



Curriculum vitae  
Europass

Informații personale

Nume / Prenume **Râpeanu Gabriela**  
Adresă(e) Strada Domneasca Nr.111, Corp E, cam 202, 800201, Galati, Romania  
Telefon(oane) +40 336 130 177  
Fax(uri) +40 236 460 165  
E-mail(uri) [Gabriela.Rapeanu@ugal.ro](mailto:Gabriela.Rapeanu@ugal.ro)  
Naționalitate(-tăți) Romana

**Poziția vizată** Director CSD – Școala Doctorală de Științe Fundamentale și Inginerești  
**Locul de muncă / Domeniul ocupațional** Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor  
Departament SAIABA

Experiența profesională

Perioada 1998-prezent  
Funcția sau postul ocupat 2013 - prezent profesor universitar  
2008 – 2013 conferențiar universitar  
2006-2008 șef lucrări  
2003-2006 asistent universitar  
2001-2003 preparator universitar  
1998-2001 doctorand cu frecvență

Activități și responsabilități principale Invățământ superior, Cercetare științifică

Numele și adresa angajatorului Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați,  
Strada Domneasca Nr.111, 800201, Galați, Romania

Tipul activității sau sectorul de activitate **Activitate didactică** (profesor cursuri: Autentificare și expertizarea produselor alimentare: Tehnologia și controlul calitatii în industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate: Controlul falsificării produselor alimentare și metode de identificare; Compuși biologic activi)

**Activitate de cercetare** (Impactul tratamentelor termice și/sau atermice asupra enzimelor, proteinelor, compușilor biologic activi din alimente și asupra formării compușilor toxici; Valorificarea compușilor biologic activi din subproduse de origine vegetala pentru obtinerea de ingrediente și produse alimentare cu valoare adaugata)

**Conducere doctorat** în domeniul *Ingineria Produselor Alimentare*

Educație și formare

Perioada 1992-1997/1997-1998/1998-2005/2016

Calificarea / diploma obținută Inginer/Inginer diplomat/Doctor în domeniul Științe Inginerești, specializarea Inginerie Industrială/Abilitare în domeniul Ingineria Produselor Alimentare

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Tehnologia produselor alimentare, Tehnologii speciale în industria alimentara

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Facultatea SIA din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați, Strada Domneasca Nr.111, 800201, Galati, Romania

Nivelul în clasificarea națională sau internațională Licenta/Masterat/Doctorat

**Aptitudini și competențe personale**

Limba(i) maternă(e)

Romana

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (\*)

Înțelegere				Vorbire				Scriere		
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		
Engleză	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
Franceză	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipă: experiența muncii în echipă încă din facultate, prin participări la activități practice și de cercetare derulate în cadrul facultății

Competențe și aptitudini organizatorice

Experiență managerială în derularea, în calitate de director (responsabil partener), a 15 proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare, câștigate prin competiție. Elemente relevante pentru capacitatea managerială:

- ☞ Eficiența în coordonarea activităților de cercetare și administrative;
- ☞ Selecția corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative;
- ☞ Antrenarea tinerilor (studenți și masteranzi) în activitatea de cercetare;
- ☞ Aprecierii corecte a bugetului și utilizarea eficientă a fondurilor,

Competențe și aptitudini tehnice

- ☞ Tehnologia și controlul calității în industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate;
- ☞ Autentificare și expertizarea produselor alimentare;
- ☞ Impactul tratamentelor termice și/sau atermice asupra enzimelor, proteinelor, compușilor biologic activi din alimente cât și asupra formării compușilor toxici;
- ☞ Valorificarea compușilor biologic activi din subproduse de origine vegetală pentru obținerea de ingrediente și produse alimentare cu valoare adăugată;
- ☞ Alternative biotehnologice de îmbunătățire a tehnologiei de obținere a vinului;
- ☞ Tehnici avansate pentru autentificarea și expertizarea produselor alimentare.

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Windows Applications: Word, Excel, PowerPoint și Sigma Plot.

Alte competențe și aptitudini

Membri în Consiliul profesoral al Facultății Știința și Ingineria alimentelor  
Membri în Senatul Universității Dunărea de Jos din Galați  
Membri CSUD Universitatea Dunărea de Jos din Galați

Permis(e) de conducere

Da, categoria B

**Informații suplimentare**

**Contribuții științifice**

- Cărți și capitole în cărți publicate în edituri recunoscute – 12
- Articole publicate în reviste cu recunoaștere internațională cotate ISI-62
- Articole publicate în reviste cu recunoaștere internațională indexate BDI – 38
- Articole publicate în reviste din țara recunoscute CNCS – 12
- Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale – 45
- Studii publicate în volumele unor manifestări naționale - 3
- Studii publicate în volumele unor manifestări naționale recunoscute din țară - 4
- Studii comunicate în străinătate (publicate în rezumat) - 12
- Alte contribuții (studii și referate) - 5
- Proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare – 27

**Premii și distincții**

- premiul *In Hoc Signo Vincas*, comisia 5, competiția 2008  
[http://www.cnscis.ro/premii\\_2008.php](http://www.cnscis.ro/premii_2008.php)
- distincția «Cum Laudae» la obținerea titlului de doctor, 2005.

### Membru in consilii și comisii nationale

Martie 2020 – prezent Membru al CNCS, <http://www.cncs-nrc.ro/comisii-cnscs2020/comisia-de-stiintele-vietii-aplicate-si-biotehnologii-2020/>

președintele comisiei Științele vietii și Biotehnologii

Februarie 2011 – Mai 2013 Membru al CNCS, <http://www.cncs-uefiscdi.ro/membri-cnscs/>

președintele comisiei Științele vietii și Biotehnologii

2011 – 2012 membru CNATDCU, Panelul 2 - Comisia Ingineria resurselor vegetale si animale  
<http://www.cnatdca.ro/paneluri-cnatdca/panel-2-stiinte-ingineresti/comisia-de-inginerie-a-resurselor-vegetale-si-animale/>

2008 – 2011, Membru al Comisiei 5 CNCSIS, Științe Agricole și Medicină Veterinară  
[http://www.cnscsis.ro/comisia\\_5.php](http://www.cnscsis.ro/comisia_5.php)

### Expert evaluator

2019/2020 Evaluator proiecte INNOWWIDE (Horizon 2020 programme)/EUROSTARS

2016 Evaluator pentru BeIPD-Marie Curie COFUND, University of Liege, Belgium

2014/2019/2020 Evaluator pentru Ministry of Science, Education and Sports (MSES) of the Republic of Croatia

2010-2011/2020 Evaluator pentru "Eugen Ionescu" fellowships, AUF- Agence universitaire de la Francophonie, Bureau Europe centrale et orientale

2008-2009 Evaluator pentru the National Science Fund of Bulgaria

2008 PNII, Programul Parteneriate ([www.experti-cdi.ro](http://www.experti-cdi.ro))

2007 PNII, Programul Idei ([www.experti-cdi.ro](http://www.experti-cdi.ro))

2005-2006 Expert evaluator CNCSIS ([www.cnscsis.ro/experti\\_2006.php](http://www.cnscsis.ro/experti_2006.php))

### Specializări

2009-2020 Sef Laborator LAFDMA acreditat RENAR (<http://www.lafdma.ugal.ro/>)

23-24.09.09 Perfectionare SR ISO/CEI 17025:2005 Cerințe generale pentru competenta laboratoarelor de incercari si etalonări, si Asigurarea trasabilitatii, estim incert de masurare si validare a metodelor de laborator in contextul SR ISO/CEI 17025: 2005. Galați, Romania.

2007, perfectionare *Managementul igienei in industria alimentara (sistemul HACCP si ISO 22000*, TUV Rheinland, Romania

05-06.03.07: Combaterea pirateriei si a contrafacerilor. Marcile comerciale si desenele industriale. Protectia drepturilor de proprietate industrială in UE: motive si modalitati de protejare a drepturilor privind produsele si serviciile. Seminar TAIEX (Unitatea pentru Constructie Institutionala TAIEX a Comisiei Europene), Camera de Comert si Industrie a Municipiului Bucuresti, Bucuresti, Romania.

12-22.04.07: Laboratorul de Tehnologia Alimentelor, Universitatea Catolica din Leuven, Belgia-stagiu de perfectionare.

15-30.09.06: Laboratorul de Electrochimie, Universitatea din Nantes, Franta-stagiu de perfectionare.

22-28.01.06: *The Interdisciplinary Seminars on the Conduct of Science for Early Career Researchers*, Bratislava, Slovakia, organizat in cadrul CEC- WYS European project ([www.cec-wys.org](http://www.cec-wys.org)), de French National Institute for Agronomy (INRA) ([www.reflexives-lpr.org](http://www.reflexives-lpr.org)) si Hungarian Science and Technology Foundation (website at <http://www.tetalap.hu>).

2003, noiembrie-2004, noiembrie: Laboratorul de Tehnologia Alimentelor, Universitatea Catolica din Leuven, Belgia-bursa Marie Curie.

2001, ianuarie-2002, noiembrie: Laboratorul de Electrochimie, Universitatea din Nantes, Franta-bursa Tope Axest.

1997-1998: Cursuri postuniversitare în cadrul Departamentului pentru pregătirea personalului didactic cu obținerea Certificatului de absolvire.

**Membru al asociațiilor profesionale**

Euroscience-European Association for the Promotion of Science and Technology  
EURSAFE - European Society for Agricultural and Food Ethics

Marie Curie Association

Asociația Specialistilor în Biotehnologie Aplicată (ASBA)

Asociația Degustatorilor Autorizați din România (ADAR)

**Membru în comitete științifice/editoriale**

*Romanian Biotechnological Letters*, revistă recunoscută CNCS, cotată ISI

Revista de chimie <https://www.revistadechimie.ro/RCBoard.asp>

Lucrări de la de la Secțiunile *Food Engineering și Food control and Expertise* înscrise la

Simpozionul EURO-ALIMENT 2005, 2007, 2009, 2011, 2015, 2017, 2019

[www.euroaliment.ugal.ro/](http://www.euroaliment.ugal.ro/)

**Membru în comitete de organizare**

*Food safety and security: global holistic approaches for the future and environmental impacts*, NATO Science for Peace Programme, ARW-NATO, CBP 982868, Advanced Research Workshop, 4-6 September 2007, Galați, România <http://foodsafety.ugal.ro/>

*Industrial Microbiology and Applied Biotechnology*, 9-11 October 2008, Galați, România, [www.micro-bio2008.ugal.ro](http://www.micro-bio2008.ugal.ro)

**Editor executiv (2007-2016)**

INNOVATIVE ROMANIAN FOOD BIOTECHNOLOGY (online journal)

<http://www.bioaliment.ugal.ro/ejournal.htm>

**Proiecte de cercetare internaționale**

2018-2020 Bilateral colaboration Romania China nr. 29 BM/2018, Valorization of bioactive compounds and microbial resources from grapes and wine, ValorFood – **director de proiect**.

2016-2018 Bilateral colaboration Romania China nr. 49 BM/2016, Control and utilization of lactic acid bacteria during winemaking, L'Wine – **director de proiect**.

2013-2015 Bilateral colaboration Romania Slovacia nr. 645/17.04.2013, Impact of thermal treatment on antioxidant capacity and acrylamide formation in fruit based food ANTACRYFOOD – **director de proiect**.

2013-2015 Bilateral colaboration Romania China nr. 618/07.01.2013, The use of fungal selected strains to obtain antimicrobials with high impact in food safety assurance FUNGSAFE – membru în echipa de cercetare.

2013-2015 Bilateral colaboration Romania China nr. 706/14.04.2013, Development and implementation of efficient processes for pharmaceutical compounds bioremediation – team member.

2012-2014, Bilateral colaboration Romania Slovenia nr. 630/05.06.2012, Effect of thermal treatment on bioactive compounds from different Romanian and Slovenian juices and jams BIOTHERMAL – **director de proiect**.

2012-2014, Bilateral colaboration Romania Slovenia nr. 631/05.06.2012, *In vitro* studies on biological activities of some compounds from traditional Slovenian and Romanian red grapes BIOGRAPE – membru în echipa de cercetare

2011-2013, Bilateral colaboration Romania Slovacia nr. 479/17.03.2011, Evaluation of antioxidant capacity and acrylamide formation in different thermally processed vegetables ANTACRYVEG – **director de proiect**.

2010-2012, Bilateral colaboration Romania-Bulgaria nr. 448CB/4.10.2010, Elaboration formulas and technologies for new functional foods and beverages production FOODFUNCFORM – **director de proiect**.

2010-2012, Bilateral colaboration Romania Cipru nr. 414-/19.05.2010, Study on antioxidant and allergens in authentic Cypriot and Romanian wines ACYROWINE – membru în echipa de cercetare.

2012-2015, COST Action 1106, An integrated systems approach to determine the developmental mechanisms controlling fleshy fruit quality in tomato and grapevine, member in Committee Management of the Action (<http://qualityfruit.inp-toulouse.fr/en/home.html>).

2007-2011, COST Action FA602, Bioactive Food Components, Mitochondrial Function and Health, member in Committee Management of the Action ([http://w3.cost.eu/index.php?id=182&action\\_number=FA0602](http://w3.cost.eu/index.php?id=182&action_number=FA0602)).

#### Proiecte de cercetare naționale (director de proiect)

2013-2016 – Thermal and/or non thermal technology as a tool to increase the health functionality of bioactive compounds in fruit based food, PN-II-ID-PCE-2012-4-0509 ([www.biostab.ugal.ro](http://www.biostab.ugal.ro)) - **director de proiect.**

2006-2008 - CEEX Grant, Module II, Non-conventional methods used for biochemical and microbiological stability of fruit juices - **director de proiect.**

2006-2008 - CEEX Grant, Module I, Modern nonconventional technologies for waste water and sludge bioremediation - **director de proiect.**

#### Lucrări publicate în reviste cotate ISI

Gheonea (Dima) I., Aprodu I., Enachi E., Horincar G., Bolea C.A., Bahrim G.E., **Râpeanu G.**, Stănciuc N. 2020. Investigations on thermostability of carotenoids from tomato peels in oils using a kinetic approach. *Journal of Food Processing and Preservation*, <https://doi.org/10.1111/jfpp.14303>, 44, e14303.

Mihalcea L., Barbu V., Enachi E., Andronoiu D.G., **Râpeanu G.**, Stoica M., Dumitrașcu L., Stănciuc N. 2020. Microencapsulation of Red Grape Juice by Freeze drying and Application in Jellies Formulation, *Food Technology and Biotechnology*, <https://doi.org/10.17113/ftb.58.01.20.6429>, 58(1), 20-28.

Horincar G., Enachi E., Bolea C., **Râpeanu G.**, Aprodu I. 2020. Value-Added Lager Beer Enriched with Eggplant (*Solanum melongena* L.) Peel Extract, *Molecules*, 25(3), 731.

Horincar G., Enachi E., Barbu V., Andronoiu D.G., **Râpeanu G.**, Stănciuc N., Aprodu I. 2020. Value-Added Pastry Cream Enriched with Microencapsulated Bioactive Compounds from Eggplant (*Solanum melongena* L.) Peel, *Antioxidants*, 9(4), 351.

Vasile M.A., Milea Ș.A., Enachi E., Barbu V., Cîrciumaru A., Bahrim G.E., **Râpeanu G.**, Stănciuc N. 2020. Functional enhancement of bioactives from black beans and lactic acid bacteria into an innovative food ingredient by co-microencapsulation, *Food and Bioprocess Technology – An International Journal*, 10.1007/s11947-020-02451-8, 13, 978–987.

Aprodu I., Dumitrașcu L., **Râpeanu G.**, Bahrim G.E., Stănciuc N. 2020. Spectroscopic and Molecular Modeling Investigation on the Interaction between Folic Acid and Bovine Lactoferrin from Encapsulation Perspectives, *Foods*, doi:10.3390/foods9060744, 9, 744.

Condurache N.N., Aprodu I., Grigore-Gurgu L., Petre B.A., Enachi E., **Râpeanu G.**, Bahrim G.E., Stănciuc N. 2020. Fluorescence spectroscopy and molecular modeling of anthocyanins binding to bovine lactoferrin peptides, *Food Chemistry*, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126508, 318, 126508.

Milea, A.S., Aprodu, I., Vasile, A.M., Barbu, V., **Râpeanu, G.**, Bahrim, G.E., Stănciuc, N. 2019. Widen the functionality of flavonoids from yellow onion skins through extraction and microencapsulation in whey proteins hydrolysates and different polymers. *Journal of Food Engineering*, 251, 29-35. Factor de impact 3,625

Horincar, G., Aprodu, I., Barbu, V., **Râpeanu, G.**, Bahrim, G.E., Stănciuc, N. 2019. Interactions of flavonoids from yellow onion skins with whey proteins: Mechanisms of binding and microencapsulation with different combinations of polymers. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 215, 158-167. Factor de impact 2.931

Enachi, E., Grigore-Gurgu, L., Aprodu, I., Stănciuc, N., Dalmadi, I., Bahrim, G., **Râpeanu, G.**, & Croitoru, C. 2018. Extraction, purification and processing stability of peroxidase from plums (*Prunus domestica*), *International Journal of Food Properties*, 21:1, 2744-2757, DOI: 10.1080/10942912.2018.156031.

Condurache, N.N., Aprodu, I., Crăciunescu, O., Tatia, R., Horincar, G., Barbu, V., Enachi, E., **Râpeanu, G.**, Bahrim, G.E., Oancea, A., Stănciuc, N. 2019. Probing the Functionality of Bioactives from Eggplant Peel Extracts Through Extraction and Microencapsulation in Different Polymers and Whey Protein Hydrolysates, *Food and Bioprocess Technology*, 12, 1316-1329. Factor de impact 3.032

Constantin OE, Kukurová K, Daško L, Stănciuc N, Ciesarová Z, Croitoru C, **Râpeanu, G.**, 2019, Modelling Contaminant Formation during Thermal Processing of Sea Buckthorn Purée, *Molecules* 24 (8), 1571. Factor de impact 3.060

Constantin OE, Kukurová K, Daško L, Stănciuc N, Ciesarová Z, Croitoru C, **Răpeanu, G.**, 2019, Effect of thermal processing on simultaneous formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in plum puree, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 69 (2), 179-189. Factor de impact 1.514

Aprodu, I. Milea, SA, Anghel, RM, Enachi, E., Barbu, V, Craciunescu, O, **Rapeanu, G**, Bahrim GE Oancea, A, Stanciuc, N, 2019. New Functional Ingredients Based on Microencapsulation of Aqueous Anthocyanin-Rich Extracts Derived from Black Rice (*Oryza sativa* L.). *Molecules*, 24 (18). Factor de impact 3.060

Gheonea, I., Aprodu, I., Enachi, E., Horincar, G. Bolea, CA. Bahrim, GE., **Rapeanu, G.**, Stanciuc, N, 2019. Investigations on thermostability of carotenoids from tomato peels in oils using a kinetic approach. *Journal of Food Processing and Preservation*, Article Number: e14303. DOI: 10.1111/jfpp.14303 Factor de impact 1.288

Milea AS, Vasile, AM, Circiumaru, A, Dumitrascu, L Barbu, V **Rapeanu, G** Bahrim, GE Stanciuc, N. 2019. Valorizations of Sweet Cherries Skins Phytochemicals by Extraction, Microencapsulation and Development of Value-Added Food Products, *Foods*, 8 (6), Article Number: 188 Factor de impact 3.011

Oancea, A.M., Hasan, M., Vasile, A.M., Barbu, V., Enachi, E., Bahrim., G., **Rapeanu, G.**, Silvi, S., Stănciuc, N. 2018. Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. *LWT-Food Science and Technology*, 95, 129-134, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.04.083>

Dima (Gheonea), I. Aprodu, I. **Răpeanu, G**, Stănciuc., N. 2018. Binding mechanisms between lycopene extracted from tomato peels and bovine  $\beta$ -lactoglobulin. *Journal of Luminescence*, 203, 582-589, <https://doi.org/10.1016/j.jlumin.2018.07.017>,

Croitoru C., Mureșan C., Turturică M., Stănciuc N., Andronoiu D., Dumitrașcu L., Barbu V., Enachi (Ionita) E., Horincar (Parfene) G., **Răpeanu G.**, 2018. Improvement of Quality Properties and Shelf Life Stability of New Formulated Muffins Based on Black Rice, *Molecules* 23 (11), 3047, <https://doi.org/10.3390/molecules23113047>,

Stănciuc N., Aprodu, I., Turturica, M., Oancea, A-M., Barbu, V., Ionita, E., **Răpeanu, G.**, Bahrim, G. 2018. Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate, *Journal of Food Engineering*, 223, 197-207, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.10.019>

Ursache, F.M., Andronoiu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Dumitrașcu, L., Botez, E., **Răpeanu, G.**, Stănciuc, N. 2018. Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products, *Journal of Food Engineering*, 219, 16-24, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.09.015>

Oancea, A.M., Onofrei, C., Turturică, M., Bahrim, G., **Răpeanu, G.**, Stănciuc, N. 2018. The kinetics of thermal degradation of polyphenolic compounds from elderberry (*Sambucus nigra* L.) extract, *Food Science and Technology International*. 24, 361-369, <https://doi.org/10.1177/1082013218756139>

Constantin O E, **Rapeanu G**, Kukurova K, Turturică, M, Dubova Z, Tobolkova B, Daško L., Ciesarova Z, Croitoru C., 2018. Antioxidative Capacity of and Contaminant Concentrations in Processed Plum Products Consumed in Romania, *Journal of food protection*, 81(8), 1313-1320 <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-18-066>

Oancea, A.M., Aprodu, I., **Rapeanu, G.**, Bahrim, G., Stănciuc N., 2018. The Binding mechanism of anthocyanins from sour cherries (*Prunus cerasus* L) skins to bovine  $\beta$ -lactoglobulin: A fluorescence and in silico-based approach. *International Journal of Food Properties*, 20, S3096-S3111, <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1343347>.

Mihalcea, L., Turturică, M., Barbu, V., Enachi, E., Pătrașcu, L., Cotarlet, M.; Dumitrascu, L.; Aprodu, I.; **Rapeanu, G.**; Stănciuc, N. 2018. Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO<sub>2</sub> extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products. *Food Chemistry*, 262, 30-38.

Turturica, M., Stănciuc, N., Muresan, C., **Răpeanu, G**, Croitoru, C. 2018. Thermal Degradation of Plum Anthocyanins: Comparison of Kinetics from Simple to Natural Systems, *Journal of Food Quality*, 5, 1-10, DOI: 10.1155/2018/1598756.

Stănciuc N., Aprodu, I., Turturica, M., Oancea, A-M., Barbu, V., Ionita, E., **Răpeanu, G.**, Bahrim, G. 2018. Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate, *Journal of Food Engineering*, 223, 197-207.

Ursache, F.M., Andronoiu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Dumitrașcu, L., Botez, E., **Răpeanu, G.**, Stănciuc, N. 2018. Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products, *Journal of Food Engineering*, 219, 16-24.

Oancea, A.M., Onofrei, C., Turturică, M., Bahrim, G., **Răpeanu, G.**, Stănciuc, N. 2018. The kinetics of thermal degradation of polyphenolic compounds from elderberry (*Sambucus nigra* L.) extract, *Food Science and Technology International*. <https://doi.org/10.1177/1082013218756139>.



Aprodu I., Ursache F.M., Turturică M., **Rapeanu G.**, Stănciuc N., 2017. Thermal stability of the complex formed between carotenoids from sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) and bovine beta-lactoglobulin, **Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy**, 173, 562-571.

Stănciuc N., Turturică M., Oancea A.M., Barbu V., Ionita E., Aprodu I., **Rapeanu G.**, 2017, Microencapsulation of anthocyanins from grapes skins by whey proteins isolates and different polymers, **Food and Bioprocess Technology – An International Journal**, 10, 1715–1726.

Oancea A.M., Aprodu I., Ghinea I.O., Barbu V., Ioniță E., Bahrim G., **Răpeanu G.**, Stănciuc N., 2017, A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using  $\beta$ -lactoglobulin as matrices. **Journal of Food Engineering**, 210, 83–90.

Ioniță, E., Gurgu, L., Aprodu, I., Stănciuc, N., Dalmadi, I., Bahrim, G., **Răpeanu, G.**, 2017, Characterization, purification and temperature/pressure stability of polyphenol oxidase extracted from plums (*Prunus domestica*), **Process Biochemistry**, 56, 177-185.

Turturică M., Stănciuc N., Bahrim G., **Răpeanu G.**, 2016, Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plum (*Prunus domestica*) extracts – a kinetic study – **Journal of Food Engineering**, 171, 200-207.

Constantin O. E., Skrt M., Poklar Ulrih N., **Răpeanu G.**, 2015, Anthocyanins profile, total phenolics and antioxidant activity of two Romanian red grape varieties: Fetească neagră and Băbească neagră (*Vitis vinifera*), **Chemical papers**, 69(12), 1573-1581.

Stănciuc N., Aprodu I., Ioniță E., Bahrim G., **Răpeanu G.**, 2015, Exploring the structure-function relationship of horseradish peroxidase through investigation of pH and heat induced conformational changes, **Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy**, 147, 43-50.

Ioniță E., Stănciuc N., Aprodu I., **Răpeanu G.**, Bahrim G., 2014, pH-induced structural changes of tyrosinase from *Agaricus bisporus* using fluorescence and in silico methods, **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 94(11), 2338-2344.

Ioniță E., Aprodu I., Stănciuc N., **Răpeanu G.**, Bahrim G., 2014, Advances in structure-function relationships of tyrosinase from *Agaricus bisporus* - investigation on heat-induced conformational changes, **Food Chemistry**, 156, 129-136.

Constantin O. E., Kukurová K., Neagu C., Bednářiková A., Ciesarová Z., **Răpeanu G.**, 2014, Modelling of acrylamide formation in thermally treated red bell peppers (*Capsicum annuum* L.), **European Food Research and Technology**, 238(1), 149-156.

Dumitrascu L., Moschopoulou E., Aprodu I., Stanciu S., **Rapeanu G.**, Stanciu N., 2013, Assessing the heat induced changes in major cow and non-cow whey proteins conformation on kinetic and thermodynamic basis, **Small Ruminant Research**, 111(1-3), 129-138.

Stanciu N., Aprodu I., **Rapeanu G.**, van der Plancken I., Bahrim G., Hendrickx M., 2013, Analysis of the Thermally Induced Structural Changes of Bovine Lactoferrin, **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 61(9), 2234-2243.

Stanciu N., Aprodu I., **Rapeanu G.**, Bahrim G., 2013, pH- and heat-induced structural changes of bovine alpha-lactalbumin in response to oleic acid binding, **European Food Research and Technology**, 236(2), 257-266.

Dumitrascu L., Stănciuc, N., Stanciu S., **Răpeanu G.**, 2012, Thermal inactivation of lactoperoxidase in goat, sheep and bovine milk - A comparative kinetic and thermodynamic study, **Journal of Food Engineering**, 113(1), 47-52.

Folache E., Popescu C., Ciubuca A., **Rapeanu G.**, Bulancea M., 2012, Dynamics of oxidative enzymes activity during the white grapes wine-making, **Journal of Environmental Protection and Ecology**, 13(3), 1608-1615.

Stănciuc, N., **Răpeanu, G.**, Bahrim G., Aprodu I., 2012, pH and heat-induced structural changes of bovine apo- $\alpha$ -lactalbumin, **Food Chemistry**, 94(2), 953–961.

Stănciuc, N., Dumitrascu, L., Ardelean, A., Stanciu, S., **Răpeanu, G.**, 2012, A kinetic study on the heat induced changes of whey proteins concentrate at two pH values, **Food and Bioprocess Technology**, 5(6), 2160-2171.

Codreși C., Alexe P., **Răpeanu G.**, 2012, Synergy between selected yeast and  $\beta$ -glucosidase activity of enzymatic preparations used to obtain Chardonnay wines, **Journal of Food, Agriculture & Environment**, 10(2), 94-98.

Stănciuc, N., Aprodu I., **Răpeanu, G.**, Bahrim G., 2012, Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine beta-lactoglobulin, **Innovative Food Science & Emerging Technologies**, 15, 50-56.

Stănciuc, N., **Răpeanu, G.**, Bahrim G., Aprodu I., 2012, pH and heat-induced structural changes of bovine apo- $\alpha$ -lactalbumin, **Food Chemistry**, 3(131), 956–963.

Aboubakar, Bonciu C., **Rapeanu, G.**, Njintang, N., Mbofung C.M., Bahrim G., 2011, Biochemical and structural changes of taro (*Colocasia esculenta*) tubers during simple thermal treatments (low temperature) or in combination with chemicals, **Food Bioprocess Technology**, 5(7), 2739-2747.

Stănciuc, N., Ardelean, A., Diaconu, V., **Râpeanu, G.**, Stanciu, S., Nicolau, A., 2011, Kinetic and thermodynamic parameters of alkaline phosphatase and  $\gamma$  – glutamyl transferase inactivation in bovine milk, *Dairy Science & Technology (formerly Le Lait)*, **91(6)**, 701-717.

Stănciuc, N., Dumitrascu, L., Stanciu, S., **Râpeanu, G.**, 2011.  $\gamma$ -glutamyl transferase inactivation in milk and cream: a comparative kinetic study, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **12**, 56–61.

Stănciuc, N., **Râpeanu, G.**, 2010, Identification of adulterated sheep and goat cheeses marketed in Romania by immunocromatographic assay, *Food and Agriculture Immunology*, Vol. 21, Issue 2, 157-164.

Stănciuc, N., **Râpeanu, G.**, Stanciu, S., 2010. Quantitative evaluation on Maillard reactions in model systems: a kinetic study, *Romanian Biotechnological Letters*, Vol. 15, No.3, 5329-5339.

Badea V., Balaban D.P., **Râpeanu G.**, Amariei C., Badea C.F., 2009, The antibacterial activity evaluation of *Cystoseira barbata* biomass and some alginates upon bacteria from oropharyngeal cavity, *Romanian Biotechnological Letters*, **14(6)**, 4851-4857.

**Râpeanu G.**, Bolocan A., Gazi I., Bahrim G., 2008, Metabolic activity stimulation of the wine yeasts by polyphenols extracted from red grapes, *Romanian Biotechnological Letters*, **13(5)**, 9-16.

**Râpeanu G.**, Parfene G., Horincar V., Polcovnicu C., Ionescu L., Bahrim G., 2008, Confirmation and identification of *Listeria* species from fresh lettuce, *Romanian Biotechnological Letters*, **13(6)**, 32-36.

**Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Biochemical characterisation and process stability of polyphenoloxidase extracted from Victoria grapes (*Vitis Vinifera* ssp. *Sativa*), *Food Chemistry*, **94(2)**, 253-261.

**Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Thermal and high pressure inactivation kinetics of Victoria grape polyphenol oxidase from model systems to real system studies, *Journal of Food Process Engineering*, **29 (3)**, 269-286.

Dalmadi I., **Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Characterisation and inactivation by thermal and pressure processing of strawberry (*Fragaria ananassa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, *Journal of Food Biochemistry*, **30(1)**, 56-76.

**Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2005, Thermal and high pressure inactivation kinetics of polyphenol oxidase in Victoria grape must, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **58(8)**, 2988-2994.

**Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2005, Effect of pH on thermal and/or pressure inactivation of Victoria grape (*Vitis Vinifera* ssp. *Sativa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, *Journal of Food Science*, **70(5)**, E301-307.