

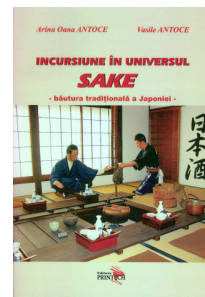
I. Cărți și manuale publicate

ANTOCE OANA ARINA

1. **Arina Oana Antoce**, Vasile Antoce, 2010, „*Incursiune în universul Sake – băutura tradițională a Japoniei*” (*An incursion in the SAKE univers – the Japanese traditional beverage*), Editura Printech, (cod CNC SIS 54), 167 pagini, ISBN 978-606-521-550-4.



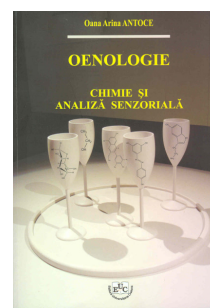
2. **Arina Oana Antoce**, Silvia Cazacu, Ioan Nămoșanu, Maria Ivașcu, Elena Dumitru, Ion Voiculescu, Lidia Fîciu, Loreta Dumitrașcu, Dragomir Damian, 2008, „*Ghid de viticultură ecologică – Aplicarea principiilor și metodologiilor de viticultură ecologică în România*” (*Guide for ecological viticulture*), Editura Alpha MDN (cod CNC SIS 285), 101 pagini, ISBN 978-973-139-056-7.



3. **Antoce Oana-Arina**, 2007, „*Oenologie; Chimie și analiză senzorială*” (*Oenology – Chemistry and sensory analysis*), Editura Universitaria Craiova (cod CNC SIS 130), 808 pagini, ISBN 978-973-742-879-0.



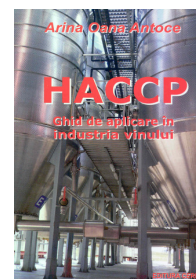
4. **Ioan Nămoșanu și Antoce Oana Arina**, 2005, „*Oenologie – controlul și prevenirea fraudelor*” (*Oenology – control and fraude prevention*), Editura Ceres (cod CNC SIS 236), 223 pagini, ISBN 973-40-0725-4.



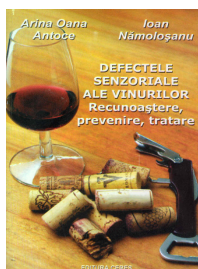
5. **Antoce Oana Arina**, 2005, „*HACCP – Ghid de aplicare în industria vinului*” (*HACCP – Application guide for wine industry*), Editura Ceres (cod CNC SIS 236), București, 75 pagini, ISBN 973-40-0724-6.



6. **Antoce Oana Arina și Ioan Nămoșanu**, 2005, „*Folosirea rațională a dioxidului de sulf în producerea și îngrijirea vinurilor*” (*Rational usage of sulphur dioxide in the wine production and conditioning*), Editura Ceres (cod CNC SIS 236), București, 120 pagini, ISBN 973-40-0733-5.



7. **Antoce Oana Arina**, 2005, „*Igiena în vinificație*” (*Hygiene in winemaking*), Editura Ceres (cod CNC SIS 236), 174 pagini, ISBN 973-40-0732-7.



8. **Antoce Oana Arina și Ioan Nămoșanu**, 2005, „*Defectele senzoriale ale vinurilor – Recunoaștere, prevenire, tratare*” (*Sensory faults of wines – recognition, prevention, treatment*), Editura Ceres (cod CNC SIS 236), 152 pagini, ISBN 973-40-0736-X.



9. **Antoce Oana Arina**, 2005, “*Condiționarea, ambalarea și etichetarea vinurilor*” (*Conditioning, packaging and labelling of wines*), Editura Ceres (cod CNC SIS 236), București, 184 pagini, ISBN 973-40-0677-0.
10. **Antoce Oana Arina** și Ioan Nămoșanu, 2007, “*Oenologie; Defectele și bolile vinului – recunoaștere și metode de stabilizare*”, U.S.A.M.V. București, Atelierul de Multiplicat Cursuri, 50 pag., Comanda 912007.
11. Dan Axente, Nicolae Balaci, Violeta Stoicescu, Adrian Socor, Claudiu Fruntelată, Aurelia Tudorache, Liviu Grigorică, Valeriu V. Cotea și **Antoce Oana Arina**, 2004, “*Vinurile cu denumire de origine controlată – cadrul reglementar de producere*”, Editura Agers, 216 pagini, ISBN 973-7961-40-4.
12. “*Drumul vinului în România*”, coordonatori: Gerd Adolph, Cristina Veith; Sprijin redacțional în realizarea textelor cu specific vitivinicol: **Antoce Oana Arina**, 2004, Ed. Niculescu (cod CNC SIS 212), 240 pagini, ISBN 973-568-904-9.
- 13b. “*Wein und Reisen in Rumänien*”, coordonatori: Gerd Adolph, Cristina Veith; Sprijin redacțional în realizarea textelor cu specific vitivinicol: **Antoce Oana Arina**, 2004, Ed. Niculescu (cod CNC SIS 212), 240 pagini, ISBN 973-568-905-7.
13. **Antoce Oana Arina** și Laura Dorina Dinu, 2002, “*Microbiologie – principii și tehnici de laborator*”, Editura Ceres (cod CNC SIS 236), București, 206 pagini, ISBN 973-40-0556-1 (participare 50%). (Premiul Societății Române a Horticultorilor, 2003).
14. **Antoce Oana Arina** și Ioan Nămoșanu, 2001, “*Utilizarea dioxidului de sulf în vinificație*”, Editura Ceres (cod CNC SIS 236), București, 120 pagini, ISBN 973-40-0497-2.
15. **Antoce Oana Arina**, 2001, “*Igiena în industria vinicolă – garanție a calității*”, Editura Niculescu (cod CNC SIS 212), București, 176 pagini, ISBN 973-568-478-0. (Premiul Societății Române a Horticultorilor, 2003).
16. Nicolai Pomohaci, Valeriu V. Cotea, Viorel Stoian, Ioan Nămoșanu, Aurel Popa, Constantin Sîrghi, **Antoce Oana Arina**, 2001, “*Oenologie*” Vol. 2, Editura Ceres (cod CNC SIS 236), București, 399 pagini, ISBN 973-40-0471-9.
17. Pomohaci Nicolai, Nămoșanu Ioan și **Antoce Oana-Arina**, 1993, “*Metode de analiză și control utilizate în oenologie*”, – Universitatea de Științe Agronomice București, Atelierul de Multiplicat Cursuri, 124 pagini.

II. Brevete de invenție

18. **Arina Oana Antoce**, Ioan Constantin Nămoșanu, 2007, “*Metodă de realizare a unui profil senzorial pentru definirea și evaluarea tipicității vinurilor*”(Method for sensory profile construction for defining and evaluating wine typicality), propunere OSIM Nr. A/00138, 4.04.2007. (Publicat în Buletinul Oficial de proprietate industrială BOPI nr 6/2007). **Brevet Invenție 123129 eliberat pe 30.11.2010.**

III. Teze de doctorat

19. “**Effects of Culture Conditions and Inhibitors on the Growth of Yeasts Studied by Calorimetry**” (*Efectul condițiilor de cultură și al inhibitorilor asupra creșterii drojdiilor, studiat prin intermediul calorimetriei.*), 116 pagini, martie 1998, Laboratory of Biophysical Chemistry, College of Agriculture, **Osaka Prefecture University**, Osaka, Japonia. Obținut titlul de Doctor în Chimie Agricolă (echivalat în România cu cel de *Doctor în Agricultură și Horticultură*)
20. “**Studiu privind producerea vinurilor spumante cu ajutorul celulelor de drojdie imobilizate în geluri polizaharidice**”, 174 pagini, iunie 2000, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară **București**. Obținut titlul de *Doctor în Horticultură*.