

Luminita Anca GEORGESCU

Activitate științifică

➤ Teza de doctorat

Georgescu, L.A. 1999, *Fibrele alimentare: studii biochimice și tehnologice*, Universitatea Dunarea de Jos, Galați (sustinere publica in 2000)

➤ Carti si capitole in carti

• Autor:

Georgescu, L.A., 2003, *Enzimologie generală și aplicată*, Editura Academica, ISBN 973-8316-56-1, 250 pag.

• Coautor:

1. Costin, G.M., Segal, R., Moraru, C., Moraru, C. **Georgescu, L.**, Tudorica, M.C., 1999, *Alimente funcționale-alimente pentru sănătate*, Ed. Academica, Galați, Costin G.M. și Segal R. (editori), 356 pg., ISBN 973-98858-3-7

2. Costin, G.M., Segal, R., Florea, T., Popa, C., Balais, F., **Georgescu, L.** s.a., 2001, *Alimente pentru nutriție specială*, Ed. Academica, Galați, Costin G.M. și Segal R. (editori), 325 pg., ISBN 973-98859-8-5

3. Banu, C., Segal, R. (coordonatori), Muscă, L., Vâță, C., Lungu, C., Rubțov, S., Bahrim, G., Nicolau, A., **Georgescu, L.** s.a., 2002, *Dicționar Explicativ pentru științele exacte (DEX-SE) – Industrie Alimentară, IAL1 - Biochimie și Microbiologie*, Ed. Academiei Române, București, ISBN 973-27-0935-9

4. Banu, C (coordonator), 2006, *Dicționar Explicativ pentru Știință și Tehnologie – Industrie Alimentară*, Editura AGIR (**Georgescu L.**, în colectiv)

5. Nicolau, A., **Georgescu, L.**, Bleoanca, I. s.a., 2007, *Metode instrumentale, enzimaticice si imunologice – Indrumar de laborator*. Editura Academica, ISBN 978-9738937-35-2

6. Costin, G.M. (editor), 2008, *Alimente ecologice. Alimentele si sanatatea*, ISBN 978-973-8937-39-0

7. Cheta, D. (coordonator), 2008, *Cum sa traim mai mult si mai bine*, Editura Academiei Romane

➤ Lucrari publicate

Articole publicate in reviste indexate in baze de date internationale:

1. Segal, R., Nat, A., Vâță, C., Muscă, L., **Georgescu, L.**, Lungu, C., 1998, Effect of ionizing radiations on the activity of wheat enzymes/Influența radiațiilor ionizante asupra activității unor enzime din grâu, *Științe și Tehnologii Alimentare*, V,VI, 1997/1998, p. 15-18, ISSN 1222-0000, CODEN: STAIEL, CAN 131:43952 AN 1999:236782 CAPLUS (Copyright (C) 2007 ACS on SciFinder (R))

2. **Georgescu, L.**, Nicolau, A. si Stoica, I., 2006, The obtaining and characterization of a fungal inulinase, *Romanian Journal of Biochemistry*, 43, 1-2, ISSN 1582-3318 (citata in bazele de date www.ingentaconnect.com si www.cabi-publishing.org)

Articole/studii publicate în reviste din țară recunoscute de CNCSIS:

1. Segal, R., **Georgescu, L.**, 1997, Nutriția și dezvoltarea produselor noi, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit-Panificație, V.8, nr. 3, p.10-13, ISSN 1222-1120
2. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, "In vitro" study about the effect of dietary fibres on digestive enzymes, Revue Roumaine de Biochimie, 35, nr.1-2, p. 123, ISSN 0001-4214
3. Segal, R., **Georgescu, L.**, 1998, Studii biochimice privind prezența fibrelor în alimente, Buletin Științific, V.3, Tehnologii alimentare, Lucrările Sesiunii ALTEXIM –I, Universitatea "Lucian Blaga", Sibiu, p.167-174, ISBN 973-9280-96-X
4. Segal, R., **Georgescu, L.**, 2000, Alimente funcționale bogate în fibre – implicații nutriționale. B.I.I.L., V.15, N. 1-2, p. 59-70, ISSN 1224-3655
5. **Georgescu, L.**, 2000, Fibrele alimentare. Studii biochimice și tehnologice I, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 11, Nr.4, 2000, p. 69-82
6. **Georgescu, L.**, 2000, Studiul compoziției glucidice a fibrelor alimentare din grâu, Analele Universitatii „Aurel Vlaicu din Arad, p. 57-64, ISSN: 1582-3415
7. **Georgescu, L.**, 2001, Fibrele alimentare. Studii biochimice și tehnologice II, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 12, Nr. 1, 2001, p. 66-111
8. **Georgescu, L.**, 2001, Fibrele alimentare. Studii biochimice și tehnologice III, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 13, Nr. 2, p. 4-35
9. **Georgescu, L.**, 2001, Facts in Analyzing dietary fiber from different cereal products, Annals of West University of Timișoara, Series Chemistry 10 (2), p. 457-464, ISSN 1453-7672
10. Segal, R., **Georgescu, L.**, Bahaciu, G., 2001, Functional foods-their role in health promotion, Annales of the University of Craiova, vol. V (XLI), p. 494-498, ISSN 1435-1275
11. Segal, R., **Georgescu, L.**, Bahaciu, G., 2001, Functional foods – Their role in health promotion, Annales of the University of Craiova, V, (XLI), p. 494-498, ISSN 1435-1275
12. Segal, R., **Georgescu, L.**, 2002, Orientari moderne in tehnologiile alimentare, Buletin Informativ pentru Industriile de Morărit și Panificație, 13, Nr. 2, p. 10-13, ISSN 1222-1120
13. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., 2002, The nutritional efficiency – an important criterion in modern food processing, Sesiunea "Scientifical researches agroalimentary processes and technologies" ed. VIII, Ed. Agroprint, Timisoara, p. 7, ISSN 1453-1399
14. **Georgescu, L.**, 2003, Unele considerații privind prezența acrilamidei în alimente, Buletin Informativ-Morărit și Panificație (BIMP), 14(3), ISSN 1222-1120
15. **Georgescu, L.**, 2004, Noi ingrediente functionale utilizabile in panificatie. Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație (BIMP), 15(4), IV, p.24-30, ISSN 1222-1120
16. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., Lupașcu, L., Radu, T., 2004, Investigations concerning honey authentication, Buletinul USAMV Cluj-Napoca, 60, p. 495, ISSN 1454-2382
17. **Georgescu, L.** și Stoica, I., 2005, Studies concerning the Dynamic of Enzyme Hydrolyse on the Jerusalem Artichoke (Helianthus Tuberosus) Inulin, The Annals of the University „Dunarea de Jos” of

Galati, XXIII, p. 77-80, ISSN 1221-4574

18. **Georgescu, L.** si Nicolau, A., 2007, The influence of cultivation conditions upon CoQ production by yeast, Annals of West University of Timisoara, Series of Chemistry, Special Issue dedicated to The Annual International Conference of the Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Timisoara, 6-8 sept. 2007, 16(2), 28, ISSN 1224-9513

Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute din țară și din străinătate:

➤ *Studii publicate în volumele unor manifestari științifice internaționale recunoscute indexate în baze de date internaționale:*

1. **Georgescu, L.**, Hoge Kamp, S., Schubert, H., 1996, Untersuchungen zur Zugfestigkeit von Pulverschüttungen, Wissenschaftliche Abschlussberichte 31. Internationales Seminar, Karlsruhe, 163-175

2. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., Pancu, M., 2003, Germinated cereal seeds as functional foods – certain protective effects on the organism, volumul Simpozionului „Food science, tehnique & technologies”, Plovdiv, L, issue 3, p. 29-34, ISSN 0477-0250

➤ *Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute din țară:*

1. Segal, R., **Georgescu, L.**, Fulea, V., Nicolau, A., 2000, The biotechnological processing effects upon the nutritional efficiency of minerals contained in cereals, Roumanian Academy Branch Timișoara, 4th International Symposium” Metal Elements in Environment, Medicine and Biology”, Editura Eurobit, p. 249 – 254, ISBN 973-8181-39-9

2. **Georgescu, L.**, Burluc, R. și Resmeriță, D., 2003, Utilizarea transglutaminazei în scopul îmbunătățirii proprietăților reologice ale aluatului, Volumul Simpozionul Internațional Euro-Aliment, Galați, p. 502-504, ISBN 973-8316-68-5

3. Dima, Ș., Bahrim, G., **Georgescu, L.**, Murărescu, M., 2003, Posibilități de imobilizare a invertazei fungice prin emulsionare-gelifiere ionotropă cu încapsulare în alginat, Volumul Simpozionul Internațional Euro-Aliment, Galați, p. 529-533, ISBN 973-8316-68-5

➤ *Studii publicate în volumele unor manifestări științifice naționale:*

1. Bulancea, M., Ana, A., Dan, V., Ionescu, A., **Georgescu, L.**, 1983, Cercetări privind influența glucozoxidazei din *Aspergillus niger* MIUG-55 asupra unor însușiri calitative ale vinului, Volumul celui de-al IV-lea Simpozion de Microbiologie Industrială, Galați, p. 463-467

2. **Georgescu, L.**, Hîrtopeanu, A., Vasu, S. S., 1987, Activitatea proteazică, nucleazică și poliglicozidazică a drojdiilor reziduale de bere și spirt, Volumul celui de-al VI-lea Simpozion de Microbiologie Industrială și Biotehnologie, Iași, p. 195-204

3. Arghir, C., **Georgescu, L.**, Vasu, S. S., 1987, Cercetări privind compoziția biochimică a drojdiilor reziduale de bere și spirt, Volumul celui de-al VI-lea Simpozion de Microbiologie Industrială și Biotehnologie, Iași, p. 613-616

4. **Georgescu, L.**, 1999, Studii in vitro privind efectul fibrelor alimentare asupra disponibilității vitaminelor din grupul B, Lucrările celui de-al II-lea Simpozion “Cercetarea medicamentului între informație și științele vieții”, București, p. 83-84

5. Segal, R., **Georgescu, L.**, Bahaciu, G., 2000, Alimentele funcționale – rolul lor în promovarea sănătății, Volumul Sesiunii științifice “Priorități ale cercetării științifice în horticultură și biologie”, Craiova, p. 104

6. **Georgescu, L.**, Ioniță, I., Iacob, N., 2001, Influența imobilizării beta-galactozidazei asupra cineticii enzimatică, Simpozionul "Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III", Galați, Ed. Academica, p. 339-343, ISBN 973-8316-15-4

7. **Georgescu, L.**, 2001, Studiul imobilizării amiloglucozidazei, Simpozionul "Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III", Galați, Ed. Academica, p. 344-348, ISBN 973-8316-15-4

8. **Georgescu, L.** și Andreescu, I., 2003, Purification and characterization of a baker's yeast invertase, volumul Sesiunii "Cercetări științifice – procese și tehnologii agroalimentare", ed. IX, Ed. Agroprint, Timișoara, p. 178-185, 2003, ISSN 1453-1399;

9. Bahrim, G. și **Georgescu, L.**, 2005, Analiza cineticii multiplicării drojdiilor *Candida utilis* pe hidrolizate celulozice și hemicelulozice, Proceedings of the Xth Symposium of the microbiology and biotechnology, Ed. Corson, p. 49-54, ISBN 973-8225-29-9

10. **Georgescu, L.**, Bahrim, G., Stoica, I. și Urse, G., 2005, Valorificarea pe cale biotehnologică a deșeurilor lignocelulozice, Proceedings of the Xth Symposium of the microbiology and biotechnology, Ed. Corson, p. 381-386, ISBN 973-8225-29-9

➤ *Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale ca rezumat:*

1. Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., 2002, The nutritional effect of biotechnological processed rice, 3rd International Conference of the Chemical Societies of the South Eastern European Countries on Chemistry in the New Millennium and Endless Frontier, Bucuresti, p. 128. ISBN 973-569-555-3

2. **Georgescu, L.**, Nicolau, A., Bolocan, A.S., 2008, The Effect of Some Plant Extracts on the Growth of a *S. cerevisiae* Strain Cultivated under Oxidative Stress. Annual International Conference of RSBMB, Bucharest, May 29-31, Book of Abstracts, ISSN -1224-9513

3. Bolocan, A., **Georgescu, L.**, 2008, The influence of inulin and FOS on bread quality. International Conference on Industrial Microbiology and Applied Biotechnology, 9-11 October, Book of Abstracts, Galati University Press, ISBN 978-973-88848-8-5

➤ **Prezentari orale și postere**

1. Vasu, S. S., Banu C., Stoicescu, A., Segal, R., **Georgescu, L.**, Arghir C., 1987, Cercetări privind valorificarea drojdiilor reziduale de bere și spirt în vederea obținerii de derivate proteice și potențiatori de arome, Sesiunea de Comunicări și referate științifice a Institutului de Chimie Alimentară, 23-24 noiembrie, București.

2. Vasu S. S., Banu C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1987, Cercetări privind valorificarea drojdiilor reziduale de bere și spirt prin obținerea de derivate proteice și potențiatori de arome, Simpozionul "Progrese ale cercetării științifice din industria alimentară", 11-12 decembrie, Galați.

3. Vasu S. S., Banu C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, Drojiile reziduale de bere și spirt ca surse de proteine și potențiatori de arome, Simpozionul "Biotehnologii de obținere a proteinelor", 10-11 iunie, Curtea de Argeș.

4. Vasu, S. S., Banu, C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, Obținerea de derivate proteice din drojdiile reziduale de bere, Simpozionul "Biotehnologii de obținere a proteinelor", 10-11 iunie, Curtea de Argeș.

5. Vasu, S. S., Banu, C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, Biotehnologii de obținere de derivate proteice din drojdiile reziduale de bere. Al III-lea Congres Național de

Chimie, 21-24 septembrie, București.

6. Vasu, S. S., Banu, C., Stoicescu, A., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1988, Drojdiile ca surse proteice, Al II-lea Simpozion "Modernizarea tehnologiilor agro-alimentare; alimentele și alimentația – surse de sănătate a populației", Mamaia.

7. Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C., Berza, M., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1989, Hidrolizate proteice obținute pe cale enzimatică, folosite ca aromatizanți și potențiatori de aromă, Simpozionul "Produse și tehnologii noi în procesul de diversificare și creștere a calității produselor alimentare", ediția a II-a, 25-26 mai, Piatra Neamț.

8. Vasu, S. S., Banu, C., Bulancea, M., Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., Kramer, C., Stoicescu, A., **Georgescu, L.**, Arghir, C., Turtoi, G., 1989, Biotehnologii de valorificare a unor subproduse din industria alimentară, Manifestarea metodico-științifică "Creativitate și eficiență în învățământ", ediția a IV-a, 2-3 iunie, Iași

9. Banu, C., Stoicescu, A., **Georgescu, L.**, Arghir, C., 1989, Studii comparative al ribonucleazelor de origine microbială și vegetală, Al VII-lea Simpozion de Microbiologie industrială și Biotehnologie, 8-9 septembrie, Galați

10. Segal, R., Muscă, L., Vâță, C., **Georgescu, L.**, 1989, Activitatea proteolitică a făinurilor și proprietățile lor de panificare, Al VII-lea Simpozion de Microbiologie industrială și Biotehnologie, 8-9 septembrie, Galați

11. Dan, V., Segal, R., Nicolau, A., **Georgescu, L.**, 1991, Tehnologii de obținere a preparatelor enzimatică amilolitice, Simpozionul "Progrese în bioingineria produselor alimentare", 14-15 iunie, Galați

12. Segal, R., Dan, V., Bordei, D., Vâță, C., Muscă, L., **Georgescu, L.**, 1991, Cercetări privind utilizarea unor preparate enzimatică în panificație, Simpozionul "Progrese în bioingineria produselor alimentare", 14-15 iunie, Galați

13. **Georgescu, L.**, Henle, T., 1993, Naturally occurrence of lysinoalanin (LAL) in bovine rowmilk, Freising, Germania, comunicată la încheierea stagiului ca bursier Tempus, Catedra de Știința Laptelui, UT München

14. Segal, R., **Georgescu, L.**, 1993, Digestibilitatea "in vitro" a amidonului și proteinelor din cereale și leguminoase uscate în funcție de conținutul lor în fibre, Sesiunea de Comunicări "Progrese în industria alimentară, acvacultură și pescuit", 28-30 oct., Universitatea din Galați

15. Segal, R., Segal B., Vâță, C., Muscă, L., Lungu, C., **Georgescu, L.**, 1993, Studiul acțiunii antioxidante a unor extracte vegetale, Sesiunea de Comunicări "Progrese în industria alimentară, acvacultură și pescuit", 28-30 oct., Universitatea din Galați

16. Segal, R., Nat, A., Vâță, C., Muscă, L., **Georgescu, L.**, Lungu, C., 1993, Cercetări privind influența radiațiilor ionizante asupra activității enzimelor din alimente, Sesiunea de Comunicări "Progrese în industria alimentară, acvacultură și pescuit", 28-30 oct., Universitatea din Galați

17. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1994, Posibilități de diversificare a produselor cerealiere pentru micul dejun, Simpozionul "Progrese științifice, tehnice și tehnologice în Industria de Morărit-Panificație", Eforie Nord

18. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, Aprecierea compoziției fibrelor alimentare prin analiză HPLC-IR, Lucrările Simpozionului "50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară", Galați, p.329, ISBN 973-9499-41-4

19. **Georgescu, L.**, 1998, Metode rapide de dozare a fibrelor, Lucrările Simpozionului "50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară", Galați, p.324, ISBN 973-9499-41-4

20. **Georgescu, L.**, Hogeckamp, S., 1998, Determinarea tensiunii de adeziune a unor pulberi alimentare, Lucrările Simpozionului "50 de ani de Învățământ superior de Industrie alimentară", Galați, p.327, ISBN 973-9499-41-4

21. **Georgescu, L.** ș.a., 1998, Caracterizarea ribonucleazelor din diferite surse, Lucrările Simpozionului "50 de ani de învățământ superior de Industrie alimentară", Galați, p.239, ISBN 973-9499-41-4
22. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, Producerea alimentelor cu adaos de fibre cerealiere, Flavour and Dyes, Food ingredients, Second Edition, 14-15 aprilie, București
23. **Georgescu, L.**, Segal, R., 1998, "In vitro" study about the effect of dietary fibres on digestive enzymes, First International meeting of the Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, 24-26 sept., Bucharest
24. Moraru, C., **Georgescu, L.**, 1998, Tendințe actuale în realizarea unor produse pe bază de cereale pentru alimentația preșcolărilor, Health and Baby Food, Second Edition, 7-8 aprilie, București.
25. Segal, R., Fulea, V., **Georgescu, L.**, Lungu, C., 1999, Free radicals scavengers present in germinated seeds, Fourth Roumanian International Symposium on Cosmetic and Flavour Products, 1-4 iunie, Iași.
26. **Georgescu, L.**, 2000, Evidențierea unui inhibitor al lipazei pancreatice prezent în fibrele cerealiere, Sesiunea de comunicări științifice "Diversitatea, funcționalitatea și conservarea organismelor vii", 21 octombrie, Iași
27. **Georgescu, L.**, Segal, R., Cârlan, I., 2000, Aspecte fiziologice ale consumului produselor bogate în fibre, Simpozionul "Healthy Food and Nutrition", Fourth Edition, București.
28. **Georgescu, L.** și Segal, R., 2001, Alimente funcționale din cereale, Sesiunea națională cu participare internațională de comunicări tehnico-științifice "Relansare economică și socială", 22-24 iunie, Brăila
29. Segal, R. și **Georgescu, L.**, 2001, Alimentele funcționale. Prezent și viitor. Simpozionul Fundației pentru alimentație sănătoasă, noiembrie 2001, București
30. **Georgescu, L.**, 2001, Facts in analyzing dietary fiber from different cereal products, Simpozionul "Zilele Academiei", 24-25 mai, Timișoara
31. Stoica, I. și **Georgescu, L.**, 2003, Investigații privind corelația dintre structura rației și preferințele alimentare ale studenților, Simpozionul Fundației pentru o alimentație sănătoasă, 28-29 noiembrie, București
32. Segal, R., Herscovici, B., Moraru, D. și **Georgescu, L.**, 2004, Cercetari privind obtinerea de pasteine din derivate proteice de lupin, Proceedings of the Xth Symposium of the microbiology and biotechnology, 15-16 oct. Iasi
33. **Georgescu, L.**, 2004, Utilizarea fibrelor din mazare in industria panificatiei. Aspecte teoretice si aplicatii practice, Simpozionul „Enzymes and Derivates”, 30 sept. -2 oct., Piatra-Neamt
34. Georgescu, D. și **Georgescu, L.**, 2004, Produse de panificatie realizate cu ingrediente functionale, Simpozionul „Enzymes and Derivates”, 30 sept. -2 oct., Piatra-Neamt
35. **Georgescu, L.** și Stoica, I., 2004, Indulcitori obtinuti pe cale biotehnologica, Simpozionul al VI-lea al FPAS cu tema: „Obezitatea – cu totii suntem parte a solutiei”, 22-23 oct., Sinaia
36. **Georgescu, L.** și Ursei, O., 2005, Studiu privind obtinerea painii cu inulina, Simpozionul International „Progrese tehnice, tehnologice și stiintifice in industria de morarit și panificatie și sectoare conexe”, 9-10 iunie, Bacau
37. **Georgescu, L.**, 2005, Produse de panificatie cu inulina, Simpozionul „Enzymes and Derivates”, sept., Piatra-Neamt
38. **Georgescu, L.** și Georgescu, D., 2005, Utilizarea lactitolului la fabricarea unor produse de patiserie și cofetarie, Simpozionul „Enzymes and Derivates”, sept., Piatra-Neamt
39. **Georgescu, L.** și Blându, A.M., 2006, Antioxidanții naturali în obținerea produselor cerealiere funcționale, Simpozionul Tendințe actuale în Industria de Morărit și Panificație. Accente pe natural,

sănătos, digest și estetic, Costișa, 27-29 septembrie

40. **Georgescu, L.**, 2006, Produse de panificație funcționale: o șansă pentru o viață sănătoasă, Simpozionul ROMPAN 2006, Iași, 1-4 nov.

41. **Georgescu L.**, 2007, Noutăți privind contribuția drojdiei la calitatea produselor de panificație, Simpozionul Național ROMPAN, Poiana Brașov, 14-16 nov. 2007

42. **Georgescu, L.**, Bolocan, A.S., Dobre, I., 2008, Validation of an enzymatic-gravimetric method for dietary fiber. Al IX-lea Simpozion de Chimia coloizilor si suprafetelor, cu participare internationala, Galati, 29-30 mai 2008, rezumat in Volumul Simpozionului

43. Bolocan, A.S., **Georgescu, L.A.**, 2008, Dubla functionalitate tehnologica si fiziologica a gumelor utilizate ca ingrediente alimentare. Simpozion ALIMENTE FUNCTIONALE, Galati, 5-6 iunie

44. Moraru, D., Segal, R., **Georgescu, L.**, 2009, Researches concerning the obtaining of probiotic carrot juice. The 3rd International Workshop in Agro-Food Issues, Environment/Nutrition/Health Relationship in the Frame of EU Policy (B.EN.A.), Galati, 16-17 ianuarie, poster

45. **Georgescu, L.**, Moraru, D., Segal, R., 2009, The qualitative and quantitative dynamics of organic acids in lactic fermented vegetable juices. The 3rd International Workshop in Agro-Food Issues, Environment/Nutrition/Health Relationship in the Frame of EU Policy (B.EN.A.), Galati, 16-17 ianuarie, poster