



## MENCINICOPSCI, GHEORGHE

Membru titular

Prof. univ. dr., biolog, CS 1

Data și locul nașterii: 1 mai 1949, Domnești, județul Argeș

**Studii:** a absolvit Facultatea de Biologie-Biochimie, specializarea biologie, la Universitatea București, în 1972, și a obținut doctoratul în biologie la Universitatea București, în anul 1984, cu teza *Biotehnologii de obținere și utilizare a unor preparate enzimatiche*. A absolvit Facultatea de Automatică, specializarea robotică-biotehnologie, la Institutul Politehnic București, și Institutul de Inginerie Genetică și Biotehnologie, Trieste, Italia, specializarea alimentele și sănătatea umană.

**Activitatea didactică și științifică:** profesor universitar, cercetător - 1972-1984, cercetător științific principal III și II - 1984-1990, cercetător științific principal I, din anul 1990, director științific la Institutul de Chimie Alimentară - 1990-1994, director științific la Institutul de Cercetări Alimentare, București, și profesor universitar la UASMV București.

**Activitatea de cercetare:** direcțiile de cercetare și temele abordate sunt următoarele: introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne; produs nutraceutic cu efecte imunomodulatoare obținut prin procedee biotehnologice; produs biologic activ destinat tratamentului *Wasting Syndrome* asociat infecției H.I.V.; valorificarea deșeurilor și subproduselor rezultate în industria berii în obținerea de suplimente alimentare biologic active; interacțiuni calitative datorate transformării substanțelor nutritive lipidice pe lanțul alimentar furaj-animal-consumator uman în vederea stabilirii unor indicatori de impact asupra sănătății omului; formarea unei rețele integrate de cercetare în domeniul metodelor, analizelor și echipamentelor pentru determinarea pattern-urilor calorice și pattern-urilor de dinamică în timpul mersului la subiecți cu boli cronice; obținerea și valorificarea nutraceutică a compușilor bioactivi adaptogeni din graminee, leguminoase și subproduse viticole cu aplicații integrabile în mediul rural; preparate funcționalizate de uz nutrițional destinate unităților de terapie intensivă; tehnologii nepoluante de utilizare integrale a deșeurilor din vinificație pentru obținerea unor produse cu înaltă valoare economică; cercetări avansate privind obținerea de compuși bioprotectivi cu însușiri revigorante, în situațiile de criză, procesați din resurse autohtone.

**Brevete de invenții naționale:** coautor la 20 de invenții, dintre care amintim: nr. 72289/1979 – *Procedeu de biosinteză a proteinelor și enzimelor celulozolitice*; nr. 70787/1979 – *Procedeu de obținere a biomasei proteice și a enzimelor celulozolitice din borhotul de sfeclă de zahăr*; nr. 70783/1979 – *Procedeu pentru obținerea unei biomase proteice*; nr. 83122/1983 – *Procedeu și aparate pentru obținerea prin biosinteză a preparatelor enzimatiche microbiene*; nr. 104868/1988 – *Procedeu pentru obținerea starterilor microbieni*; nr 107550/1993 – *Procedeu de obținere a extractelor embrionare biostimulatoare*; nr 109099 B1 – *Bioreactor cu circulație prin efect combinat gaz-lift*; nr 111585 B1 – *Bioreactor sferic*.

**Publicații: cărți:** *Bioingineria preparatelor enzimatiche microbiene*, Ed. Tehnică, 1980; *Biotehnologii în prelucrarea produselor alimentare*, Ed. Ceres, 1987; *Product of Ethanol - A Technological Information Package*, Ed. PNUD Viena, 1991; *Noua ordine alimentară: Și noi ce mai mâncăm?*, Ed. Coreus Publishing, 2010; *Compendiu de terapie naturală*, Ed. Medicală, 2010.

**Articole:** *Food Microbiotechnologies in Romania: Present and Prospects*, 7<sup>th</sup> International Symposium on Biological and Environmental Reference Materials – BERM, 1997; *L'influence du traitement thermique et enzymatique sur la biodisponibilité du calcium et du phosphore du soja et des haricots blancs*, Agorategh, nr. 4, Montréal, 1995; *La production d'éthanol par co-immobilisation d'amyloglucosidases et de levures*, Agorategh, nr 3, Montréal, 1994; *Biosynthesis of an Enzymatic Cellulolytic Complex and Its Utilization in Pulp and Paper Industry*, 5<sup>th</sup> International Conference; *Biotechnology in the Pulp and Paper Industry*, Japan, 1992; *Division and Sporulation Mutants in a Bacillus Subtilis Strain*, Revue roumaine de biologie, 1987; *Effect of (dry)*

*Bean Phytate Content on Bioavailability of Nutritional Components in Rats*, 9<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology, Budapesta, vol. II, 1995; *The Glycoproteic of Some Microbial  $\beta$ -Glucanases Investigated by Lectine Interaction*, 5<sup>th</sup> International Conference.

**Premii:** premiul Academiei Române *Emanoil Teodorescu* în anul 1980; medalie de aur cu mențiune, EUREKA 2000; medalie de argint la Salonul de Invenții Geneva, 2001.

**Afilieri:** membru titular al Academiei Oamenilor de Știință din România, membru titular al Academiei de Științe Agricole și Silvice; membru în Asociația Inginerilor din Romania; membru fondator al Association of Francophone Countries for Food Technology Transfer Progress – Montréal; membru în Bioencapsulation Research Group, France; membru activ al Academiei de Științe din New York.

**Aport la dezvoltarea științei:** prin activitatea științifică desfășurată a pus bazele cercetării în domeniul industriei alimentare din România.