică

A. Lista de lucrări științifice (articole în reviste sau volume)

1. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Nicoleta Balan, Daniela Borda, Gabriela Elena Bahrim, *Paraprobiotics from Water Kefir Grains Probiotic Strain: Obtainment and Innovative Approaches for Functional Fermented Beverages*. Applied Food Research. **2026**, 6 (1). <https://doi.org/10.1016/j.afres.2026.101673> (FI=6,2)
2. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Daniela Borda, Gabriela Elena Bahrim, *The Effects of Non-Viable Probiotic Lactobacillus paracasei on the Biotechnological Properties of Saccharomyces cerevisiae*. Appl. Sci. **2025**, 15, 9221. <https://doi.org/10.3390/app15169221> (FI=2,5).
3. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Gabriela Elena Bahrim, *The Promotion of Biotication in Controlled Fermentation Using Kefir Grains and Kombucha Membranes as Starter Cultures*. Cap. de carte **2024**. eBook: ISBN 9780850148459. 10.5772/intechopen.1007044
4. **Marina Pihurov**, Bogdan Pacularu-Burada, Mihaela Cotârleț, Leontina Grigore-Gurgu, Daniela Borda, Nicoleta Stănciuc, Maciej Kluz, Gabriela Elena Bahrim. *Kombucha and Water Kefir Grains Microbiomes' Symbiotic Contribution to Postbiotics Enhancement*. Foods **2023**, Volume 12, Issue 13, 2581. <https://doi.org/10.3390/foods12132581> (FI=5,1).
5. Cotârleț, M., **Pihurov, M.**, Păcularu-Burada, B., Vasile, A., Bahrim, G., Grigore-Gurgu, L., *Selection of new lactobacilli strains with potentially probiotic properties*. The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. **2023**. Fascicle VI - Food Technology 47 (1), 27-50. (FI=0,7).
6. Rimniceanu Cristian, Cretu Mirela, Grecu Iulia Rodica, **Pihurov Marina**, Bahrim Gabriela Elena, Dediu Lorena *Effects of kombucha and milk kefir dietary supplements on the meat body composition of Siberian sturgeon (Acipenser baerii)*. **2023**. Series D. Anim. Scien., Vol. Lxvi, ISSN 2285-5750.
7. **Marina Pihurov**, Bogdan Pacularu-Burada, Mihaela Cotârleț, Gabriela Elena Bahrim. *Tailoring the Optimized Fermentation Conditions of SCOBY-Based Membranes and Milk Kefir Grains to Promote Various Functional Properties*. Foods **2022**, 11, 3107. (FI=5,1).
8. **Marina Pihurov**, Bogdan Păcularu-Burada, Mihaela Cotârleț, Mihaela Aida Vasile, Gabriela Elena Bahrim, *Novel Insights for Metabiotics Production by Using Artisanal Probiotic Cultures*. Microorganisms **2021**, 9(11). <https://doi.org/10.3390/microorganisms9112184> (FI=4,2).



B. Participări la conferințe/workshop-uri

1. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Leontina Grigore-Gurgu, Dana Iulia Moraru, Neculai Patrichi, Maria Desimira Stroe, Gabriela Elena Bahrim, *Metabiotic ingredient obtained through the biotransformation of spirulina biomass with kombucha*, SCDS-UDJG 13th Edition, 12-13 of June **2025**, Galați, România.
2. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Leontina Grigore-Gurgu, Dana Iulia Moraru, Neculai Patrichie, Maria Desimira Stroe, Gabriela Elena Bahrim, *Integrating the spirulina biomass and wild consortia of microorganisms from artisanal cultures to obtain metabiotic ingredients for aquaculture*, SCDS-UDJG 13th Edition, 12-13 of June **2025**, Galați, România.
3. **Marina Pihurov**, Daniela Borda Mihaela Cotârleț, Gabriela Elena Bahrim, *Paraprobiotics resulting from inactivation of Lactocaseibacillus paracasei MIUG BL 80 probiotic strain by combined ultrasonic treatment and thermal treatment and associated mathematical models of the inactivation kinetics*, SCDS-UDJG 12th Edition, 6-7 of June **2024**.
4. **Pihurov, M.**, Desmira Stroe, M., Cotârleț, M., Vasile, A., Grigore-Gurgu, L., Moraru, D., Patriche, N., Bahrim, G., *Valorificarea culturilor starter artizanale și a biomasei algei Spirulina sp. pentru obținerea de noi ingrediente funcționale cu aplicații în acvacultură*, Simpozion: Utilizarea algelor pentru o acvacultură durabilă, ICDEAPA, 11 decembrie **2024**.
5. **Marina Pihurov**, Bogdan Păcularu Buradaa Mihaela Cotârleț Gabriela Elena Bahrim, *Symbio-functionality of two artisanal cultures co-fermentation for increasing the bioactive properties of the fermented products*, SCDS-UDJG 10th Edition, 9-10 of June **2022**.
6. Cristian Rimniceanu, Mirela Cretu, Angelica Docan, **Marina Pihurov**, Gabriela Bahrim, Lorena Dediu, *Preliminary results regarding the supplementation of fish feed with fermented product with kombucha and milk kefir on growth performance of Siberian sturgeon (Acipenser baeri)*, SCDS-UDJG 10th Edition, 9-10 of June **2022**.
7. **Marina Pihurov**, Bogdan Păcularu-Burada, Mihaela Cotârleț, Mihaela-Aida Vasile, Leontina Grigore-Gurgu, Gabriela-Elena Bahrim. *Study of newly lactobacilli strains to be used as delivery systems for metabiotics*, NUTRICON, 8-10 iunie **2022**, Ohrid/Macedonia de Nord
8. **Marina Pihurov**, Bogdan Păcularu Burada, Mihaela Cotârleț, Gabriela Elena Bahrim, *Ingredient tribiotic obținut prin co-fermentare cu consoții de microorganisme din culturi artizanale (kombucha și GCL)*, Târg internațional de invenții și inovații Conferințele științifice "Inovaliment", 21-25 noiembrie **2022**
9. **Marina Pihurov**, *Tendențe moderne în utilizarea microorganismelor selecționate pentru creșterea calității vieții, Simbiofuncționalitatea dirijată a culturilor artizanale ca strategie de obținere a metabioticelor*, Workshop Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor, 14 aprilie **2022**
10. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Aida Mihaela Vasile, Bogdan Păcularu-Burada, Gabriela-Elena Bahrim, *Lactic acid bacteria isolated from the artisanal cultures as postbiotics promoters by fermentation of unconventional substrates*, Simpozionul științific Probiotics, Prebiotics and New Foods, **2021**, Roma, Italia.
11. **Marina Pihurov**, Mihaela Cotârleț, Gabriela Elena Bahrim, *Targeting postbiotics in the fermented products by using artisanal starters combination as valuable promoters of food functionality*, SCDS-UDJG, 10-11 of June **2021**.
12. **Marina Pihurov**, Bogdan Păcularu-Burada, Mihaela Cotârleț, Aida Vasile, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Elena Bahrim, *Metabiotics a novel concept in probiotic promotion for functional food and ingredient development*, SCDS-UDJG, 10-11 of June **2021**.



13. Vasile, A., Păcularu-Burada, B., Pihurov, M., Cotârleț, M., Bahrim, E., **2021**. *Biotechnological parameters with impact on bovine colostrum tribiotication by fermentation with selected lactic acid bacteria*. The Euro-Aliment Symposium, October 7-8th 2021, Galați, Romania, Book of abstracts, pp.127-128, GUP University Press, ISSN 1843-5114.
14. Cotârleț, M., Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Vasile, A., Bahrim, G., *Enhancement of the postbiotics production by lactic acid bacteria on agri-food residual substrates*, 11th Probiotics, prebiotics and new foods, Book of abstracts, pp. 77., **2021**, Rome, Italy.
15. Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Vasile, A., Cotârleț, M., Bahrim, G., *Increasing the usage of agro-food byproducts through Lactobacillus spp. fermentation by using the Plackett-Burman Design*, **2021**, 10th Euroaliment.

C. Proiecte de cercetare științifică

1. **PCE 159/2021-2023** - *Concepte emergente noi pentru funcționalizarea alimentelor, prin tranziția de la probiotice la metabiotice, ca strategie de promovare a sănătății (BIOTICS+;*
<https://www.biotics.ugal.ro/index.php/en/>), director de proiect prof.dr.ing. Gabriela-Elena Bahrim

D. Stagii de perfecționare

1. Aspecte economice, ecologice și sociale ale deșeurilor alimentare. Școală de vară oraganizată de CEEPUS, Universitatea din Rzeszow, Polonia, Colegiul de Științe ale Naturii, 26 iunie 2022 - 9 iulie 2022;
2. Identificarea unor peptide rezultate din preparate ce conțin metabiotice, stagiul de perfecționare la Universitatea "Alexandru Ioan Cuza", Iași, România, 18-26 iulie 2022.

E. Cursuri de perfecționare

1. Curs de formare continuă în limba engleză - nivelul de competență lingvistică B1. Organizat de Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, septembrie- octombrie 2022;
2. Curs Auditor în Domeniul Siguranței Alimentare - Autorizat de Ministerul Muncii (ISO 22000:2018, HACCP). Organizat de TUV Austria Romania, aprilie 2024.

Student-doctorand

