

ACADEMIA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI SILVICE „Gheorghe Ionescu-Şișești”

**FIŞA SINTETICĂ
CANDIDAT PENTRU
MEMBRU CORESPONDENT AL ASAS**

Numele candidatului:

Gabriela-Elena BAHRIM

Locul de muncă și funcția în prezent:

- Universitatea din Galați, Facultatea - *Știința și Ingineria Alimentelor*;
- Profesor universitar.

Recomandat de:

Prof. dr. ing. Rodica Segal – membru titular al ASAS

Prof. dr. ing. Alexe Petru - membru corespondent al ASAS

Date personale:

Data și locul nașterii:

Galați

Adresa prezentă:

Galați

Motivarea propunerii în relație cu CRITERIILE Minimale prevăzute în Anexa 1 la

Regulamentul pentru primiri de membri în ASAS, precizând realizările de excelență și meritele de excepție pentru care este propus; impactul asupra domeniului propriu de activitate; reputația națională/ internațională (unde este cazul).

- **Studii:** Facultatea - *Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă*, Specializarea - *Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă* Doctorat în ramura de știință Tehnică, specializarea Biotehnologie
- **Publicații:**
 - 250 articole științifice, din care 196 ISI sau indexate în baze de date internaționale;
 - 31 de cărți, din care singur autor – 9, prim autor – 5, colaborator -17;
 - **Proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare** – 77 (27 director/responsabil de proiect)
 - 106 studii comunicate în străinătate;
- **Creații biologice omologate sau în curs de omologare:**
 - Culturi pure de microorganisme (bacterii, drojdie și mucegaiuri) cu potențial biotehnologic;
 - Responsabil/Curator al Colecției de microorganisme de interes economic, indicativ MIUG.
 - Colecția conține 500 de culturi pure de: bacterii lactice, *Bacillus* spp. *Streptomyces* spp., drojdie și mucegaiuri. Companii unde s-au aplicat: Zeelandia Olanda și Cehia, Kemin Belgia, Dobrogea SA Constanța, Medica Laboratories.
- **Tehnologii integrate, tehnici, metode certificate sau în curs de certificare:**

- Biotehnologii de obținere a ingredientelor și a alimentelor metabiotice (prebiotice, probiotice, postbiotice, paraprobiotice).
- Biotehnologii de obținere a ingredientelor și a alimentelor funcționale din surse vegetale și microbiene.
- Biotehnologii de obținere a enzimelor de interes economic (amilaze, proteaze, xilanaze, fenoloxidaze).
- Biotehnologii de cultivare a bacteriilor lactice cu aplicații în industria de panificație și în industria laptelui.
- Biotehnologii de obținere a aditivilor alimentari (coloranți, bioconservanți).
- Biotehnologii de valorificare a deșeurilor.
- Tehnici de bioremediere.
 - **Brevete de invenție acordate/ brevete depuse la OSIM:**
 - *Procedeu de obținere a complexului lipoxidazo-amilazic cu drojdie selecționată/2005* (co-autor);
 - *Procedeu de obținere a unui complex proteazo-amilazic cu culturi selecționate de Bacillus sp./1999* (co-autor);
 - *Procedeu de obținere a glucozizomerazei, 1991* (co-autor);
 - 7 Cereri de brevete depuse la OSIM (co-autor);

Descrierea activității candidatului, cu indicarea realizărilor și a importanței științifice, economice și sociale a acestora.

- activitate de cercetare științifică desfășurată timp de 35 de ani în domeniul științei alimentelor și biotehnologiei în Institutul de Chimie Alimentară București și Universitatea din Galați, Facultatea de Știință și Ingineria alimentelor;
- evaluator proiecte în programe naționale și internaționale;
- membru în comitetul editorial a două reviste cotate ISI;
- recenzor pentru lucrări publicate în reviste ISI de top;
- referent oficial în comisii de doctorat și obținerea atestatului de abilitare în țară și străinătate;
- expert pentru evaluarea calității în învățământul superior, în țară și străinătate;
- Impactul contribuțiilor științifice la nivel internațional: Indice Hirsch: 26 (Web of science); 28 (SCOPUS); 32 (Google Academic); 2101 citări în Web of Science; 2293 citări în SCOPUS; 3681 citări în Google Academic.