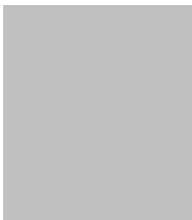


INFORMAȚII PERSONALE



Zamfir Medana

Str. Mărgelilor nr. 48, Sector 6, București

0721123148

medana.zamfir@ibiol.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 19.02.1971 | Naționalitatea Română

POZIȚIA
PENTRU CARE SE
CANDIDEAZĂ

Membru în comisia de susținere publică a tezei de doctorat

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2007 - prezent

Cercetător științific gradul I

Institutul de Biologie București, Splaiul Independenței Nr. 296, 060031 București, www.ibiol.ro

- Lucrări de laborator, diseminarea rezultatelor științifice (articole științifice, participări la conferințe și simpozioane), aplicații pentru proiecte de cercetare, rapoarte științifice

Tipul sau sectorul de activitate Cercetare științifică

2005 - 2007

Cercetător științific gradul II

Institutul de Biologie București, Splaiul Independenței Nr. 296, 060031 București, www.ibiol.ro

- Lucrări de laborator, diseminarea rezultatelor științifice (articole științifice, participări la conferințe și simpozioane), aplicații pentru proiecte de cercetare, rapoarte științifice

Tipul sau sectorul de activitate Cercetare științifică

2003 - 2005

Cercetător științific gradul III

Institutul de Biologie București, Splaiul Independenței Nr. 296, 060031 București, www.ibiol.ro

- Lucrări de laborator, diseminarea rezultatelor științifice (articole științifice, participări la conferințe și simpozioane), aplicații pentru proiecte de cercetare, rapoarte științifice

Tipul sau sectorul de activitate Cercetare științifică

2001 - 2003

Cercetător științific

Institutul de Biologie București, Splaiul Independenței Nr. 296, 060031 București, www.ibiol.ro

- Lucrări de laborator, diseminarea rezultatelor științifice (articole științifice, participări la conferințe și simpozioane), aplicații pentru proiecte de cercetare, rapoarte științifice

Tipul sau sectorul de activitate Cercetare științifică

1996 - 2001

Asistent de cercetare științifică

Institutul de Biologie București, Splaiul Independenței Nr. 296, 060031 București, www.ibiol.ro

- Lucrări de laborator, diseminarea rezultatelor științifice

Tipul sau sectorul de activitate Cercetare științifică

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 1997-2003 **Doctor în Biologie**
Academia Română, Institutul de Biologie București
- Titlul tezei: Izolarea, purificarea și caracterizarea bacteriocinelor produse de bacteriile lactice
 - cercetări în domeniul microbiologiei, biochimiei
- 1994-1995 **Master în Enzimologie**
Universitatea din București, Facultatea de Chimie
- Titlul tezei: Caracterizarea delta-endotoxinei izolate din *Bacillus thuringiensis*
- 1989-1994 **Licență în Biochimie tehnologică**
Universitatea din București, Facultatea de Chimie
- Titlul tezei: Izolarea și purificarea delta-endotoxinei din *Bacillus thuringiensis*
- 1997-2005 **Stagii de lucru în străinătate (2-3 luni pe an)**
Grupul de cercetare în microbiologie industrială și biotehnologie alimentară, Vrije Univeriteit Brussel, Belgia
- Laboratorul de Microbiologie, Universitatea din Gent, Belgia

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Limba română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	C1	C2	C1	C1	C2
Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.					
Limba franceză	B1	B2	B1	B1	B1
Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.					

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
[Cadru european comun de referință pentru limbi străine](#)

Competențe de comunicare

- bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de coordonator proiecte de cercetare, coordonator de departament și prin funcția de secretar științific

Competențe organizaționale/manageriale

Secretar științific (2006-2016) și membru în consiliile de administrație și științifice ale Institutului de Biologie București din 2006

Coordonator al Departamentului de Microbiologie din anul 2022

Experiență bună în managementul proiectelor și al echipelor de cercetare (coordonator a 11 proiecte de cercetare, atât naționale, cât și internaționale, și participant la alte 5 proiecte) Conducător

a 3 teze de licență și 1 teză de master

Co-organizator al "Flemish-Romanian workshop on lactic acid bacteria: Biodiversity and functional properties", desfasurat in data de 23 noiembrie 2004 la Bruxelles

Competențe dobândite la locul de muncă

Utilizarea tehnicilor de microbiologie generală, microscopie, biochimie, biologie moleculară Teme de cercetare: diversitatea bacteriilor lactice din alimentele fermentate tradiționale; studiul bacteriocinelor și exopolizaharidelor produse de bacteriile lactice; aplicații ca pro- și prebiotice; studii biochimice și genetice ale unor microorganisme în condiții de stres; Identificarea taxonomică a bacteriilor lactice

Competență digitală

Programe Microsoft Office (Word, Excel, Power Point etc.), internet explorer, soft științific specific (Bionumerics de la Applied Math – software pentru identificări taxonomice)

Alte competențe ▪ Evaluarea științifică a proiectelor, articole în reviste cotate ISI și teze de doctorat

Permis de conducere B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații - articole științifice (peste 50), în reviste internaționale sau prezentate la conferințe și simpozioane
Proiecte - un set de articole a fost distins în 2006 cu Premiul "Emil Racoviță" al Academiei Române
Conferințe - peste 1000 de citări în reviste internaționale de prestigiu (colecția Web of Science Core)
Distincții - indicele Hirsch = 17
Citări - 11 proiecte coordonate

ANEXE

- Anexa 1. Lista de lucrări
- Anexa 2. Lista cu proiecte relevante

Anexa 1
Listă de lucrări

1. Comea, C.P., Vatafu, I., Savu, L., Laudoni, A., **Santuan, M.**, Toma, A., 1996, Detection and preliminary characterization of a bacteriocin produced by a strain of *Lactobacillus acidophilus*, Revue Roumaine de Biologie, vol.41, nr.2, p.137-143.
2. Comea, C.P., Laudoni, A., **Santuan, M.**, Savu, L., Toma, A., Campeanu, G., 1997, Antibiosis of *Bifidobacterium sp.* Strains isolated from infant faeces, Romanian Biotechnological Letters, vol.2, p.391-398.
3. **Zamfir, M.**, Comea, C.P., Vatafu, I., Savu, L., 1997, Purification of a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* IB801, Revue Roumaine de Biologie, vol.42, p.19-28.
4. **Zamfir, M.**, Callewaert, R., Comea, C.P., Savu, L., Vatafu, I., De Vuyst, L., 1999, Purification and characterization of a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* IBB801, Journal of Applied Microbiology (IF 1,819), vol. 87, p. 923-931.
5. **Zamfir, M.**, Carasan, M.E., Comea, C.P., Savu, L., Vatafu, I., 1999, Isolation and selection of new *Streptococcus thermophilus* strains which can produce large amounts of exopolysaccharides, Proceedings of the Institute of Biology, Ed. Alcris, Bucuresti, vol. II, p. 309-314.
6. **Zamfir, M.**, Callewaert, R., Comea, C.P., De Vuyst, L., 2000, Production kinetics of acidophilin IBB 801, a bacteriocin produced by *Lactobacillus acidophilus* IBB 801, FEMS Microbiology Letters (IF 1,804), vol. 190(2), p. 305-308.
7. **Zamfir, M.**, Carasan, M.E., Zamea, G., 2000, Stimulation of acidophylin 801 biosynthesis in the presence of strains sensitive to the action of this bacteriocin, Proceedings of the Institute of Biology, Ed. Alcris, București, vol. III, p. 439-443.
8. **Zamfir, M.**, Laudoni, A., Comea, C.P., Zamea, G., 2002, Isolation and characterization of a bacteriocin produced by *Bifidobacterium bifidum* 507 strain, Proceedings of the Institute of Biology, Ed. Alcris, București, vol. IV, p. 457-466.
9. De Vuyst, L., **Zamfir, M.**, Degeest, B., Vaningelgem, F., 2002, Exopolysaccharide-producing lactic acid bacterium strains as functional starter cultures in the production of fermented milk. In *Fermented Milk. Proceedings of the IDF Seminar on Aroma and Texture of Fermented Milk, Kolding, Denmark, June 2002, International Dairy Federation Special Issue 0301*, pp. 250-266.
10. **Zamfir, M.**, 2003, Influence of stress conditions and pH-value of the growing medium on the production of acidophilin 801 by *Lactobacillus acidophilus* IBB801, Proceedings of the Institute of Biology, București, vol. V, p. 525-536.
11. De Vuyst, L., **M. Zamfir**, F. Mozzi, T. Adriany, V. Marshall, B. Degeest and F. Vaningelgem, 2003, Exopolysaccharide-producing *Streptococcus thermophilus* strains as functional starter cultures in the production of fermented milks, International Dairy Journal (IF 1,620), vol.13, nr. 8, 707-717.
12. Vaningelgem, F., **M. Zamfir**, F. Mozzi, T. Adriany, M. Vancanneyt, J. Swings, L. De Vuyst, 2004, Biodiversity of exopolysaccharides produced by *Streptococcus thermophilus* strains isolated from dairy products and starter cultures, Applied and Environmental Microbiology (IF 3,691), 70, 900-912.
13. Vaningelgem, F., **M. Zamfir**, T. Adriany, A.P. Laws, L. De Vuyst, 2004, *Streptococcus thermophilus* ST111 produces a stable, high-molecular-mass exopolysaccharide in milk, International Dairy Journal (IF 1,620), 14(10), 857-864.
14. Vancanneyt, M., **M. Zamfir**, L. A. Devriese, K. Lefebvre, K. Engelbeen, K. Vandemeulebroecke, M. Amar, L. De Vuyst, F. Haesebrouck, J. Swings, 2004, *Enterococcus saccharominimus* sp. Nov., from dairy products, International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology (IF 2,873), 54, 2175-2179.
15. Vaningelgem, F., **M. Zamfir**, T. Adriany, L. De Vuyst, 2004, Fermentation conditions affecting the bacterial growth and exopolysaccharide production by *Streptococcus thermophilus* ST111 in milk-based medium, Journal of Applied Microbiology (IF 1,743), 97(6), 1257-1273.
16. **Zamfir, M.**, F. Vaningelgem, S. Tudor, A. Laudoni, L. De Vuyst, 2004, Isolation and characterization of some exopolysaccharides produced by *Streptococcus thermophilus* and their importance in obtaining yoghurt with improved rheological properties, Proceedings of the Institute of Biology, vol. VI, 435-444.
17. **Zamfir, M.**, S. Grosu-Tudor, F. Vaningelgem, L. De Vuyst, 2005, Influence of the growth conditions on exopolisaccharides production by selected *Streptococcus thermophilus* strains, Proceedings of the Institute of Biology, vol. VII, 337-345.
18. Vancanneyt, M., **M. Zamfir**, M. De Wachter, I. Cleenwerck, B. Hoste, F. Rossi, F. Dellaglio, L. De Vuyst, J. Swings, 2006, Reclassification of *Leuconostoc argentinum* as a later synonym of *Leuconostoc lactis*, International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, (IF 2,873), 56, 213-216.
19. **Zamfir, M.**, M. Vancanneyt, L. Makras, F. Vaningelgem, K. Lefebvre, B. Pot, J. Swings, L. De Vuyst, 2006, Biodiversity of lactic acid bacteria in Romanian dairy products, Systematic and Applied Microbiology, (IF 2,293), 29, 487-495.
20. Van der Meulen, R., Grosu-Tudor, S.S., Mozzi, F., Vaningelgem, F., **Zamfir, M.**, Font de Valdez, G., De Vuyst, L., 2007, Screening of lactic acid bacteria isolates from dairy and cereal products for exopolysaccharide production and genes involved, International Journal of Food Microbiology 118, 250-258.
21. **Zamfir M.**, Grosu-Tudor S.S., De Vuyst L., 2007, Lactic acid bacteria in food industry and health, Proceedings of the 1st International Conference ENVIRONMENT–NATURAL SCIENCES–FOOD INDUSTRY IN EUROPEAN CONTEXT, Baia Mare, November, 16-17, p. 465-471.
22. Grosu-Tudor S.S., **Zamfir M.**, Van der Meulen R., De Vuyst L., 2007, Biochemical characterization of some exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria, Proceedings of the 1st International Conference ENVIRONMENT–NATURAL SCIENCES–FOOD INDUSTRY IN EUROPEAN CONTEXT, Baia Mare, November, 16-17, p. 472-477.
23. **Zamfir M.**, Brezeanu A., De Vuyst L., 2007, Bactericidal effect of acidophilin 801, a bacteriocins produced by *Lactobacillus acidophilus* IBB 801, Romanian Biotechnological Letters, vol. 12 (6), 3521-3531.
24. Popa, E., A. Rusu, **M. Zamfir**, L. Dumitru, C. Purcarea, 2009, An ammonia-metabolizing enzyme from the human archaeon *Methanobrevibacter smithii* might represent a missing link in the evolution of carbamoyl phosphate synthetases, Biotechnology & Biotechnological Equipment 23/2009/Special Edition, 533-537.
25. **Zamfir, M.**, S. Grosu-Tudor, 2009, Impact of stress conditions on the growth of *Lactobacillus acidophilus* IBB 801 and production of acidophilin 801, J.Gen.Appl.Microbiol. (IF 0,846), 55, 277-282.
26. Grosu-Tudor S., **Zamfir, M.**, Isolation and characterization of lactic acid bacteria from Romanian fermented vegetables, Romanian Biotechnological Letters, 2011, 16 (6) 148 -154.
27. Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, Functional properties of lactic acid bacteria isolated from Romanian fermented vegetables, Food Biotechnology, 2013, 27 (3), 235-248.
28. Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, Van der Meulen R., De Vuyst L., Isolation of novel homopolysaccharide-producing lactic acid bacteria from Romanian raw milk and fermented dairy products, European Food Research and Technology, 2013, 237 (4), 609-615.
29. Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, Van der Meulen R., Falony G., De Vuyst L., Prebiotic potential of some exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria, Romanian Biotechnological Letters, 2013, 18 (5), 8666-8676.

30. Wouters D., Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, De Vuyst L., Bacterial community dynamics, lactic acid bacteria species diversity and metabolite kinetics of traditional Romanian vegetable fermentations, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2013, 93 (4) 749-760.
31. Wouters D., Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, De Vuyst L., Applicability of *Lactobacillus plantarum* IMDO 788 as a starter culture to control vegetable fermentations, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2013, 93 (13) 3352-3361.
32. **Zamfir M.**, Grosu-Tudor S.S., Stress response of some lactic acid bacteria isolated from Romanian artisan dairy products, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2014, DOI: 10.1007/s11274-013-1454-6.
33. Grosu-Tudor S.S., Stancu M.M., Pelinescu D., **Zamfir M.**, Characterization of some bacteriocins produced by lactic acid bacteria isolated from fermented foods, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2014, 30(9), p. 2459-2469. DOI 10.1007/s11274-014-1671-7.
34. Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, 2012. Probiotic potential of some lactic acid bacteria isolated from Romanian fermented vegetables, *Annals of the Romanian Society for Cell Biology, (CNCSIS B+)*, vol. 17(1), 234 - 239.
35. **Zamfir M.**, Cornea C.P., De Vuyst L., Grosu-Tudor S.S., 2014. Biodiversity and biotechnological potential of lactic acid bacteria. *AgroLife Scientific Journal* vol. 3(1), ISSN 2285-5718, p. 169-176.
36. Grosu-Tudor S., **Zamfir M.**, 2014. Exopolysaccharide production by selected lactic acid bacteria isolated from fermented vegetables. *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, Vol. XVIII, ISSN 2285-1364, p. 107-114.
37. Siciua O. A., Israel-Roming F., Ciobotariu O., Matei A., **Zamfir M.**, Ciucă M., Cornea C. P., 2014. Antifungal action of lactic acid bacteria isolated from plant materials against mycotoxigenic fungi. *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, Vol. XVIII, ISSN 2285-1364, p. 234-240.
38. Cornea C.P., Siciua O.A., Israel-Roming F., Toma R., **Zamfir M.** (2014). Interactions of indigenous lactic acid bacteria isolated from vegetal sources with spoilage fungi, *Proceedings of the 11th INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY", NOVI SAD 2014, SERBIA*, ISBN 978-86-7994-043-8, Publisher Univ.Novi Sad, Institute of Food Technology, p. 632-637.
39. **Zamfir M.**, Stefan I.R., Grosu-Tudor S.S., 2016. Influence of Growth Medium Composition on the Bacteriocin Activity of Some Lactic Acid Bacteria, *Rom Biotechnol Lett*, 22(6): 12126-12135..
40. Calina Petruța Cornea, Florentina Israel Roming, Oana Alina Siciua, Catalina Voaides, **Medana Zamfir**, Silvia-Simona Grosu-Tudor, 2016.. Biosurfactant production by *Lactobacillus* spp. strains isolated from Romanian traditional fermented food products. *Rom Biotechnol Lett* 21(2): 11312-11320..
41. Grosu-Tudor S.S., Brown L., Hebert E.M., Brezeanu A., Brinzan A., Fadda S., Mozzi F., **Zamfir M.**, 2016. S-layer production by *Lactobacillus acidophilus* IBB 801 under environmental stress conditions. *Applied Microbiology and Biotechnology*. DOI: 10.1007/s00253-016-7355-5.
42. **Zamfir M.**, Stefan I.R., Stancu M.M, Grosu-Tudor S.S., 2016. Production, mode of action and sequencing of the corresponding gene of a bacteriocin produced by *Lactococcus lactis* 19.3. *International Journal of Food Science and Technology*, 51(10): 2164-2170.
43. Vasilescu A., Purcărea C., Popa E., **Zamfir M.**, Mihai I., Litescu S., David S., Gaspar S., Gheorghiu M., Marty J.-L., 2016. Versatile SPR aptasensor for detection of lysozyme dimer in oligomeric and aggregated mixtures. *Biosensors and Bioelectronics*, 83: 353-360.
44. Grosu-Tudor S.S., Ștefan I.R., **Zamfir M.** (2016). Growth/survival of some functional lactic acid bacteria under different stress conditions. *AgroLife Scientific Journal*, 5(2): 71-78.
45. Ștefan I.R., Cornea C.P., Grosu-Tudor S.S, **Zamfir M.** (2016). Screening for S-layer production by some lactobacilli from home-made fermented foods. *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, 20: 167-171.
46. Grosu-Tudor S.S., Stancu M.M., Ștefan I.R., Cornea C.P., **Zamfir M.** (2017) Physicochemical and rheological properties of some exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria isolated from plant origin materials. *Romanian Biotechnological Letters*, 22(4): 12694-12705.
47. Ștefan I.R., Cornea C.P., Grosu-Tudor S.S., **Zamfir M.** (2018). Physiological and metabolic responses of functional lactic acid bacteria to stress factors. *Agrolife Scientific Journal*, 7(2): 139-148.
48. Grosu-Tudor S.-S., Ștefan I.-R., Stancu M.-M., Cornea C.-P., De Vuyst L., **Zamfir M.** (2019). Microbial and nutritional characteristics of fermented wheat bran in traditional Romanian bors production. **ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS**, 24(3): 440-447. DOI: 10.25083/rbl/24.3/440.447
49. Titoiu AM; Porumb R.; Fanjul-Bolado P., Epure P, **Zamfir M.**, Vasilescu A.. (2019) Detection of Allergenic Lysozyme during Winemaking with an Electrochemical Aptasensor. *ELECTROANALYSIS*, <https://doi.org/10.1002/elan.201900333>.
50. Angelescu I.-R., **Zamfir M.**, Stancu M.-M., Grosu-Tudor S.-S., 2019. Identification and probiotic properties of lactobacilli isolated from two different fermented beverages. *ANNALS OF MICROBIOLOGY*, 69(13): 1557-1565. DOI: 10.1007/s13213-019-01540-0.
51. **Zamfir M.**, Angelescu I.-R., Voaides C., Cornea C.-P., Boiu-Siciua O., Grosu-Tudor S.-S., 2022. Non-Dairy Fermented Beverages Produced with Functional Lactic Acid Bacteria. *Microorganisms*, 10(12): 2314, DOI: 10.3390/microorganisms10122314
52. Angelescu I.R., Grosu-Tudor S.S., Cojoc L.R. Maria G.M., Chiritoiu G.N., Munteanu C.V.A., **Zamfir M.**, 2022. Isolation, characterization, and mode of action of a class III bacteriocin produced by *Lactobacillus helveticus* 34.9. *World J Microbiol Biotechnol* 38, 220. <https://doi.org/10.1007/s11274-022-03408-z>
53. Grosu-Tudor S.S., Angelescu I.R., Brinzan A., **Zamfir M.**, 2022. Characterization of S-layer proteins produced by lactobacilli isolated from Romanian artisan fermented products. *Journal of Applied Microbiology*, DOI: 10.1093/jambio/lxac063
54. Voaides C., Boiu-Siciua O., Israel-Roming F., **Zamfir M.**, Grosu-Tudor S.S., Angelescu I.R., Cornea C.P., 2022. *Lactobacillus* Strains for Vegetable Juice Fermentation-Quality and Health Aspects. **Biomedicines**, 10(11): Art. No. 2867. DOI: 10.3390/biomedicines10112867
55. Grosu-Tudor S.S., Angelescu I.R., Brinzan A., **Zamfir M.**, 2023. Characterization of S-layer proteins produced by lactobacilli isolated from Romanian artisan fermented products. *Journal of Applied Microbiology*, 134(1). DOI: 10.1093/jambio/lxac063
56. **Zamfir M.**, Angelescu I.R., Grosu-Tudor S.S., 2023. In Vitro Evaluation of Commercial Probiotic Products Containing *Streptococcus salivarius* K12 by Assessment of Probiotic Viability and Inhibitory Potency against Respiratory Pathogens. *PROCESSES*, 11(2): Art.No. 622. DOI: 10.3390/pr11020622
57. Angelescu I.R., **Zamfir M.**, Ionetic E.C., Grosu-Tudor S.S, 2024, The biological role of S-layer produced by *Lactobacillus helveticus* 34.9 in cell protection and its probiotic properties. **Fermentation-Basel**, 10(3): Art.no. 150, DOI: 10.3390/fermentation10030150
58. Angelescu I.R., Ionetic E.C., Necula-Petrareanu G., Grosu-Tudor S.S., **Zamfir M.**, 2025. Exploring the survival mechanisms of some functional lactic acid bacteria under stress conditions: morphological changes and cross-protection. **FOOD BIOSCIENCE**, 71, DOI: 10.1016/j.fbio.2025.107059

09.02.2026

Anexa 2

Lista proiectelor relevante

- **1995-1998** Improvement of the quality, naturalness and shelf life of food products by the use of selected bacteriocins from lactic acid bacteria – **Copernicus project** from EU Commission (participant)
- **1998-2001** Controlled production of functional exopolysaccharides by thermophilic lactic acid bacteria to obtain uniform, high quality fermented milks – **Copernicus project** from EU Commission (participant)
- **2000-2001** Isolation and characterization of some bacteriocins produced by selected lactobacilli - **grant from ANSTI (Romania)** (coordinator)
- **2001-2004** Improvement of the rheological properties of fermented dairy products by using exopolysaccharide-producing starter cultures - **BIOTECH project**, from the National Research Plan (coordinator)
- **2001-2006** Screening for and isolation and purification of novel bacteriocins from dairy lactic acid bacteria isolated from fermented foods with a potential to inhibit pathogenic bacteria – **bilateral agreement Romania – Flanders** (coordinator from Romania)
- **2003-2006** Biodiversity and prebiotic effects of heteropolysaccharides produced by thermophilic lactic acid bacteria - **bilateral agreement Romania – Flanders** (coordinator from Romania)
- **2004-2005** Interaction of some bacteriocin-producing lactic acid bacteria with other microorganisms, sensitive/resistant to their inhibitory activity - **grant from CNCSIS (Romania)** (coordinator)
- **2005-2007** Biotechnological and molecular studies for elaboration of probiotic products for veterinary use – **CEEX project**, from the National Research Plan (responsible from the Institute of Biology Bucharest; coordinated by the University of Bucharest)
- **2012-2015** Selection of novel functional lactic acid bacteria from plant origin materials, with potential applications in food biotechnology - from the National Research Plan (coordinator)
- **2012-2015** Innovative, multidisciplinary studies concerning the probiotic effect of some new lactic acid bacteria - from the National Research Plan (responsible from the Institute of Biology Bucharest; coordinated by the University of Bucharest)
- **2013-2014** Impact of stress conditions in functional lactic acid bacteria: a proteomic approach – **bilateral agreement Romania-Argentina** (coordinator from Romania)
- **2015-2017** Stress response of some lactic acid bacteria with bionanotechnological applications – PNII-RU-TE project (participant)
- **2020-2022** Novel fermented non-dairy beverages produced with functional lactic acid bacteria – PNIII-PED (coordinator)
- **2022-2026** Innovative pulse and cereal-based food fermentations for human health and sustainable diets (Health Ferm) – HORIZON 2020 (coordinator from Romania)

09.02.2026