LISTA DE PUBLICAȚII, CREAȚII, INVENȚII

A. Teza de doctorat.

Titlul: Bioaktív élelmiszer-hatóanyagok kinyerése fűszer- és gyógynövényekből szuperkritikus fluid extrakció és mikrohullámú vízgőz-desztilláció alkalmazásával (Obținerea de compuși bioactivi nutraceutici din plante condimentare și medicinale prin extracție supercritică și hidrodistilare cu microunde)

Conducătorii: dr. doc. Edit Székely (prof. Dr. Béla Simándi†)

Instituție: Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME) „Oláh György" Doktori Iskola, BME Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar (Budapest University of Technology and Economics, Școala Doctorală „Oláh György", Facultatea de Bioinginerie și Inginerie Chimică).

Calificativul obținut: Summa Cum Laude (Excelent)

B. Cărti publicate

B1. Cărţi (manuale, monografii, tratate, îndrumare etc.) publicate la edituri recunoscute în străinătate.

B2. Cărţi (manuale, monografii, tratate, îndrumare etc.) publicate în ţară, la edituri recunoscute CNCSIS/CNCS.

1. Szép, A., **András, C.D.**: *Művelettani laboratóriumi gyakorlatok*. Editura Cermi, Iaşi, 2006, 176 p. (Capitol 2.1, p. 17-19, cap. 3.1 p.51-55, cap. 3.4 p.69-73, cap. 3.5 p. 74-77, cap. 4.5 p. 97-100), ISBN 978-973-667-203-1

2. Szép, A., **András, C.**D. *Művelettani laboratóriumi gyakorlatok* (ed. 2, rev.). Editura Cermi, Iaşi, 2007, 176 p. , ISBN 978-973-667-173-X,

3. Szép A., **András C.D**.: Transzportfolyamatok és művelettan. Laboratóriumi útmutató, Editura Cermi, Iaşi, 2010, 193 p. (Capitolul 2.1 p.19-22, cap. 3.4 p. 67-71, cap. 5.4.3 p. 114-118) ,ISBN 978-973-667-380-1

4. Szép A., **András C.D**.: Transzportfolyamatok és művelettan. Mérési és számítási gyakorlatok, Editura Cermi, Iasi, 2010, ISBN 9 73-667-386-3, CD kiadás.

5. Szép A., Gavrilă L., **András C.D**.: Transzportfolyamatok és Művelettan. I. Transzportfolyamatok. Jegyzet, Editura Cermi, Iaşi, 2012, 259 p., ISBN 978-973-667-409-9.

6. Salamon R.V., **András C.D.**, Szép, A.: Élelmiszeripari technológiai számítások III. Hőközvetítéssel megvalósított komponensszétválasztási műveletek, Editura Cermi, Iaşi, 2015, 190 p., ISBN 978-973-667-447-1

7. Szép A., Molnos É., **András C.D**.: Transzportfolyamatok és Művelettan. II. Művelettan. Jegyzet, Editura Cermi, Iaşi, 379 p. , 2017, ISBN 978-973-667-457-0

B3. Cărţi (manuale, monografii, tratate, îndrumare etc.) publicate la alte edituri sau pe plan local.

B4. Cărţi (manuale, monografii, tratate, îndrumare etc.) publicate pe web.

B5. Capitole de cărţi publicate în străinătate

1. Dormán, G., Flachner, B., Hajdú, **András, C.D**.: Target identification and polypharmacology of nutraceuticals, p. 263-286. *In*: Gupta, R.C. (ed.): Nutraceuticals Efficacy, Safety and Toxicity, Elsevier-Academic Press, Oxford, 2016.

2. Dormán, G., Flachner, B., Hajdú, András C.D.: Target identification and polypharmacology of nutraceuticals, In: Gupta R.C.(ed.): Nutraceuticals Efficacy, Safety and Toxicity, 2nd ed., Elsevier-Academic Press, Oxford, 2021, p. 315-343.

B6. Capitole de cărţi publicate în ţară

C. Lucrări ştiinţifice publicate

C1. Lucrări ştiinţifice publicate în reviste cotate ISI

1. András, P., **András, C.D.**: The origins of life–the 'protein interaction world hypothesis': protein interactions were the first form of self-reproducing life and nucleic acids evolved later as memory molecules, *Medical Hypotheses*, 64 (4), 2005, p. 678-688.

2. **András, C.D.**, Simándi, B., Örsi, F., Lambrou, Ch., Missopolinou, D., Domokos, J., Doleschall, F., Panayiotou, C.: Supercritical carbon dioxide extraction of okra (*Hibiscus esculentus* L.) seeds, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85 (8), 2005, p. 1415-1419. (IF 0,996)

3. Nagy, B., Simándi, B., **András, C.D.**: Characterization of packed beds of plant materials processed by supercritical fluid extraction, *Journal of Food Engineering*, 88 (1), 2008, p. 104-113. (IF 2,081)

4. Lóki, K., Pohn, G., **András, C.D.**, Csapó, J.: Accumulation of D-tryptophan in the insides of rat due to administration of D-tryptophan containing fodders, Amino Acids, 37 (Suppl 1), 2009, p. S127 (Abstracts of 11th International Congress on Amino Acids, Peptides and Proteins, Wien, Austria, 3-7 August 2009)

5. **András, C.D.**, Csajági, C., Orbán, K.C., Albert, Cs., Ábrahám, B., Miklóssy, I.: A possible explanation of the germicide effect of carbon dioxide in supercritical state based on molecular-biological evidences, *Medical Hypotheses*, 76 (2), 2010, p. 325-329. (IF 1,398)

6. György, É., Laslo É., **András C.D.**, Buzás A.: Screening of allochthonous microorganisms in drinking water and studies of the faecal originated *Escherichia coli* isolate survival after the chemical disinfection, *Acta Alimentaria*, 40 (1) , 2011, p. 165-171.

7. Tóth, E.T., **András, C.D.**, Kapás Á., Pakó, J., Ichim, M.C.: Comparison of chemical composition of *Artemisia annua* volatile oil from Romania, *Planta Medica*, 77 (12), 2011 p. 1395, ISSN 0032-094. (Abstracts of *59th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research*, Antalya, Turkey, 4-9 September 2011)

8. **András, C.D.**, Albert C., Salamon, S., Gálicza, J., András, R., András E.: Conus magus vs. Irukandji syndrome: a computational approach of a possible new therapy. *Brain Research Bulletin*, 86 (3-4), 2011, p. 195-202. (IF 2,818)

9. Gálicza, J., Vargová, A., Sándor, V., Orbán, K.C., **András, C.D.**, Ábrahám, B., Lányi, S., Kilár, F.: Preparation and investigation of bioactive transferrin-iron complexes formed with different synergistic anions, *The Protein Journal*, 31 (1), 2012, p. 27-34.

10. Laslo, É., György, É., Mara, G., Szentes, S., Salamon, R.V., **András, C.D.**, Lányi, S.: The management of N and P nutrition of plants using nitrogen fixing and phosphorus solubilizing bacteria. *Environmental Engineering and Management Journal*, 11 (2), 2012, p. 371-375.

11. Salamon, R.V., Vargáné Visi, É., **András, C.D.,** Csapó Kiss, Zs. Csapó, J.: Synthetic methods to obtain conjugated linoleic acids (CLAs) by catalysis, *Acta Alimentaria*, 44 (2), 2015, p. 229-234.

12. **András, C.D**., Salamon, R.V., Barabás, I., Volf, I., Szép, A. (2015). Influence of extraction methods on caraway (*Carum carvi* L.) essential oil yield and carvone/limonene ratio. *Environmental Engineering & Management Journal*, *14* (2), 2015, p. 341-347. (IF 1,008)

13. **András, C.D.,** Mátyás, L., Ráduly, B., Salamon, R.V. Increasing the prediction efficiency of Hansen solubility parameters in supercritical fluids. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, *63* (2), 2019, p. 286-293. (IF 0,877)

14. György, É., Laslo, É., Kuzman, I.H., **András, C.D.**: The effect of essential oils and their combinations on bacteria from the surface of fresh vegetables, *Food Science & Nutrition*, 8(10), 5601-5611. (2020).

15. György, É., Laslo, É., Antal. M., **András, C.D.**: Antibiotic resistance pattern of the allochthonous bacteria isolated from commercially available spices, *Food Science & Nutrition*, 9(5), 2021, 4550-4560.

16. Albert, C., Codină, G. G., Héjja, M., **András, C.D.**, Chetrariu, A., & Dabija, A. (2022).: Study of antioxidant activity of garden blackberries (*Rubus fruticosus* L.) extracts obtained with different extraction solvents. *Applied Sciences*, 12(8), 4004.

C2. Lucrări ştiinţifice publicate în reviste indexate în baze de date internaţionale (indicaţi şi baza de date).

1. Simándi, B., Sawinsky, J., Vásárhelyiné Perédi, K., Daood, H., Czukor, B., Kemény, S., **András, Cs.**: A fűszerpaprika szuperkritikus extrakciója és a kivonatok felhasználása, O*laj Szappan Kozmetika*, 49, 2000, p. 53-57, (Chemical Abstract).

2. **András, Cs.D.**, Simándi, B., Farsang, R., Hamucska, K., Héthelyi B.É., Domokos, J., Deák, A.: Fűszerkömény (*Carum carvi* L.) extrakciója szuperkritikus szén-dioxiddal, *Olaj Szappan Kozmetika*, 51, 2002, p. 64-68. (Chemical Abstract).

3. Andras, P., **Andras, C.D.**: The protein interaction world hypothesis of the origins of life, *Viva Origino*, 34, 2006, p. 40-50, ISSN-0910-4003 (Citation Database for Japanese Publications-CJP).

4. **András, Cs.D.**, Kapás, Á., Bartha, Z., Salamon, R., Csajági, Cs., Székely, G., Salamon, Sz., György, É.: Édeskömény (*Foeniculum vulgare* Mill.) illóolaj kinyerése mikrohullámú vízgőzdesztillációval és szuperkritikus állapotú szén-dioxiddal *Olaj Szappan Kozmetika*, 58, 2009, p. 66-72, ISSN 0472 8602, (Chemical Abstract).

5. Kapás, A., Ábrahám, B., **András, C.D.**, Lányi, S., Dobre, T.Gh.: Obtaining and identification of bioactive compounds from *Ligularia sibirica* (L.) Cass.. *Studia Universitatis Babes-Bolyai Chemia*, 14 *(Spec. Iss. 2)*, 2009, p. 21-26. ISSN 1224-7154 (Scopus).

6. Kapás, A., **András, C.D.**, Dobre, T.Gh., Vass, E., Székely, G., Stroescu, M., Lányi, S., Ábrahám, B.: The kinetic of essential oil separation from fennel by microwave assisted hydrodistillation (MWHD). *UPB Scientific Bulletin, Series B: Chemistry and Materials Science* 73 (4), 2011, p. 113-120, ISSN 1454-2331, (Scopus).

7. **András, C.D.**, Salamon, B., György, É., Mihok, E., Szép, A.. Essential oil extraction from herbs and their use in the food industry. *Acta Agraria Debreceniensis*, 2018, p. 59-74.

8. **András, C.D.**, Molnos, É, Mátyás, L., Szép A.: New fitting method for vapour-liquid equilibrium data and its application for ethanol-water distillation process modeling, *Revista de Chimie*, 71(7), 2020, 114-125.

9. Szép A., **András, C.D.**: Some aspects of plate number estimation of plate heat exchangers (PHEs). A case study. *Acta Univiversitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2021, 14(1), 130-156.

10. Kelemen, M., Albert, Cs., **András, C.D.**, Salamon, R. V.: Preliminary study of lavender-flavoured beer production methods, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2024, 17(2), 120-135.

11. Csapó, L. András, C. D., Benedek, T.: The use of lyophilization for fruit and vegetable preservation. A review. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 18 (2025) 38–69.

C3. Lucrări ştiinţifice publicate în reviste din străinătate (altele decât cele menţionate anterior).

C4. Lucrări ştiinţifice publicate în reviste din ţară, recunoscute CNCSIS/CNCS (altele decât cele din baze de date internaţionale).

1. György, É., Harai, É., **András, Cs.D**., Tolokán, A., Hantz, A.: Mikotoxinogén penészgombák vizsgálata és az általuk termelt mikotoxinok analitikai kimutatása fűszerekből és takarmányokból (Studiul micromicetelor micotoxinogene şi determinarea analitică a micotoxinelor din condimente şi furaje), *Orvostudományi Értesítő (Bulletin of Medical Sciences)*, 81(4), 2008, p. 275-278, ISSN 1453-0953

2. György, É., Laslo, É., **András, Cs.D.,** György, E.M.: Szárított fűszernövények mikrobás szennyezett-ségének vizsgálata (Studiul contaminării microbiene al unor plante condimentare uscate), *Orvostudományi Értesítő (Bulletin of Medical Sciences),* 82 (2), 2009, p. 127-130, ISSN 1453-0953

3. Tóth, T.E., **András, C.D.**, Kapás, Á, Pakó, J.: Comparison of the volatile oil composition of *Artemisia annua* L. obtained by classic and microwave assisted hydrodistillation (2010) *Acta Medica Marisiensis*, suppl. 2, 2010, 61.

4. Szép, A.S., **András Cs.D.,** Bartók, S.: Gyümölcsök konvekciós szárításának modellezése, *Műszaki Szemle (Technical Review)*, 52, 2010, p. 3-8, ISSN 1454-0746.

5. Szép, A.S., **András Cs.D.**: Fázisegyensúlyok oktatása számítógép segítségével, *Műszaki Szemle (Technical Review)*, 56, 2011, p. 34-39, ISSN 1454-0746.

6. Salamon, R.V., Varga-Visi, É., **András, Cs.D**., Csapó Kiss, Zs., Csapó, J.: Synthetic methods for obtaining conjugated linoleic acids (CLA) by catalysis, *Acta Universitatis Sapientiae Alimentaria*, 5, 2012, 32-51.

7. **András Cs. D.**, Salamon R.V., Barabás I., Szép Al. S.: Az előkezelési mód hatása a vadkömény illóolaj kihozatalára és minőségére, *Műszaki Szemle (Technical Review)*, 63*,* 2014, p. 3-9, ISSN 1454-0746.

C6. Lucrări ştiinţifice publicate în volumele manifestărilor ştiinţifice

1. Simándi, B., **András, C.**, Domokos, J., Rónyai, E., Prechl, A., Deák, A., J.: Supercritical fluid extraction of *Rosa canina* L, *14th International Congress of Chemical and Process Engineering* CHISA, Prague, Czech Republic, 27-31 Aug., 2000, p. 1094-1099.

2. Andras, P., Andras, A., **Andras, C.D.**: Amino acid evolution: an alternative hypothesis, *European Conference on Complex Systems,* Paris, France, 14-18 nov., 2005, Abstracts of ECCS'2005 (electronic).

3. **András, C.D.**, Albert, Cs., Albert, B., Miklóssy, I.: A szuperkritikus szén-dioxid baktericid és spóraölő hatásának feltételezett molekuláris mechanizmusa, *11th International Conference of Chemistry,* Cluj, 11-13 nov., 2005, p. 292-295. ISBN: 973-7840-07-0

4. Ábrahám, B., **András, C.D.**, Miklóssy, I., Miklós, E., Lányi, Sz.: Biodiversitatea turbărilor de ape minerale şi efectele presiunilor antropice din ultimul secol, *Mineral Waters in the Carpathian Basin 5th international Scientific Conference*. Miercurea Ciuc, 24-26 iul., 2008, p. 65-71. ISBN: 978-973-7625-17-5

5. Gálicza, J., Szép, S., **András, C.D.**, Ábrahám, B., Miklóssy, I., Kovács, E., Lányi, Sz.: Lignocellulóz tartalmú hulladékokból származó xilóz biokonverziója biokémiai szintézisekhez szükséges nyersanyagokká. *14th International Conference of Chemistry,* Cluj, 13-15. noi. 2008, p. 54-61. ISSN: 1843-6293

6. Tamás, M., Mándoki, Zs., Lányi, Sz., Salamon, R.V., Salamon, Sz., **András, C.D.**, Csapó, J.: Különböző talajtípusokon termesztett búza (*Triticum aestivum* L.) szeléntartalmának meghatározása . *14th International Conference of Chemistry,* Cluj, 13-15. noi. 2008, p. 119-123. ISSN: 1843-6293

7. **András, C.D.**, Kapás, Á., Salamon, R.V., Salamon, Sz., Bartha, Z., Székely, M., Pál, P., Csajági, Cs.: Metode moderne de obţinere a substanţelor bioactive din plante, *Zilele Facultăţii de Inginerie Chimică şi Protecţia Mediului* Ed. a V-a. Iaşi, 19-21 noiembrie 2008, p. 358-363.

8. Szép A. S., **András C.D.**: Multimédia a műveletek oktatásában: grafikus módszer elsajátítása animáció alkalmazásával (Multimedia skills in unit operation teaching: understanding of graphical methods using animation). XVII. Multimédia az Oktatásban Konferencia MMO2011, Csíkszereda, 2011 július 8-9. CD

9. Kibédi Szabó Cs.Z., Gálicza J, Weyda I., **András C.D.**: Structural characterization of an endoglucanase from *Serpula lacrymans* var. lacrymans S7.9, 17th International Conference on Chemistry, Cluj, 3-6 noiembrie, 2011, p. 79. ISSN 1843-6293.

10. **Ábrahám, B.**, Orbán Cs., Crognale S., András C.D., Lányi Sz.: Vibrionaceae családba tartozó sótűrő baktérium amiláz génjének izolálása (Isolation of amylase gene from halophilic bacteria within the Vibrionaceae family), 17th International Conference on Chemistry, Cluj, 3-6 noiembrie, 2011, p. 18. ISSN 1843-6293.

11. Szép A.S., **András C.D.**: Fázisegyensúlyok oktatása számítógép segítségével (PC support in phase equilibrium teaching), 17th International Conference on Chemistry, Cluj, 3-6 noiembrie, 2011, p. 52. ISSN 1843-6293.

12. **András C.D.**, Kibédi Szabó Cs.Z., Salamon R.V.: Szuperkritikus állapotú fluidumok (CO_2, N_2O) antimikrobiális hatásának mechanizmusai *Szuperkritikus Oldószerek Műveleti és Analitikai Alkalmazásai*, Budapest, 2012 május 24., p. 17, ISBN 978-963-313-057-5.

13. Komlósi, E., **András C.D.**, Salamon R.V.: Etanol folytonos rektifikálásának optimalizálása teljes háromszintes (3^3) faktorterv és virtuális kísérlet alkalmazásával, 18th International Conference on Chemistry, Félixfürdő, 2012. november 22-25 , p. 53, ISSN 1843-6293.

14. **András C.D.**, Salamon R.V., Salamon S., Csapó, J.: Heterogén katalizátorok alkalmazási lehetőségei konjugált linolsavak előállítására, 18th International Conference on Chemistry, Félixfürdő, 2012. november 22-25 , p. 83, ISSN 1843-6293.

15. **András, C.D.,** Salamon, R.V., György, É., Csapó, J.: A konjugált linolsavak élettani hatásai és felhasználhatósága táplálékkiegészítőként, EME, XXIII. Tudományos Ülésszak, Orvos- és Gyógyszertudományi Szakosztály, Székelyudvarhely, 2013 ápr. 12, p.2.

16. Salamon, R.V., Albert I., **András C.D**., Csapó, J., Ibănescu, C.: Preliminary observations on the effects of milk fortification with conjugated linoleic acid in yogurt preparation. 1st International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafüred, 2013. Oct. 7-11. p.50

17. **András, C.D.**, Szép, Al., Salamon, R.V.: Az előkezelési mód hatása a szárított vadkömény illóolaj kivonására, 19th International Conference of Chemistry, Nagybánya, 2013. november 21-24, p. 96. ISSN: 1843-629.

18. Salamon, R.V., **András C.D.**, Szabó, A., Ibănescu, C., Csapó, J.: Konjugált linolsavval dúsított joghurtok érzékszervi tulajdonságainak műszeres vizsgálata, 19th International Conference of Chemistry, Nagybánya, 2013. november 21-24, p. 96. ISSN: 1843-629.

19. Dormán Gy., Flachner B., Hajdú I., **András Cs.D.**:Gyógyhatású élelmiszer hatóanyagok (Nutraceuticals) és a gyógyszerkutatás: mit tanulhatunk a természettől?, 22th International Conference on Chemistry, Temesvár, 2017. november 3-6. p. 68.

20. **András, C.D.**, Molnos, É., Mátyás, L., Szép, A.: Desztilláció modellezésére alkalmas új korrelációs függvények azeotróp elegyek gőz-folyadék egyensúlyi görbéire, 26th International Conference on Chemistry, 2020 október 30., Kolozsvár, Online.

21. **András, C.D.**, Mátyás, L., Molnos, É., Salamon, R.V., Szép A.: Desztillációs egyensúlyi egységszám analitikus meghatározása etanol-víz elegyre, 27th International Conference on Chemistry, 2021 október 29., Kolozsvár, Online.

22. Héjja, M., Albert, C., **András, C.D.**: A kerti szeder antioxidáns tartalmának analitikai vizsgálata: 27th International Conference on Chemistry, 2021 október 29., Kolozsvár, Online.

23. **András, C.D.**, Albert C., Orbán C., Salamon, B., Dormán, G.: Gyógyszer-újrapozicionálás lehetőségek COVID-19 kezelésben 27th International Conference on Chemistry, 2021 október 29, Kolozsvár, Online.

24. **András, C.D.**, Albert, C., Orbán, C., Dormán, G.: Az indometacin, mint lehetőség a COVID-19 kezelésében. MKE Vegyészkonferencia 2022, Eger, 2022 június 15-17.

25. **András, C.D.**, Mátyás, L., Molnos, É., Salamon, R.V., Szép, A.: Rektifikáló oszlop tányérszámának meghatározása inflexiós azeotróp elegyekre, EMT 28th International Conference on Chemistry, Nagyvárad, 2022 október 27-29.

26. **András, C.D.**, Gagyi, R., Mátyás, L Salamon, R.V., Molnos, É., Szép, A.: Paraméterezett gőz-folyadék egyensúlyi függvények alkalmazása élelmiszeripari desztillációs számításokban, EMT 28th International Conference on Chemistry, Marosvásárhely, 2023 október 25-28.

27. **András, C.D.**, György É., Laslo, É., Unguran, K.A.: Sajtokban előforduló baktériumok antibiotikum rezisztenciája és tartósítószerekkel szembeni toleranciája, EMT 28th International Conference on Chemistry, Marosvásárhely, 2023 október 25-28.

28. Portik-Kocsi, N., Molnár, T.Á., Héjja, M., Orbán, C., Albert, C., Gábor, S., **András, C.D.**: Ribizli integrált feldolgozása. Ribizlilé koncentrátum és liofilezett β-ciklodextrin-antocián komplex előállítása, EMT 28th International Conference on Chemistry, 2023 október 25-28. Marosvásárhely,

29. Gábor, Sz., **András, C.D.**, Albert, Cs., Nguyen, D. Q.: Bioaktív vegyületek kivonása erdei bogyós gyümölcsök melléktermékéből szuperkritikus szén-dioxiddal félüzemi extraktorban, EMT 30th International Conference on Chemistry, 2024 okt. 24-29., Cluj-Napoca

30. **András C.D**., Gagyi R., Mátyás L., Salamon R. V., Molnos É., Szép A.: Relatív illékonyság függvények alkalmazása élelmiszeripari desztillációs számításokban, EMT 30th International Conference on Chemistry, 2024 okt. 24-29., Cluj-Napoca.

31. Csapó, J., **András, C.D.**: A tej fehérjefrakcióinak szétválasztása és meghatározása poliakrilamid-gélelektroforézissel és izoelektromos fókuszálással (PAGE-IEF), EMT 30th International Conference on Chemistry, 2024 okt. 24-29, Cluj-Napoca.

32. Csapó, J., **András, C.D.**:Élelmiszer- és takarmány-alapanyagok aminosav-tartalmának és a fehérje aminosav-összetételének becslése a nyersfehérje-tartalom alapján, EMT 30th International Conference on Chemistry, 2024 okt. 24-29, p.93.

33. **András C.D.**, Gagyi R., Mátyás L., Salamon R.V., Molnos É., Szép A.: Egyensúlyi görbék digitalizálása rektifikáló-oszlop számítása céljából, 15. Matematika és Informatika Alkalmazásokkal Konferencia, 2024. november 15–17., Miercurea Ciuc.

34. **András, C.D.**, Mátyás, L., Salamon, R.V., Molnos, É. ,Szép, A.: Distillation process shortcut modeling based on vapour-liquid equilibria (VLE) fitting. BioSysFoodEng 6th International Conference on Biosystems and Food Engineering, 6. June 2025, Budapest.

35. Szabó, R., Gyenge, L., Albert, C., Molnos, É., Tamás, M., Laslo, É., György, É., Gombos, S., András, C.D., Salamon, R.V.: Investigation of the soaking of matured semi-hard cheeses in blackcurrant wine or in natural blackcurrant juice, 2nd Debrecen Online Conference on Infectious Diseases in a One Health context (DOCIDOH), June 18-20, 2025, Debrecen, Hungary.

36. Gábor, S., **András, C.D.**, Albert, C., Nguyen, D.Q.: Fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus* L.) integrált feldolgozásának vizsgálata: Bioaktív komponensek eloszlása a melléktermékben és az oldószer optimalizálás Hansen oldhatósági paraméterekkel. EMT 31 th International Conference of Chemistry 2025. október. 23–25., Sibiu.

37. **András, C.D.**, Mátyás, L., Salamon, R.V., Molnos, É., Szép, A.: 100 years of distillation modeling. Enhancement of the McCabe-Thiele concept using generalized vapour-liquid equilibria (VLE). FoodConf 5th International Conference on Food Science, Technology & Innovation, 20-21 November, 2025, Budapest.

38. Gábor, S., **András, C.D.**., Albert, C., Nguyen, D.Q.: Extraction of bioactive compounds from wild berries waste with supercritical carbon dioxide using a pilot scale extractor. FoodConf 5th International Conference on Food Science, Technology & Innovation, 20-21 November, 2025, Budapest.

39. András, C.D., Szabó, R., Gyenge, L., Albert, C., Molnos, É., Tamás, M., Laslo, É., György, É., Gombos, S., Salamon, R.V.: Properties of hard cheese soaked and matured in blackcurrant wine. FoodConf 5th International Conference on Food Science, Technology & Innovation, 20-21 November, 2025, Budapest.

D. Traduceri de cărţi, capitole de cărţi, alte lucrări ştiinţifice

E. Editare, coordonare de volume

F. Brevete de invenții și alte titluri de proprietate

G. Contracte de cercetare (menţionaţi calitatea de director sau membru)

1. Obținerea unui produs funcțional prin adaos de trilinoleat conjugat produs prin semisinteză – grant IPC Institutul Programelor de cercetare al Univ. Sapientia Nr. de înreg: IPC: 1/22/05.01.2012, Nr. de înreg. Univ.Sap.: 5/22/05.01.2012, Nr. de înreg. IPC: 59/9/08.11.2012, Nr. de înreg. Univ. Sap.:614/9/08.11.2012, Nr. de înreg. IPC: 2/10/21.01.2014, Nr. de înreg. Univ. Sap.:34/10/21.01.2014 ; 2011-2014– membru

2. Efectul substanțelor antimicrobiene naturale asupra bacteriilor prezente pe legume proaspete cu rol în boli alimentare - Nr. Inreg IPC:12/8/28.04.2015, Nr. Inreg Univ.Sapientia: 252/5/28.04.2015 – membru

3. Efectul filmelor comestibile cu conținut de uleiuri esențiale asupra microorganismelor prezente pe legume proaspete cu rol în boli alimentare și în alterare - Nr. de înreg. IPC: 13/15/17.05.2017, Nr. de înreg. Univ. Sapientia:227/5/17.05.2017 – membru

Data 28. ianuarie 2026

