

## Activitate științifică

### CĂRȚI

1. **Botez, E.** *Tehnologii generale in industria alimentara- Tehnologii in industria laptelui, curs IFR, Editura Fundatiei Universitare, Galati, 2008 (136 pagini)*
2. **Botez, E.,** *Tratat de inginerie alimentară, vol I, coordonator prof. dr.ing. Constantin Banu, Academia de Stiințe Tehnice din România, Editura AGIR, București, 2007, ISBN 978-973-720-165-2 și ISBN 978-973-720-150-8 (38 pagini)*
3. **Botez, E.** *Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie-român/englez/francez/rus-industrie alimentară,(coautor) coordonator general prof.dr.ing. Constantin Banu, Editura AGIR, București, 2006*
4. **Botez, E.** *Operatii unitare in industria alimentara, curs IDD, vol. 1, Editura Fundatiei Universitare, Galati, 2006 (123 pagini)*
5. **Botez, E.** *Operatii unitare in industria alimentara, curs IDD, vol. 2, Editura Fundatiei Universitare, Galati, 2006 (89 pagini)*
6. **Botez, E.** *Tehnici neconventionale de procesare, Editura Fundatiei Universitare, Galati, 2005 (112 pagini)*
7. **Botez, E.** *Dicționar explicativ pentru științele exacte-industrie alimentară-IAL 5/operații unitare, (coautor), coordonator prof.dr.ing. Gleb Drăgan, Editura Academiei Române, Editura AGIR, București, 2004*
8. **Botez, E.** *Știința și ingineria fabricării brânzeturilor, Editura Academica, 2003. Editor Prof.dr.ing. G.M. Costin, (coautor capitolul 8)*
9. Alexandru, R., Hopulele, L., Covrig, M., **Botez, E.** *Fenomene de transfer, cap. Transferul de căldură prin convecție și radiație – probleme, editată de Universitatea "Dunărea de Jos", Galați, 1999;*
10. **Botez, E.** *Utilaje și instalații în alimentație publică și turism, vol. I, Editura Academica, Galați, 1999 (973-98858-7-X).*
11. **Botez, E.,** Amarfi, R. – *Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, 1998 (ISBN 973-31-1188-0 și 973-31-1247-X); (36 pagini)*
12. Alexandru, R., Teodorescu, L., Hopulele, L., Covrig, M., **Botez, E.** *Fenomene de transfer – transferul de căldură prin conducție în industria alimentară – culegere de probleme, publicată la Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați și la Editura Evrika, Brăila, 1996 (ISBN 973-97854-0-9)*

### ARTICOLE ȘTIINȚIFICE

1. Andronoiu D., Gîtin L., **Botez E.**, Mocanu D., 2008, *Researches concerning the production and characterization of a dessert based on fresh cheese and peach pulp*, Journal of Ecology and Environmental Protection – (JEPE), lucrare susținută la 3<sup>rd</sup> Workshop in agro-foods issues organized by B.EN.A.&A.F.S., Galați, Romania – "ENVIRONMENT-NUTRITION-HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY" – 16-17 January, 2009
2. Darabă A., Mendonca A., Vizireanu C., **Botez E.**, 2008, *Management of the potential critical control points in catering units*, Journal of Ecology and Environmental Protection – (JEPE), lucrare susținută la 3<sup>rd</sup> Workshop in agro-foods issues organized by B.EN.A.&A.F.S., Galați, Romania –

*"ENVIRONMENT-NUTRITION-HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY" – 16-17 January, 2009*

3. Vizireanu C., Ionescu A., Darabă A., Istrati D., **Botez E.**, 2008, *Rheological and sensory characterisation of gels obtained from animal origin hydrocolloids*, Journal of Ecology and Environmental Protection – (JEPE), lucrare susținută la 3<sup>rd</sup> Workshop in agro-foods issues organized by B.EN.A.&A.F.S., Galați, Romania – "ENVIRONMENT-NUTRITION-HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY" – 16-17 January, 2009

4. Mocanu G.D., **Botez E.**, Gîtin L., Andronoiu D.G., 2008, *Researches concerning the production of a fermented dairy drink with added carrot juice*, Journal of Ecology and Environmental Protection – (JEPE), lucrare susținută la 3<sup>rd</sup> Workshop in agro-foods issues organized by B.EN.A.&A.F.S., Galați, Romania – "ENVIRONMENT-NUTRITION-HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY" – 16-17 January, 2009

Journal of Ecology and Environmental Protection –

(JEPE) [http://thomsonscientific.com/cgi-](http://thomsonscientific.com/cgi-bin/jrnlist/jlresults.cgi?PC=MASTER&Full=Journal%20of%20environmental%20protection%20and%20ecology)

[bin/jrnlist/jlresults.cgi?PC=MASTER&Full=Journal%20of%20environmental%20protection%20and%20ecology](http://thomsonscientific.com/cgi-bin/jrnlist/jlresults.cgi?PC=MASTER&Full=Journal%20of%20environmental%20protection%20and%20ecology) este cotate ISI din anul 2007 și nu are încă factor de impact.

5. **Botez E.**, Gîtin L., Andronoiu D.G., Mocanu G.D., 2008, *Fresh Dairy, appetizer type: sensorial and rheological aspects*, Journal Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, vol. IX, no. 2, 207 – 212 (<http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=200809&vol=2>)

6. **Botez E.**, Gîtin L., Andronoiu D.G., Mocanu G.D., Ștefănescu A., 2008, *Research on production and description of fresh dairy, appetizer type*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 14(2008), ISSN 1453-1399, p. 166-172 (<http://www.cabi.org/AbstractDatabases.asp?SubjectArea=&Subject=&Section=sc&letter=&PID=83>)

7. Nistor O., **Botez E.**, 2008, *The study of starch adding influence over the physical, chemical, microbiological and sensorial characteristics of the summer salami*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 14(2008), ISSN 1453-1399, p. 297-303 (<http://www.cabi.org/AbstractDatabases.asp?SubjectArea=&Subject=&Section=sc&letter=&PID=83>)

8. Simitaru I., **Botez E.**, 2006, *Researches on physical-chemical properties of some fluidic yogurt types*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 1(2006), ISSN 1453-1399, p. 247-254, (<http://www.cabi.org/AbstractDatabases.asp?SubjectArea=&Subject=&Section=sc&letter=&PID=83>)

9. **Botez E.**, Liliana Gîtin, Ina Simitaru, 2006, *Rheological Characterization of the fluid yogurt, (abstract)*, Journal of Central European Agriculture, vol. 7, no.1, 163, session II, ISSN 1332-9049 ([http://www.agr.hr/jcea/issues/jcea7-1/pdf/jcea71-20\\_2.pdf](http://www.agr.hr/jcea/issues/jcea7-1/pdf/jcea71-20_2.pdf))

10. **Botez E.**, Liliana Gîtin, 2006, *Researches concerning unconventional techniques for drying process applicable to some fruits and vegetables, (abstract)*, Journal of Central European Agriculture, vol. 7, no.1, 163, session II, ISSN 1332-9049 ([http://www.agr.hr/jcea/issues/jcea7-1/pdf/jcea71-20\\_2.pdf](http://www.agr.hr/jcea/issues/jcea7-1/pdf/jcea71-20_2.pdf))

11. Nicolau, A., **Botez E.**, *Laboratory trials for drying an alpha-amylase preparation obtained by solid state fermentation*, Acta Universitatis Cibiniensis, Seria F Chemia, v.2, n.2, p.91-98, Ed. Universitatii Lucian Blaga, Sibiu, ISSN 1221-4981/ AUCSC4 (132696), 8 pagini, 2000. CODEN:

12. Nistor C., Nistor O., **Botez E.**, Mocanu D., 2008, *The immigration – a link bridge between the traditions and the behaviors of the Romanian and the Mediterranean people*, Simposio Internacional de Interculturalidad en el Mediterráneo, 23-25 aprilie 2008, Alicante, Spania
13. **Botez E.**, Gîtin L., 2006, *Caractérisation rhéologique du yaourt fluide*, Actes du quatrième colloque franco-roumain de chimie appliquée, 28 Juin – 2 Julliet 2006, Clermont-Ferrand, France. Ed Alma Mater Bacău, ISBN 973-8292-17-9, p. 308-309.
14. **Botez E.**, *Recherches sur les techniques peu conventionnelles pour les processus de séchage applicables à certains fruits et légumes*, Actes du quatrième colloque franco-roumain de chimie appliquée, 28 Juin – 2 Julliet 2006, Clermont-Ferrand, France. Ed Alma Mater Bacău, ISBN 973-8292-17-9, p. 310-311.
15. **Botez E.**, Gîtin L., 2004, *Analisis of some factors involved in yoghurt obtaining process*, The 33rd International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science Bucharest, 24 – 26 noiembrie 2004, Facultatea de Zootehnie, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară, București
16. G. Bahrim, **Botez E.**, V. Dan 2000 *Preliminary study on the effect of two independent variables on the yeast biomass production in batch culture*, Acta Universitatis Cibiniensis, Seria F – Chemia, vol. 2, nr.2, (ISSN 1221 – 4981);
17. Nicolau, **Botez E.**, 2000 *Laboratory Trials for Drying an  $\alpha$ -Amylase Preparation Obtained by Solid State Fermentation*, Acta Universitatis Cibiniensis, Seria F – Chemia, vol. 2, nr.2, (ISSN 1221 – 4981)
18. Botez E., L. Gîtin, 2003, *Efectul variațiilor compoziționale ale laptelui asupra calității și stabilității iaurtului*, Lucrările Simpozionului Internațional “Euro-aliment 2003”, secțiunea II 23-25 octombrie Galați
19. **Botez E.**, L. Gîtin, 2003, *Studiul proprietăților reologice ale iaurtului*, Lucrările Simpozionului Internațional “Euro-aliment 2003”, secțiunea II 23-25 octombrie Galați
20. Alexandru R., G. Iordăchescu, **Botez E.**, L. Gîtin, 2003, *Cercetări privind comportamentul reologic al unor mase alimentare tip desert*, Buletinul Simpozionului Științific cu participare internațională „Euro-aliment 2003”, 23-25 octombrie 2003, Galați
21. Costin G.M., **Botez E.**, 2000 *Caracterizarea funcțională a concentratelor proteice din zer obținute prin tehnici de membrană*, Conferința internațională ALTEXIM II Univ. “Lucian Blaga” Sibiu (ISBN 973-651-157-X);
22. **Botez E.**, G.M. Costin 2000 *Utilizarea analizei suprafeței de răspuns pentru optimizarea procesului de obținere a iaurtului*, Conferința internațională ALTEXIM II Univ. “Lucian Blaga” Sibiu (ISBN 973-651-157-X);
23. Costin G.M., G. Rotaru, **Botez E.**, S. Stanciu, D. Borda 2000 *Procese de membrană utilizate la separarea, extracția și fracționarea componentelor în biotehnologie și industrie alimentară*, a II-a Conferință a cercetării științifice în învățământul superior din România – Univ. Politehnică București.
24. Costin, G.M., Bulancea, M., Florea, T., Rotaru, G., Moraru, C., **Botez E.**, 1998 *Aplicații ale separării prin membrane în sisteme și procese biotehnologice din industria alimentară*, Simpozion internațional “50 ani de Învățământ superior modern de industrie alimentară, Universitatea “Dunărea de Jos”, Galați, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit, secțiunea I - Știința alimentelor (ISBN 973-9499-41-4);
25. Costin, G.M., Bulancea, M., Florea, T., Rotaru, G., Moraru, C., **Botez E.**,

1998 *Testarea în fază de laborator și stație pilot a unor membrane autohtone și străine utilizate în procese din industria alimentară*, Simpozion internațional "50 ani de Învățământ superior modern de industrie alimentară, Universitatea "Dunărea de Jos", Galați, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit, secțiunea I –Știința alimentelor (ISBN 973-9499-41-4);

26. Costin, G.M., **Botez E.**, 1998 *Contribuții la studiul procesului de obținere a fosfocazeinatului nativ*, Simpozion internațional "50 ani de Învățământ superior modern de industrie alimentară, Universitatea "Dunărea de Jos", Galați, Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit, secțiunea III, Echipamente în industria alimentară (ISBN 973-9499-41-4);

27. Andronoiu D.G., Măsu O., **Botez E.**, Mocanu G.D., Gîtin L., 2008, *Studiul comportamentului reologic al produsului nou Biocov*, Simpozionul Calisin, *Alimente Functionale*, Galați, 5-6 iunie 2008 (buletin în curs de editare)

28. 2.Mocanu G.D., Gîdei G., **Botez E.**, Andronoiu D.G., Gîtin L., 2008, *Băutură lactată fermentată cu adaos de morcovi. Caracterizare fizico-chimică*, Simpozionul Calisin, *Alimente Funcționale*, Galați, 5-6 iunie 2008 (buletin in curs de editare)

29. 3. **Botez, E.**, Dan, V., Bahrim, G. 1998 *Dinamica de creștere a culturilor de Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus și Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus la obținerea iaurtului fortifiat cu proteine exogene*, Al IX-lea Simpozion național de microbiologie și biotehnologie, Univ. Iași, 89-95 (ISBN 973-98259-8-2)

30. **Botez E.**, Gîtin L., Ștefănescu A, Crăcea A.M., Ercută E., 2007, *Cercetări privind fabricarea și caracterizarea branzeturilor proaspete tip aperitiv*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 22, nr. 1, p. 52, (ISSN 1224-3655);

31. **Botez E.**, Blîndu A.M., Mitu M., Kirită D.G., 2005, *Studiu comparativ privind fabricarea brânzei telemea din lapte integral de oaie și de vacă*, Buletin informativ pentru industria laptelui, Volumul 20, Numărul 3, Trimestrul III 2005, (ISSN 1224-3655);

32. V. Macovei, **Botez E.**, 2003, *Obținerea acidului acetic prin fermentație anaerobă din subproduse ale industriei laptelui*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 18, nr. 1, p. 27-40, (ISSN 1224-3655);

33. V. Macovei, **Botez E.**, 2003, *Laptele – sursă de ingrediente pentru produsele alimentare*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 18, nr. 3, (ISSN 1224-3655);

34. **Botez E.**, V. Macovei, 2003, *Tipuri și sortimente de iaurt*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 18, nr. 4, p. 270, (ISSN 1224-3655);

35. **Botez E.**, L. Gîtin, 2003, *Aspecte ale utilizării probioticelor la fabricarea produselor lactate acide*, Rev. AGIR „Univers ingineresc”, XIV

36. **Botez E.**, V. Macovei, 2002, *Tehnici de demineralizare a zerului*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 17, nr. 3, p.206, (ISSN 1224-3655);

37. V. Macovei, **Botez E.**, 2002, *Noutăți în biosinteza acidului lactic*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 17, nr. 3, p. 189, (ISSN 1224-3655)

38. **Botez E.**, V. Macovei, 2002, *Utilizarea concentratelor proteice din lapte la fabricarea branzeturilor*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 17, nr. 4, p. 307, (ISSN 1224-3655);

39. V. Macovei, **Botez E.**, 2002, *Procedee moderne în obținerea acidului lactic din zer*, Buletin informativ pentru industria laptelui, vol. 17, nr. 4, p.257, (ISSN 1224-3655).

40. **Botez E.**, G.M. Costin, 2001, *Caracteristicile fizico-chimice ale unor concentrate proteice din lapte*, Buletin informativ pentru industria laptelui,

vol. 16, nr. 1-2, p. 31, (ISSN 1224-3655);

41. G. Bahrim, **Botez E.**, V. Dan 2000 *Modelarea creșterii unei tulpini de Candida sp. Pe mediu de xiloză*, Anale „Univ. Al. I. Cuza” Iași;

42. Costin, G.M., **Botez, E.**, 1999, *Contribuții privind utilizarea fosfocazeinatului nativ la fabricarea iaurtului* – Buletin informativ pentru industria laptelui, vol.14, nr.1-2, p. 109-115 (ISSN 1224-3655) ;

43. **Botez, E.** 1994 *Analiza suprafeței de răspuns la uscarea prin pulverizare*, Buletin informativ pentru industria laptelui, 3-4, p. 235-243 (ISSN 1224-3655);

44. **Botez, E.** 1995 *Studiul unor factori ce influențează procesele de osmoză inversă și ultrafiltrare a laptelui și zerului*, Buletin informativ pentru industria laptelui, 3-4, 185-192 (ISSN 1224-3655);

45. **Botez, E.** 1996 *Aplicații ale osmozei inverse în industria laptelui și a produselor lactate*, Buletin informativ pentru industria laptelui, 3, 175-183 (1224-3655);

46. **Botez, E.**, Bahrim, G. 1998 *Studiu privind utilizarea concentratelor proteice la fabricarea iaurtului*, Buletin științific vol.III, ALTEXIM I, Univ. "Lucian Blaga" Sibiu, 143-150 (ISBN 973-9280-96-X);

47. G. Bahrim, **Botez E.**, V. Dan 1998 *The use of response surface methodology to study the growth performances of a selected polar yeast on xylose* - The Anals of „Dunarea de Jos” University of Galați, Food Technology, Fascicle VI, (ISSN 1221-4574);

48. **Botez, E.**, Costin, G.M. 1998 *Contribuții la procesul de obținere și caracterizarea fosfocazeinatului nativ*, B.I.I.L.-Buletin informativ pentru industria laptelui, 1-2, 96-109 (ISSN 1224-3655).

49. **Botez E.**, G.M. Costin 1998 *Implications of native phosphocaseinate utilization upon microbiological and sensorial characteristics* - The Anals of „Dunarea de Jos” University of Galați, Food Technology, Fascicle VI, (ISSN 1221-4574)