



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume

ALEXA Ersilia Calina

Loc de muncă/Domeniul ocupational

Prof. univ. dr. habil. la Universitatea de Științele Vietii „Regele Mihai I” din Timișoara, Facultatea de Inginerie Alimentară

Date contact

email: ersiliaalexa@usvt.ro

Experiența profesională

URL

<https://orcid.org/0000-0003-4641-7365>

Researcher ID: AAK-2710-2020

SCOPUS ID: 15921984400,

GScholar ID yF4qGvgAAAAJ

Perioada

2024 - prezent

Funcția sau postul ocupat

Prodecan Cercetare, Inovare si Transfer Tehnologic

Activități și responsabilități principale

Activitate manageriala si de cercetare

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științele Vietii ``Regele Mihai I `` din Timișoara, Facultatea de Inginerie Alimentara

Tipul activității sau sectorul de activitate

Public / Învățământ superior, Cercetare.

Perioada

2009 – prezent

Funcția sau postul ocupat

Profesor universitar

Activități și responsabilități principale

Activitate didactică, cercetare, coordonare proiecte diplomă si disertație. Tehnologii alimentare vegetale. Tehnologii avansate de obtinere a produselor alimentare de origine vegetala. Produse functionale de origine vegetala. Proiectarea unui novoaliment

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științele Vietii ``Regele Mihai I `` din Timișoara, Facultatea de Inginerie Alimentara

Tipul activității sau sectorul de activitate

Public / Învățământ superior, Cercetare.

Perioada

2004 – 2009

Funcția sau postul ocupat

Conferențiar universitar

Activități și responsabilități principale

Activitate didactică, cercetare, coordonare Proiecte diplomă, Disertație.

Numele și adresa angajatorului

USAMVB Timișoara - Facultatea de Horticultura si Silvicultura Timișoara

Tipul activității sau sectorul de activitate

Contaminanti in produsele horticole, Echipamente si tehnici de control al contaminantilor.

Perioada

1998-2004

Funcția sau postul ocupat

Șef lucrări

Activități și responsabilități principale

Activitate didactică, cercetare, coordonare Proiecte diplomă, Disertație.

Numele și adresa angajatorului

USAMVB Timișoara - Facultatea Tehnologia Produselor Agroalimentare,

Tipul activității sau sectorul de activitate

“Tehnologii alimentare vegetale. Tehnologia morăritului și panificației

Perioada

1995-1998

Funcția sau postul ocupat	Asistent
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare.
Numele și adresa angajatorului	USAMVB Timișoara Facultatea Tehnologia Produselor Agroalimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	Extrakte și aditivi alimentari
Perioada	1991-1995
Funcția sau postul ocupat	Inginer chimist
Activități și responsabilități principale	Cercetare
Numele și adresa angajatorului	Direcția Sanitară Veterinară Timișoara, Laboratorul Zonal de Pesticide
Tipul activității sau sectorul de activitate	Analiza și controlul produselor agroalimentare
Educație și formare	
Perioada	2025
competențe profesionale dobândite	Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă în domeniul Managementul carierei –concept, instrumente, aplicații practice în domeniul Ingineria Produselor Alimentare , Certificat de atestare eliberat de Ministerul Educației Naționale, seria CA, nr. 0048213
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Analiza pieței muncii și a tendințelor de dezvoltare profesională din industria alimentară, Identificarea oportunităților de carieră în sectoarele de producție, control al calității, cercetare-dezvoltare, siguranță alimentară și management, Corelarea competențelor tehnice și științifice cu cerințele angajatorilor din industria produselor alimentare, Aplicarea strategiilor de dezvoltare profesională continuă și învățare pe tot parcursul vieții, Utilizarea instrumentelor de evaluare a competențelor și intereselor profesionale
	Universitatea de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timisoara, Romania
Perioada	2025
competențe profesionale dobândite	Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă în domeniul Tehnici inovative de prevenire și combatere a discriminării în învățământul superior , certificat de atestare emis de Ministerul Educației Naționale, seria C.A., nr. 0049025
	Identificarea și analiza formelor de discriminare (directă, indirectă, instituțională, structurală) în mediul universitar, Aplicarea cadrului legislativ național și european privind egalitatea de șanse și nediscriminare în învățământul superior, Proiectarea și implementarea de politici instituționale incluzive și nediscriminatorii, Utilizarea tehnicilor inovative de prevenire a discriminării în activitatea didactică, de cercetare și administrativă
	Universitatea de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timisoara, Romania
Perioada	2025
competențe profesionale dobândite	Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă în domeniul Tehnologia informației și comunicății pentru managementul proceselor educaționale , certificat de atestare emis de Ministerul Educației Naționale, seria C.A., nr. 0048324
	Utilizarea TIC în managementul educațional, Digitalizarea și optimizarea proceselor educaționale, Managementul informațional în instituțiile de învățământ, Instrumente digitale pentru planificare, monitorizare și evaluare educațională
	Universitatea de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timisoara, Romania
Perioada	2022-2024

competențe profesionale dobândite	Diploma de Master in domeniul de studii Ingineria Produselor Alimentare, program de studii Siguranta, Securitate alimentara si Sanatate Publica, emis de Ministerul Educatiei, diploma seria MA, nr. 0487670
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Siguranta, Securitate alimentara si Sanatate Publica in Ingineria Alimentara Universitatea de Stiintele Vietii ``Regele Mihai I`` din Timisoara, Romania
Perioada	10-14.07.2023
competențe profesionale dobândite	Auditor al sistemului de management al inovarii conform standardelor SRN 13572:2016 si ISO 56002:2019 certificat 16699/07/08/2023
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Specialist Laboratoare de Incercări si Etalonări TUV Austria
Perioada	30.01-01.02.2023
competențe profesionale dobândite	Auditor intern pentru Laboratoare de Incercări si Etalonări conform standardelor SRN ISO/IEC 17025:2018 si ISO 19011:2018 certificat 188/AK-TAR/02/2023
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Specialist Laboratoare de Incercări si Etalonări TUV Austria
Perioada	Iulie 2019
Calificarea / diploma obținută	Auditor intern pentru sistemul de management al sigurantei alimentare ISO 22000:2018 si ISO 19011:2018 certificate 954/TAR-AK/07/2019
competențe profesionale dobândite	Specialist sistem management siguranta alimentara
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	TUV Austria
Perioada	Mai 2019
Calificarea / diploma obținută	Specialist in validarea metodelor de laborator conform SREN ISO/IEC 17025:2018, certificate 538/TAR-AR/05/2019
competențe profesionale dobândite	Specialist in validare metode de laborator
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	TUV Austria
Perioada	August 2018
Calificarea / diploma obținută	Atestat de abilitare și calitatea de conducător de doctorat acordat în baza Ordinului MEN 4821/8.08.2018
competențe profesionale dobândite	Conducere doctorat în domeniul de studii universitare de doctorat INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara, Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare
Perioada	2014-2015
Calificarea / diploma obținută	Modul Pedagogic nivel I-II, certificat emis de Ministerul Educatiei Nationale, seria X, nr. 0024538 si 0050416
competențe profesionale dobândite	Proiectarea, organizarea și desfășurarea activităților didactice în învățământul preuniversitar și universitar, Aplicarea principiilor pedagogice și psihopedagogice în procesul de predare-învățare-evaluare, Utilizarea metodelor și strategiilor didactice moderne, centrate pe student. Evaluarea competențelor și rezultatelor învățării prin metode tradiționale și alternative
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara
Perioada	Ianuarie 2011

Calificarea / diploma obținută	FORMATOR , Certificat de absolvire curs recunoscut de Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și Ministerul Educației, Cercetării și Inovării Seria G, Nr. 00169971
competențe profesionale dobândite	Pregătirea formării. Realizarea activităților de formare. Evaluarea participanților la formare. Aplicarea metodelor și tehnicilor special de formare. Proiectarea programelor de formare. Organizarea programelor și stagiilor de formare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Best Vision Advisory - Timisoara
Perioada	2009
Calificarea / diploma obținută	Auditor in domeniul Calitatii / Certificat de Absolvire seria E nr.0237340
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Sistem de management al calitatii.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Ministerul Educatiei, Cercetării și Inovarii
Perioada	Octombrie 2009
Calificarea / diploma obținută	Expert HACCP / Diploma, Seria AC 29 -5050
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Sistemul de management al siguranței alimentului conform ISO 22000:2005- Principiile HACCP
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Camera de Comerț Industrie și Agricultură Timisoara
Perioada	Iunie 2009
Calificarea / diploma obținută	Curs specializare / Diplomă absolvire curs
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Principles and Application of LC-MS
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	HPLC International Society DRESDEN, Germany
Perioada	Martie 2008
Calificarea / diploma obținută	Curs specializare / Diploma Nr A/459/2008
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Validarea metodelor chimice in laborator
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Asociatia de Standardizare din Romania
Perioada	Iulie-august 2008
Calificarea / diploma obținută	Bursa DAAD, finantata de Guvernul German
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Tema proiect: “ <i>The Cereals Contamination With Mycotoxins</i> ”.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg, Germania
Perioada	Iunie – august 2004
Calificarea / diploma obținută	Bursa DAAD, finantata de Guvernul German
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Tema proiect: Researches regarding quality of phreatic water from west of Romania
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Institutul pentru Protectia Plantelor Stuttgart Germania
Perioada	2003
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Doctor în Horticultura Seria C nr.0005458

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Specializarea Tehnologia Produselor Agroalimentare					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	USAMVB Timișoara, Facultatea Tehnologia Produselor Agroalimentare,					
Perioada	1995					
Calificarea / diploma obținută	Studii postuniversitare Specialist in cromatografie / diploma studii seria N nr.003820					
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Cromatografia în fază gazoasă-Cromatografie de gaze					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Chimie Industrială-Universitatea Politehnica din București					
Perioada	1986-1991					
Calificarea / diploma obținută	Inginer chimist / Diplomă de inginer chimist seria J nr.27411					
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Specializarea Tehnologia Compușilor Macromoleculari;					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	, Universitatea Tehnică din Timișoara, Facultatea de Chimie Industrială					
Perioada	1982-1986					
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Bacalaureat					
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Studii liceale					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Liceul de Filologie Istorie Timisoara					
Aptitudini și competențe personale						
Limba(i) maternă(e)	română					
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)	Germana, Engleza, Franceza					
Autoevaluare	Înțelegere		Vorbire		Scriere	
Nivel european (*)	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă	
Limba	Germana	B2	B2	B2	B2	B2
Limba	Engleză	B2	B2	B2	B2	B2
	franceza	B2	B2	B2	B2	B2
Competențe și abilități sociale	Capacitate de comunicare, relationare, lucru in echipă, adaptare					
Competențe și aptitudini organizatorice	Coordonare proiecte de cercetare internationale, Organizare work-shop, organizare curs specializare in domeniul alimentelor dietetice, Activitate de coordonare a lucrărilor de Diplomă și Disertație					
Competențe și aptitudini tehnice	Tehnici cromatografice de analiza si control a compusilor organici, Echipamente si sisteme tehnologice de Morărit și Panificație.					
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Operare pe calculator la nivel de utilizator (Word, Excel, PowerPoint, Origin)					

Alte competențe și aptitudini

- Evaluador proiecte de cercetare, înregistrată în portalul experților evaluatori din Romania: www.experti-cdi.ro si evaluator proiecte internationale, Expert evaluator CNCISIS, Evaluator ARACIS
- Membru în *Consiliul Național de Atestare a Titlurilor, Diplomelor și Certificatelor Universitare, Panelul 2 Stiinte Ingineresti (CNATDCU) (2010/2011), Membru Senat USAMVB (2012-2016).*
- *Referent stiintific* Food and Bioprocess Technology” (FABT) Journal of Plant Breeding and Crop Science (JBSC), referent Editurile Eurobit, Solness recunscute CNCISIS, Natural Product Research, British Microbiology Research Journal, Journal of Plant Breeding and crop science, African Journal of Agriculture Research
- Membru în comisiile pentru susținerea examenelor de diplomă si disertatie organizate la Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare si Facultatea de Horticultura si Silvicultura;
- Membru în comisii de susținere examene, referate si susținere publică teze de doctorat si de abilitare

Activitate Publicistică

Cărți, monografii, materiale de studiu

34

Articole în reviste cotate si indexate ISI
BDI

147
82

Alte articole

34

Articole publicate in volumele unor manifestari
stiintifice

116

Calificări cheie

Tehnologii alimentare vegetale, Tehnologia alimentelor fainoase. Produse functionale de origine vegetala, Contaminanti in produsele vegetale. Proiectarea unui novoaliment. Echipamente si tehnici de control al produselor alimentare

Informații suplimentare

Director proiecte de cercetare/inovare obtinute prin competitie - 14

Projects manager

- P.1.** Consumer Engagement Labs CEL, EIT Food RIS-CEL **2023**,19153-23, project responsable
- P.2.** Public Sector Representative Activity Line (PSRAL), 21061-23 RIS PSRAL, **2023**, project responsable
- P.3.** Project UEFISCDI, PNCDI III, Program 2 - Increasing the Competitiveness of the Romanian Economy through Research, Development and Innovation, Transfer of Knowledge to the Economic Agent, Bridge Grant, PNIII-P2-2.1.BG-2016-0126, BG-15, *Organic Natural Preparations with antifungal action*, PNEA acronym, project manager **Alexa Ersilia, 2016-2018**
- P.4.** **Proiect FP7 SEE-ERA.NET PLUS, Systems to reduce mycotoxin contamination of cereals and medicinal plants in order to preservation native species and traditional products in Romania-Serbia-Croatia, 2010-2012**, project manager – **Alexa Ersilia**
- P.5.** **UEFISCU contract, IDEI program, PN-CD II 2007-2010 contract no.213 / 1.10.2007, code ID_331, Dynamics of glyphosate herbicide and its metabolite AMPA in water, soil, plants and environmental impact**, project manager -**Alexa Ersilia.**
- P.6.** **Makis Project WORLD BANK No.141529 / 2008, AG nr. 142.044 / 02.10.2008, 2008-2011, Implementation of modern technological systems for the production of dietetic food**, Project manager. **Alexa Ersilia**
- P.7.** **Contract CNCISIS, no. contract 33370 / 29.06.2004, 2004-2006, no. 1, CNCISIS code 4, Food processing - means of reducing the fungal contamination of cereal products**, Project manager. **Alexa Ersilia**

P.8. Cooperation to implement innovative methods for the assessment of medicinal plants with central roles in pharmaceuticals, agriculture and nutrition, project no. 2022-1-RO01-KA220-HED-000088958, Project Coordinator: UMFT, Romania, Partners: ULST Romania, UCA Italia, ROMPAN and USAMVC Romania, Project responsible for ULST: Ersilia Alexa

P.9. Cooperation on innovation and exchange of good practice in the hypoglycaemia diet for people with diabetes, HYPOGLYCEDIET, 2019-1-RO01-KA203-063499, Project Coordinator: **ULST Romania**, Partners: USZ Hungary, UCA Italia, ROMPAN and UMFT Romania, **Project manager: Ersilia Alexa**

P.10. Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy BYPRODUCT 2020-1-RO01-KA203-080172, Project Coordinator: ULST Romania, Partners: EULS Estonia, UCA Italia, ROMPAN and USAMVC Romania, **Project manager: Ersilia Alexa**

P.11. Let's produce new functional bakery products for people with digestive disorders“ (FBforPDD), 2019-1-RO01- KA202-063170, Project Coordinator: ROMPAN Romania, Partners: ULST Romania, U SZEGED, Hungary, UBARI, Italy, KERRY INGREDIENTS LIMITED – Ireland, UMF Carol Davila, Bucuresti, RO

P12. Strategies to predict, prevent and reduce the effect of fungal contamination on cereals quality, production and food safety, Project Reference : 2017-1-RO01-KA202-037215, Project Coordinator: ROMPAN Romania, Partners: ULST Romania, Osijek University, Croatia, University of Novi Sad, Serbia, UBARI, Italy, Project responsible for ULST: **Ersilia Alexa**

P13. Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods, Project reference: **2024-1-RO01-KA220-HED-000246776**, Project Coordinator: USAMV Cluj Napoca, Partners: ULST Romania, UNIVERSIDADE DO PORTO, UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA, ROMPAN, Project responsible for ULST: **Ersilia Alexa**

P14. OpenEAT I eat to live or I live to eat. Project reference: **2024-1-RO01-KA220-VET-000249064**, Project Coordinator: ROMPAN Romania, Partners: ULST Romania, University of Novi Sad, Serbia, UBARI, Italy, ANSES, France, Institute of climate-smart agriculture of the National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine, Project responsible for ULST: **Ersilia Alexa**

- Membru in contracte de cercetare - 20
- Burse DAAD Germania – 2
- Proprietate intelectuala - 11
- Premii in inovatie – 56
- Membru in asociatii profesionale – 3

Hirsh index : WOS – 27, Scopus - 28, Google Scholar - 36

Permis(e) de conducere

Categoria B

Timisoara, 20.12.2025

Prof.dr.habil. Ersilia Alexa

LISTA

lucrărilor științifice 2020-2025

Cărți și capitole în cărți

1. Negrea M, Cocan I, **Alexa E**, Obistioiu D, Pop G chapters in Medicinal plants – from cultivation to consumer safety, Edited by Victor Babes Publishing House, ISBN 978-606-786-415-1, **2024**
2. Negrea M, Cocan I, **Alexa E**, Obistioiu D, Pop G chapters in Managementul plantelor medicinale – de la cultivare la siguranța consumatorilor, **2024**
3. Cozma A., **Alexa E.**, Conditioning and storage of agricultural products, Editura Eurobit, Timisoara **2024**, 2021978-630-326-099-0
4. Negrea M, Cocan I, **Alexa E**, Obistioiu D, Pop G chapters in Gestione delle piante medicinali dalla coltivazione alla sicurezza del consumatore ISBN 978-606-786-415-1, **2023**
5. **Alexa Ersilia**, Negrea Monica, Cocan Ileana, Obistioiu D., Pop G., Radulov I. et al. Chapters In Mijloace și metode de reducere a risipei alimentare la fabricarea produselor făinoase, Editura Eurobit, Timisoara **2023**, 978-973-132-978-9
6. **Alexa Ersilia**, Negrea Monica, Cocan Ileana, Obistioiu D., Pop G., Radulov I. et al., chapters in Means and methods to reduce food waste in the manufacture of flour products, Editura Eurobit, Timisoara **2023**, 978-973-132-979-6
7. **Alexa Ersilia** (coordonator), Strategie per la valorizzazione del sottoprodotto agroalimentari come alimenti funzionali nel contesto del una economia circolare, University of Calabria, 9791280103314, **2022**
8. **Alexa Ersilia**, Poiana Mariana, Negrea Monica, Cocan Ileana, chapter in Fabricarea produselor funcționale de panificație, Editura Eurobit, Timisoara, **2021**, 978-973-122-854-6
9. **Alexa Ersilia** (coordonator), "Strategii privind valorificarea subproduselor horticoale și agricole în tehnologia alimentelor funcționale în contextul economiei circulare", Editura Eurobit, Timisoara, **2021**, ISBN 978-973-132-821-8, 221 pag.
10. **Alexa Ersilia** (coordonator), "Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy", Editura Eurobit, Timisoara, **2021**, ISBN 978-973-132-822-5, 215 pag.
11. **Alexa Ersilia** (coordonator), *Alimentele hipoglicidice și extractele din plante în managementul diabetului*, ISBN 978-973-142-675-7, Editura Eurobit Timisoara, **2020**, 167 pg
12. **Alexa Ersilia** (coordonator), Management of diabetic diseases using hypoglycemia foods and plant extracts, ISBN 978-973-132-676-4, Publisher Eurobit Timisoara, **2020**, 167 pg

Lucrări indexate ISI publicate

Lucrări indexate ISI (cu factor de impact)

1. Cristea, B.M.; Voica, D.V.; Nătescu, M.; Alexa, E.; Cocan, I.; Negrea, M.V.; Bubulac, L.; Arsene, A.I. Consumption Habits of Flour Products in Correlation with Current Market Trends. *Appl. Sci.* **2025**, *15*, 12853. <https://doi.org/10.3390/app152412853> IF 2.5, **2076-3417**, (Q2 -galben)
2. Stoin, D.; Poiana, M.-A.; **Alexa, E.**; Cocan, I.; Negrea, M.; Jianu, C.; Radulov, I.; Suba, M.; Ianasi, C. Current Trends in Gluten-Free Biscuit Formulation Using Rice Flour Enriched with Chestnut Flour and Fruit Powders. *Foods* **2025**, *14*, 4074. <https://doi.org/10.3390/foods14234074>, IF-5.1, (Q1 -rosu)
3. Flores, D.; Obistioiu, D.; Hulea, A.; Suleiman, M.A.; Popescu, I.; Buzna, C.; Berbecea, A.; **Alexa, E.**; Dehelean, C.; Radulov, I. Chemical Profile, Bioactive Constituents and In Vitro Growth Stimulation Properties of Cold-Pressed Hemp Seed Oils from Romanian Varieties: In Vitro and In Silico Evaluation. *Plants* **2025**, *14*, 3465. <https://doi.org/10.3390/plants14223465>, IF-4.1, (Q1 -rosu)
4. Păușan, D.E., Păucean, A, Man, SM, Chiș, MS, Pop, CR, Pop, A, Ranga, F, Pușcaș, A, **Alexa, E**, Berbecea, A, Fărcaș, AC, Mureșan, V, Impact of Alfalfa Sprouts (*Medicago sativa* L.) on the Quality of Composite Sourdough Fermented With *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC 8014 and *Saccharomyces cerevisiae*, *Journal of Food Quality*, **2025**, 6917978. <https://doi.org/10.1155/jfq/6917978>, IF-2.9, (Q2 -galben)
5. Dossa, S.; Neagu, C.; Lălescu, D.; Negrea, M.; Stoin, D.; Jianu, C.; Berbecea, A.; Cseh, L.; Riviș, A.; Suba, M.; **Alexa E.** Evaluation of the Nutritional, Rheological, Functional, and Sensory Properties of Cookies Enriched with Taro (*Colocasia esculenta*) Flour as a Partial Substitute for Wheat Flour. *Foods* **2025**, *14*, 3526. <https://doi.org/10.3390/foods14203526>, WOS:001602157100001, IF-5.1, (Q1 -rosu)
6. Dehelean, C.A.; Liga, S.; Poiana, M.-A.; Cocan, I.; Coricovac, D.; Cseh, L.; Suba, M.; Alexa, E. Natural Silibinin Linoleate: A Protective Antioxidant in Edible Vegetable Oils. *Foods* **2025**, *14*, 3430. <https://doi.org/10.3390/foods14193430>, WOS:001593825700001, IF-5.1, (Q1 -rosu)
7. Pop, I.-A.; Dossa, S.; Stoin, D.; Neagu, C.; Moigrađean, D.; Alexa, E.; Poiana, M.-A. Nutritional, Rheological, and Functional Assessment in the Development of Bread Using Chestnut and Rosehip-Fortified Wheat Flour. *Foods* **2025**, *14*, 3343. <https://doi.org/10.3390/foods14193343>, WOS:001593828200001, IF-5.1, (Q1 -rosu)

8. Fluerasu, D.; Negrea, M.; Neagu, C.; Dossa, S.; Jianu, C.; Lalescu, D.; Berbecea, A.; Cseh, L.; Cocan, I.; Misca, C.; Suba, M.; Muresan V., Tanislav A., **Alexa E.** Whey Valorization in Functional Jellies: A Nutritional and Technological Approach. *Foods* **2025**, *14*, 3193. <https://doi.org/10.3390/foods14183193>, WOS:001581083100001, **IF-5.1**, (Q1 -rosu),
9. Fluerasu, D.; Neagu, C.; Dossa, S.; Negrea, M.; Jianu, C.; Berbecea, A.; Stoin, D.; Lalescu, D.; Brezovan, D.; Cseh, L.; Suba M., Ianasi C., **Alexa E.** The Use of Whey Powder to Improve Bread Quality: A Sustainable Solution for Utilizing Dairy By-Products. *Foods* **2025**, *14*, 2911. <https://doi.org/10.3390/foods14162911>, WOS:001558224900001, **IF-5.1**, (Q1 -rosu),
10. Dehelean, C.A.; Boru, C.; Macaşoi, I.G.; Dumitrel, Ş.-I.; Trandafirescu, C.; **Alexa E.** Obtaining and Characterization of Nutraceuticals Based on Linoleic Acid Derivatives Obtained by Green Synthesis and Their Valorization in the Food Industry. *Nutrients* **2025**, *17*, 2416. <https://doi.org/10.3390/nu17152416>, WOS:001549539000001, **IF-5.0**, (Q1 -rosu),
11. Fucile, M.; Macasoi, I.G.; Negrea, M.; Obistioiu, D.; Marrelli, M.; **Alexa, E.**; Dehelean, C.; Statti, G.; Conforti, F.; Pinzaru, I. Pharmaco-Toxicological Effects of *Cachrys libanotis* Extract: Antioxidant, Antimicrobial, and Cytotoxic Activities in Human Cell Lines and Embryonic Models. *Antioxidants* **2025**, *14*, 810. <https://doi.org/10.3390/antiox14070810>, WOS:001543215800001, **IF-6.6**, (Q1 -rosu),
12. Gal, T.E.; **Alexa, E.C.**; Şumălan, R.M.; Dascălu, I.; Iordănescu, O.A. Factors Affecting Patulin Production by *Penicillium expansum* in Apples. *Foods* **2025**, *14*, 2310. <https://doi.org/10.3390/foods14132310>, WOS:001526294400001, **IF-5.1**, (Q1 -rosu),
13. Hulea, C.; Obistioiu, D.; Hulea, A.; Suleiman, M.A.; Floares, D.; **Alexa, E.**; Imbrea, I.M.; Neacşu, A.-G.; Pentea, M.; Popescu, C.A.; et al. Integrated Assessment of Antibacterial Activity, Polyphenol Composition, Molecular Docking, and ADME Properties of Romanian Oak and Fir Honeydew Honeys. *Antibiotics* **2025**, *14*, 592. <https://doi.org/10.3390/antibiotics14060592>, WOS:001515049100001, **IF-4.6**, (Q1 -rosu),
14. Negrea, M.; Cocan, I.; Jianu, C.; **Alexa, E.**; Berbecea, A.; Poiana, M.-A.; Silivasan, M. Valorization of Citrus Peel Byproducts: A Sustainable Approach to Nutrient-Rich Jam Production. *Foods* **2025**, *14*, 1339. <https://doi.org/10.3390/foods14081339>, WOS:001475000300001, **IF-5.1**, (Q1 -rosu),
15. Dragomir, C.; Misca, C.D.; Dossa, S.; Jianu, C.; Radulov, I.; Negrea, M.; Paven, L.; **Alexa, E.** Chemical Composition, Antibacterial Activity, and Food Application of Sprouts from Fabaceae and Brassicaceae Species. *Appl. Sci.* **2025**, *15*, 1896. <https://doi.org/10.3390/app15041896>, WOS:001429561800001, **IF-2.5**, (Q1 -rosu),
16. Błaszczuk, K., Szczepanek, M., Nowak, R. Kinga Stuper Szablewska, **Alexa E.**, Georgeta Pop Black Barley Grain and Its Processing By-Product as a Potential Raw Material for Functional Food. *Food Bioprocess Technol* **2025**, *18*, 4859–4874, **2025**. <https://doi.org/10.1007/s11947-025-03753-5>, WOS:001400821700001, **IF-5.8**, (Q1 -rosu),
17. POP, G; **ALEXA, E C**; IMBREA, I M; HORABLAGA, N M; OBIŞTIOIU, D, Assessment of the therapeutic potential application of the extracts from dioecious hemp (*Cannabis sativa* L.). *Scientific Papers. Series A. Agronomy* **68** (1), WOS:001598862000067, **IF-0.6**, (Q4 - gri),
18. Dragomir, C.; Dossa, S.; Jianu, C.; Cocan, I.; Radulov, I.; Berbecea, A.; Radu, F.; **Alexa, E.** Composite Flours Based on Black Lentil Seeds and Sprouts with Nutritional, Phytochemical and Rheological Impact on Bakery/Pastry Products. *Foods* **2025**, *14*, 319. <https://doi.org/10.3390/foods14020319>, WOS:001409425100001, **IF-5.1**, (Q1 -rosu),
19. Fecker, R.; Avram, Ş.; Cocan, I.; Alexa, E.; Bora, L.; Minda, D.; Magyari-Pavel, I.Z.; Dehelean, C.A.; Danciu, C. In Vitro and In Ovo Evaluation of *Oenothera biennis* L. Oil as an Alternative Preservative for Oil-Based Products. *Foods* **2025**, *14*, 332. <https://doi.org/10.3390/foods14020332>, WOS:001404079300001, **IF-5.1**, (Q1 -rosu),
20. Ibric, A.-I.; Cocan, I.; **Alexa, E.**; Jianu, C.; Negrea, M.; Dragoescu, A.A.; Jurcuţ, R.-C.; Iancu, T., Geographical Variation in Pasturelands and Their Impact on the Physicochemical Characterization and Fatty Acid Composition of Cheese in Caraş-Severin County, Romania, *Sustainability* **2024**, *16*, 7179. <https://doi.org/10.3390/su16167179>, **IF-3.3**, (Q2 -galben)
21. Adriana Păucean, Larisa-Rebeca Şerban, Maria Simona Chiş, Vlad Mureşan, Andreea Puşcaş, Simona Maria Man, Carmen Rodica Pop, Sonia Ancuţa Socaci, Marta Igual, Floricuţa Ranga, **Ersilia Alexa**, Adina Berbecea, Anamaria Pop, Nutritional composition, in vitro carbohydrates digestibility, textural and sensory characteristics of bread as affected by ancient wheat flour type and sourdough fermentation time, *Food Chemistry: X*, Volume 22, **2024**, 101298, ISSN 2590-1575, <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101298>., **IF-8.5**, (Q1 -rosu),
22. Ruja, A.; Cozma, A.; Cozma, B.; Horablagă, N.M.; Dinulescu, C.; **Alexa, E.**; Buzna, C.; Cocan, I.; Berbecea, A.; Dossa, S.; Heghedus G., Pop G., Imbrea I.M., Nutritional, Phytochemical, and Rheological Profiles of Different Oat Varieties and Their Potential in the Flour Industry. *Agronomy* **2024**, *14*, 1438. <https://doi.org/10.3390/agronomy14071438>, **IF-3.3**, (Q1 -rosu),
23. Dehelean C, **Alexa E**, Marcovici I, Iftode A, Lazar G, Simion A, Chis V, Pirnau A, Cinta Pinzaru S, Boeriu E., Synthesis, characterization, and in vitro-in ovo toxicological screening of silibinin fatty acids conjugates as prodrugs with potential

biomedical applications, *Biomol Biomed.* **2024** Jun 21. doi: 10.17305/bb.2024.10600. Epub ahead of print. PMID: 38907734., **IF-3.1**

24. Cântar, I.-C.; **Alexa, E.**; Poșta, D.S.; Crișan, V.E.; Cadar, N.; Berbecea, A.; Rózsa, S.; Gocan, T.-M.; Borsai, O. Improving the Content of Chemical Elements from the Soil of Waste Heaps Influenced by Forest Vegetation—A Case Study of Moldova Nouă Waste Heaps, South-West Romania. *Appl. Sci.* **2024**, *14*, 5221. <https://doi.org/10.3390/app14125221>, **IF-2.5**, (Q2 -galben)
25. Pătruică, S.; Adeiza, S.M.; Hulea, A.; **Alexa, E.**; Cocan, I.; Moraru, D.; Imbrea, I.; Floares, D.; Pet, I.; Imbrea, F.; D.Obistioiu, Romanian Bee Product Analysis: Chemical Composition, Antimicrobial Activity, and Molecular Docking Insights, *Foods* **2024**, *13*, 1455. <https://doi.org/10.3390/foods13101455>, **IF-4.7**, (Q1 -rosu).
26. Plustea, L.; Dossa, S.; Dragomir, C.; Cocan, I.; Negrea, M.; Obistioiu, D.; Poiana, M.-A.; Voica, D.; Berbecea, A.; **Alexa, E.**, Comparative Study of the Nutritional, Phytochemical, Sensory Characteristics and Glycemic Response of Cookies Enriched with Lupin Sprout Flour and Lupin Green Sprout. *Foods* **2024**, *13*, 656. <https://doi.org/10.3390/foods13050656>, **IF-4.7**, (Q1 -rosu).
27. Moraru, D.; **Alexa, E.**; Cocan, I.; Obistioiu, D.; Radulov, I.; Simiz, E.; Berbecea, A.; Grozea, A.; Dragomirescu, M.; Vintilă, T.; S.Patruica, Chemical Characterization and Antioxidant Activity of Apilarnil, Royal Jelly, and Propolis Collected in Banat Region, Romania. *Appl. Sci.* **2024**, *14*, 1242. <https://doi.org/10.3390/app14031242>, **IF-2.5**, (Q2 -galben)
28. Grande, F.; Marrelli, M.; Amodeo, V.; Occhiuzzi, M.A.; Pinzaru, I.; Fucile, M.; Dehelean, C.A.; **Alexa, E.**; Conforti, F.; Statti, G. Molecular Docking Studies and In Vitro Activity of Paliurus spina-christi Mill Extracts as Pancreatic Lipase Inhibitors. *Antioxidants* **2024**, *13*, 160. <https://doi.org/10.3390/antiox13020160>, **IF-7.68**, (Q1 -rosu).
29. Antoanela Cozma, Casiana Mihut, Ariana Velciov, Codruța Chiș, V.D. Mircov, Sofia Popescu, **Ersilia Alexa**, Maria Rada, Determination of the nutritional composition of carrot pomace, Scientific Papers. Series B, Horticulture. Vol. LXVIII, No. 1, **2024**, 431-437, Q4, **IF-0.3**, (Q4 - gri).
30. Ionuț Dascălu, Olimpia Alina Iordănescu, Isidora Radulov, Adina Berbecea, **Ersilia Alexa**, Ileana Cocan, The effect of some foliar fertilizers on fruit quality of peach, Scientific Papers. Series B, Horticulture. Vol. LXVIII, No. 1, **2024**, 30-36, Q4, **IF-0.3**, (Q4 - gri).
31. Christine Dragomir, Sylvestre Dossa, Isidora Radulov, **Ersilia Alexa**, Mariana-Atena Poiana, Diana-Nicoleta Raba, Corina Dana Misca, Ileana Cocan, Monica Negrea, Gabriel Suster, Carmen Daniela Petcu, Innovative pasta formulation based on barley/oat flour fortified with sea buckthorn powder, Scientific Papers. Series D. Animal Science, Volumul 66 (2), 481-488, **IF-0.3**, **2023**, (Q4 - gri).
32. Loredana Plustea (Paven), Diana Nicoleta Raba, Monica Negrea, Ileana Cocan, Christine Dragomir, Mariana-Atena Poiana, Carmen Daniela Petcu, Mirabela Chica, Antoanela Cozma, Adina Berbecea, **Ersilia Alexa**, Bakery products with value-added premix based on lupin (*Lupinus angustifolius*) sprouts, Scientific Papers. Series D. Animal Science 66 (2), 550-558, **2023**, **IF-0.3**, (Q4 - gri).
33. Floares, D.; Cocan, I.; **Alexa, E.**; Poiana, M.-A.; Berbecea, A.; Boldea, M.V.; Negrea, M.; Obistioiu, D.; Radulov, I. Influence of Extraction Methods on the Phytochemical Profile of Sambucus nigra L. *Agronomy* **2023**, *13*, 3061. <https://doi.org/10.3390/agronomy13123061>, (Q1 -rosu).
34. Dossa, S.; Dragomir, C.; Plustea, L.; Dinulescu, C.; Cocan, I.; Negrea, M.; Berbecea, A.; **Alexa, E.***; Ravis, A. Gluten-Free Cookies Enriched with Baobab Flour (*Adansonia digitata* L.) and Buckwheat Flour (*Fagopyrum esculentum*). *Appl. Sci.* **2023**, *13*, 12908. (FI-2.7), <https://doi.org/10.3390/app132312908>, WOS:001117565600001, (Q2 -galben)
35. Raba, D.-N.; Radulov, I.; **Alexa, E.**; Poiana, M.-A.; Misca, C.D.; Cocan, I.; Negrea, M.; Suster, G.; Dragomir, C. Insights into the Development of Pastry Products Based on Spelt Flour Fortified with Lingonberry Powder. *Agronomy* **2023**, *13*, 2609. (FI-3.7), <https://doi.org/10.3390/agronomy13102609>, WOS:001093966500001. (Q1 -rosu).
36. Obistioiu, D.; Hulea, A.; Cocan, I.; **Alexa, E.**; Negrea, M.; Popescu, I.; Herman, V.; Imbrea, I.M.; Heghedus-Mindru, G.; Suleiman, M.A.; Radulov I, Imbrea F. Boswellia Essential Oil: Natural Antioxidant as an Effective Antimicrobial and Anti-Inflammatory Agent. *Antioxidants* **2023**, *12*, 1807. (FI-7), <https://doi.org/10.3390/antiox12101807>, WOS:001098161800001, (Q1 -rosu).
37. Poiana, M.-A.; **Alexa, E.***; Radulov, I.; Raba, D.-N.; Cocan, I.; Negrea, M.; Misca, C.D.; Dragomir, C.; Dossa, S.; Suster, G. Strategies to Formulate Value-Added Pastry Products from Composite Flours Based on Spelt Flour and Grape Pomace Powder. *Foods* **2023**, *12*, 3239. (FI-5.2), <https://doi.org/10.3390/foods12173239> WOS:001061846000001. (Q1 -rosu)

38. Cireșan, C.-A.; Cocan, I.; **Alexa, E.**; Cărpinișan, L.; Sîrbu, C.B.; Obistioiu, D.; Jitea, B.A.-M.; Florea, T.; Dărbuș, G. Research on the Control of Gastrointestinal Strongyles in Sheep by Using *Lotus corniculatus* or *Cichorium intybus* in Feed. *Pathogens* **2023**, *12*, 986. (FI-3.7), <https://doi.org/10.3390/pathogens12080986>, WOS:00105655400001 (Q2 -galben)
39. Dossa, S.; Negrea, M.; Cocan, I.; Berbecea, A.; Obistioiu, D.; Dragomir, C.; **Alexa, E.**; Ravis, A. Nutritional, Physico-Chemical, Phytochemical, and Rheological Characteristics of Composite Flour Substituted by Baobab Pulp Flour (*Adansonia digitata* L.) for Bread Making. *Foods* **2023**, *12*, 2697. (FI-5.2), <https://doi.org/10.3390/foods12142697>, WOS:001038653100001. (Q1 -rosu)
40. Padureanu, C.; Badarau, C.L.; Maier, A.; Padureanu, V.; Lupu, M.I.; Canja, C.M.; Branescu, G.R.; Bujor, O.-C.; Matei, F.; Poiana, M.-A.; **E.Alexa**, Ultrasound Treatment Influence on Antioxidant Properties of Blueberry Vinegar. *Fermentation* **2023**, *9*, 600. (FI-3.7) <https://doi.org/10.3390/fermentation9070600>, WOS:001038699800001 (Q2 -galben)
41. Maier, A.; Padureanu, V.; Lupu, M.I.; Canja, C.M.; Badarau, C.; Padureanu, C.; Alexa, E.; Poiana, M.-A. Optimization of A Procedure to Improve the Extraction Rate of Biologically Active Compounds in Red Grape Must Using High-Power Ultrasound. *Sustainability* **2023**, *15*, 6697. (FI-3.9) <https://doi.org/10.3390/su15086697>, WOS:000979496700001 (Q2 -galben)
42. Lupu, M.I.; Canja, C.M.; Padureanu, V.; Boieriu, A.; Maier, A.; Badarau, C.; Padureanu, C.; Croitoru, C.; **Alexa, E.**; Poiana, M.-A. Insights on the Potential of Carob Powder (*Ceratonia siliqua* L.) to Improve the Physico-Chemical, Biochemical and Nutritional Properties of Wheat Durum Pasta. *Appl. Sci.* **2023**, *13*, 3788. (FI-2.7) <https://doi.org/10.3390/app13063788>, WOS:000957441100001, (Q2 -galben)
43. Șerban, L.R.; Păucean, A.; Chiș, M.S.; Pop, C.R.; Man, S.M.; Pușcaș, A.; Ranga, F.; Socaci, S.A.; **Alexa, E.**; Berbecea, A.; Semeniciu, C.; Muresan, V. Metabolic Profile of Einkorn, Spelt, Emmer Ancient Wheat Species Sourdough Fermented with Strain of *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC 8014. *Foods* **2023**, *12*, 1096. (FI-5.2), <https://doi.org/10.3390/foods12051096>, WOS:000948109200001. (Q1 -rosu)
44. Horablaga, N.M.; Cozma, A.; **Alexa, E.**; Obistioiu, D.; Cocan, I.; Poiana, M.-A.; Lalescu, D.; Pop, G.; Imbrea, I.M.; Buzna, C. Influence of Sample Preparation/Extraction Method on the Phytochemical Profile and Antimicrobial Activities of 12 Commonly Consumed Medicinal Plants in Romania. *Appl. Sci.* **2023**, *13*, 2530. (FI-2.7) <https://doi.org/10.3390/app13042530>, WOS:000938735400001 (Q2 -galben)
45. Grigorescu, A.; Balta, I.; Julean, C.; Simiz, E.; Voia, S.; Stef, D.; **Alexa, E.**; Popescu, I.; Marcu, A.; Pet, I.; Callaway, T.; Corcionivoschi, N., & Stef, L.. (2023). Dietary protected fat and conjugated linoleic acid improves ewe milk fatty acid composition. *South African Journal of Animal Science*, 53(2), 197-210. (FI-0.8) <https://dx.doi.org/10.4314/sajas.v53i2.06>, WOS:001018384700005, (Q3 -gri)
46. **Alexa, E.**; Bota, V.; Sumalan, R.M.; Obistioiu, D.; Negrea, M.; Cocan, I.; Borcan, F.; Cozma, A.; Radulov, I. Natural Emulsions Based on Essential Oils as Antifungal and Antimycotoxicogenic Agents on Wheat for Bakery Industry. *Foods*, **2022**, *11*, 2926. (FI-5.561), <https://doi.org/10.3390/foods11182926>, WOS:000858337800001. (Q1 -rosu)
47. Cocan I, Cadariu A-I, Negrea M, **Alexa E**, Obistioiu D, Radulov I, Poiana M-A. Investigating the Antioxidant Potential of Bell Pepper Processing By-Products for the Development of Value-Added Sausage Formulations. *Applied Sciences*. (FI-2.838), **2022**; 12(23):12421. <https://doi.org/10.3390/app122312421>. (Q2 -galben)
48. Fecker R, Magyari-Pavel IZ, Cocan I, **Alexa E**, Popescu IM, Lombrea A, Bora L, Dehelean CA, Buda V, Folescu R, Danciu C. Oxidative Stability and Protective Effect of the Mixture between *Helianthus annuus* L. and *Oenothera biennis* L. Oils on 3D Tissue Models of Skin Irritation and Phototoxicity. *Plants*. (FI-4.658), **2022**; 11(21):2977. <https://doi.org/10.3390/plants11212977>. WOS:000881381700001. (Q1 -rosu)
49. Bota, V.; Sumalan, R.M.; Obistioiu, D.; Negrea, M.; Cocan, I.; Popescu, I.; **Alexa, E.** Study on the Sustainability Potential of Thyme, Oregano, and Coriander Essential Oils Used as Vapours for Antifungal Protection of Wheat and Wheat Products. *Sustainability* **2022**, *14*, 4298. (FI-3.889), <https://doi.org/10.3390/su140742> WOS:000781474000001 (Q2 -galben)
50. Cadariu, A.I.; Cocan, I.; Negrea, M.; **Alexa, E.**; Obistioiu, D.; Hotea, I.; Radulov, I.; Poiana, M.-A. Exploring the Potential of Tomato Processing Byproduct as a Natural Antioxidant in Reformulated Nitrite-Free Sausages. *Sustainability* **2022**, *14*, 11802. (FI-3.889), <https://doi.org/10.3390/su141911802> WOS:000867306600001 (Q2 -galben)
51. Beldean Vasilica, B.B.; Chis, M.S.; **Alexa, E.**; Pop, C.; Păucean, A.; Man, S.; Igual, M.; Haydee, K.M.; Dalma, K.E.; Stănilă, S.; et al. The Impact of Insect Flour on Sourdough Fermentation-Fatty Acids, Amino-Acids, Minerals and Volatile Profile. *Insects* (FI-3.141), **2022**, *13*, 576. <https://www.mdpi.com/2075-4450/13/7/576>, WOS:000832357300001 (Q1 -rosu)
52. Marrelli, M.P.; Argentieri, E.; **Alexa, E.**; Meleleo, D.; Statti, G.; Avato, F.; Conforti. Antioxidant activity and protective effect of the outer scales hydroalcoholic extract of *Allium cepa* L. var. Tropea on toxicity damage induced by Cadmium in Caco-2

53. Dehelean CA, Coricovac D, Pinzaru I, Marcovici I, Macasoi IG, Semenescu A, Lazar G, Cinta Pinzaru S, Radulov I, **Alexa E**, Cretu O. Rutin bioconjugates as potential nutraceutical prodrugs: An in vitro and in ovo toxicological screening. *Front Pharmacol.* (FI-5.988), 2022 Sep 23;13:1000608. doi: 10.3389/fphar.2022.1000608. PMID: 36210849; PMCID: PMC9538480, WOS:000869986300001. (Q1 -rosu);
54. Hulea, A.; Obistioiu, D.; Cocan, I.; **Alexa, E.**; Negrea, M.; Neacsu, A.-G.; Hulea, C.; Pascu, C.; Costinar, L.; Iancu, I.; et al. Diversity of Monofloral Honey Based on the Antimicrobial and Antioxidant Potential. *Antibiotics* (FI-5.222), 2022, 11, 595. <https://doi.org/10.3390/antibiotics11/5/595> WOS:000803410300001 (Q1 -rosu);
55. Lazăr RN, **Alexa E**, Obistioiu D, Cocan I, Pătruică S, 2022, The Effect of the Use of Essential Oils in the Feed of Bee Families on Honey Chemical Composition and Antimicrobial Activity, *Applied Sciences*, (FI-2.838), 12 (3), 1094. <https://doi.org/10.3390/app12031094> WOS:000756587700001 (Q2 -galben);
56. Plustea, L.; Negrea, M.; Cocan, I.; Radulov, I.; Tulcan, C.; Berbecea, A.; Popescu, I.; Obistioiu, D.; Hotea, I.; Suster, G.; **Alexa E**. Lupin (*Lupinus* spp.)-Fortified Bread: A Sustainable, Nutritionally, Functionally, and Technologically Valuable Solution for Bakery. *Foods* (FI-5.561), 2022, 11, 2067. <https://doi.org/10.3390/foods11/14/2067> (Q1 -rosu);
57. S Pătruică, E Alexa, D Obistioiu, I Cocan, I Radulov, A Berbecea, Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activity of Some Types of Honey from Banat Region, Romania, 2022, *Molecules* 27 (13), 4179, WOS:000824029400001, <https://www.mdpi.com/1420-3049/27/13/4179>, IF. 4.9927, (Q2 -galben);
58. Posta, D.S.; Radulov, I.; Cocan, I.; Berbecea, A.A.; **Alexa, E.**; Hotea, I.; Iordanescu, O.A.; Bala, M.; Cântar, I.C.; Rózsa, S. Florin L Crista, Marius V Boldea, Monica Negrea, Iuliana Popescu; 2022, *Hazelnuts (Corylus avellana L.) from Spontaneous Flora of the West Part of Romania: A Source of Nutrients for Locals. Agronomy*, (FI-3.949), 12 (1), 214. <https://www.mdpi.com/2073-4395/12/1/214/html> WOS:000758421800001 (Q1 -rosu);
59. Cocan, I.; Negrea, M.; Cozma, A.; **Alexa, E.**; Poiana, M.-A.; Raba, D.; Danciu, C.; Popescu, I.; Cadariu, A.I.; Obistioiu, D.; Isidora Radulov, 2021, *Chili and Sweet Pepper Seed Oil Used as a Natural Antioxidant to Improve the Thermo-Oxidative Stability of Sunflower Oil. Agronomy* 11 (12), 2579. (FI-3.949), <https://doi.org/10.3390/agronomy11122579> (WOS:000735681500001, (Q1 -rosu);
60. Ciulca, S.; Roma, G.; **Alexa, E.**; Radulov, I.; Cocan, I.; Madosa, E.; Ciulca, A. 2021, Variation of Polyphenol Content and Antioxidant Activity in Some Bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) Populations from Romania. *Agronomy* 11 (12), 2557. (FI-3.949), <https://doi.org/10.3390/agronomy11122557> WOS:000735684400001 (Q1 -rosu);
61. Beicu, R.; **Alexa, E.**; Obistioiu, D.; Cocan, I.; Imbrea, F.; Pop, G.; Circioban, D.; Moisa, C.; Lupitu, A.; Copolovici, L.; Dana Maria Copolovici, Ilinca Merima Imbrea, 2021, Antimicrobial Potential and Phytochemical Profile of Wild and Cultivated Populations of Thyme (*Thymus* sp.) Growing in Western Romania. *Plants* 10 (9), 1833. (FI-4.658), <https://doi.org/10.3390/plants10091833> WOS:000701086100001 (Q1 -rosu);
62. Rusu, I.E.; Marc (Vlaic), R.A.; Muresan, C.C.; Muresan, A.E.; Muresan, V.; Pop, C.R.; Chiș, M.S.; Man, S.M.; Filip, M.R.; Onica, B.-M.; **Alexa E**, Vasile-Gheorghe Vișan, Sevastița Muste, 2021, Hemp (*Cannabis sativa* L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product. *Plants* 10 (8), 1558. (FI-4.658), <https://doi.org/10.3390/plants10081558>, WOS:000690108600001 (Q1 -rosu);
63. Rusu, I.-E.; Marc (Vlaic), R.A.; Muresan, C.C.; Muresan, A.E.; Filip, M.R.; Onica, B.-M.; Csaba, K.B.; **Alexa, E.**; Szanto, L.; Muste, S. 2021, Advanced Characterization of Hemp Flour (*Cannabis sativa* L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour. *Plants* 10 (6), 1237. (FI-4.658), <https://doi.org/10.3390/plants10061237> WOS:000666197600001 (Q1 -rosu);
64. Obistioiu, D.; Cocan, I.; Tîrziu, E.; Herman, V.; Negrea, M.; Cucerzan, A.; Neacsu, A.-G.; Cozma, A.L.; Nichita, I.; Hulea, A.; Radulov I, **Alexa E**, 2021, Phytochemical Profile and Microbiological Activity of Some Plants Belonging to the Fabaceae Family. *Antibiotics* (FI-5.221), 10(6), 662. <https://doi.org/10.3390/antibiotics10060662> WOS:000665577600001 (Q1 -rosu);
65. Bordean, D.-M.; Pirvulescu, L.; Poiana, M.-A.; **Alexa, E.**; Cozma, A.; Raba, D.N.; Borozan, A.B.; Misca, C.D.; Morar, A.; Obistioiu, D.; Ioan Ladislau Caba, 2021, An Innovative Approach to Assess the Ecotoxicological Risks of Soil Exposed to

Solid Waste. *Sustainability* 13(11), 6141. **(FI-3.889)**, <https://doi.org/10.3390/su13116141> WOS:000660698700001 **(Q2 -galben)**,

66. Dumbrava D, Popescu LA, Soica CM, Nicolin A, Cocan I, Negrea M, **Alexa E.**, Obistioiu D, Radulov I, Popescu S, Watz C, Ghiulai R, Mioc A, Szuhaneck C, Sinescu C, Dehelean C, **2020**, Nutritional, Antioxidant, Antimicrobial, and Toxicological Profile of Two Innovative Types of Vegan, Sugar-Free Chocolate, *Foods*, 9 (12), 1844, **(FI-4.092)**, <https://doi.org/10.3390/foods9121844>, **(Q1 -rosu)**, WOS:000601964300001
67. Fecker R, Buda V, **Alexa E**, Avram S, Pavel IZ, Muntean D, Cocan I, Watz Claudia, Minda Daliana, Dehelean Cristina Adriana, Soica Codruta, Danciu Corina, **2020**, Phytochemical and biological screening of *Oenothera biennis* L. hydroalcoholic extract, *Biomolecules*, **(FI-4.082)**, 10 (6), 818, <https://doi.org/10.3390/biom10060818>, **(Q2 -galben)**, WOS:000550859700001
68. Metzner Ungureanu CR, Poiana MA, Cocan I, Lupitu AI, **Alexa E**, **2020**, Strategies to Improve the Thermo-Oxidative Stability of Sunflower Oil by Exploiting the Antioxidant Potential of Blueberries Processing Byproducts, *Molecules*, 25 (23), 5688, **(FI-3.267)**, <https://doi.org/10.3390/molecules25235688>, **(Q2 -galben)**, WOS:000597462500001
69. Mohamed EA, Tulcan C, **Alexa E**, Morar D, Dumitrescu E, Muselin F, Radulov I, Puvača N., Cristina R.T., **2020**, Sea Buckthorn and Grape Extract Might Be Helpful and Sustainable Phyto-Resources as Associated Hypolipidemic Agents—Preliminary Study, *Sustainability*, 12 (21), 9297, **(FI-2.576)**, <https://doi.org/10.3390/su12219297>, **(Q2 -galben)**, WOS:000589246400001
70. Pop A, Păucean A, Socaci SA, **Alexa E**, Man SM, Mureșan V, Chiș MS, Salanță L, Popescu I, Berbeca A, S Muste, **2020**, Quality Characteristics and Volatile Profile of Macarons Modified with Walnut Oilcake By-Product, *Molecules*, 25 (9), 2214, **(FI-3.267)**, <https://doi.org/10.3390/molecules25092214> **(Q2 -galben)**, WOS:000535695900210
71. Sumalan RM, Kuganov R, Obistioiu D, Popescu I, Radulov I, **Alexa E**, Negrea M, Salimzoda A F, Sumalan R L, Cocan I, **2020**, Assessment of mint, basil, and lavender essential oil vapor-phase in antifungal protection and lemon fruit quality, *Molecules*, 25 (8), 1831, **(FI-3.267)**, <https://doi.org/10.3390/molecules25081831> **(Q2 -galben)**, WOS:000534617500030
72. Chiș MS, Pop A, Păucean A, Socaci SA, **Alexa Ersilia**, Man SM, Bota M, Muste S, **2020**, Fatty Acids, Volatile and Sensory Profile of Multigrain Biscuits Enriched with Spent Malt Rootfiles, *Molecules*, 25, (3), 442, **(FI-3.060)**, <https://doi.org/10.3390/molecules25030442>, **(Q2 -galben)**, WOS:000515384800012
73. Cristina RT, Kocsis R, Tulcan C, **Alexa E**, Boldura OM, Hulea CI, **2020**, Protein structure of the venom in nine species of snake: from bio-compounds to possible healing agents, *Brazilian Journal of Medical and Biological Research*, 53 (1), **(FI-1.850)**, **(Q3 - gri)**, <https://doi.org/10.1590/1414-431x20199001>, WOS:000509688600001
74. Margean A, Lupu MI, **Alexa E**, Padureanu V, Canja CM, Cocan I, Negrea M, Calefariu G, Poiana M.A., **2020**, An overview of effects induced by pasteurization and high-power ultrasound treatment on the quality of red grape juice, *Molecules*, 25 (7), 1669, **(FI-3.267)**, <https://doi.org/10.3390/molecules25071669> **(Q2 -galben)**, WOS:000531833400194
75. Gaita, C, **Alexa E.**, Moigradean, D. Conforti, F Poiana, MA, **2020**, Designing of high value-added pasta formulas by incorporation of grape pomace skins, *Romanian Biotechnological Letters*, Volume: 25 Issue: 3 Pages: 1607-1614, DOI: 10.25083/rbl/25.3/1607. **(FI-0.765)**, **(Q3-gri)** 1614 WOS:000539568900013