



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume

Nour Violeta

Adresă(e)

Aleea Vasile Alecsandri nr. 2, Craiova, cod 200463, Romania

Telefon

0251414541, 0722791987

Fax

0251414541

E-mail

vionor@yahoo.com

Naționalitate

Română

Data nașterii

27 iulie 1966

Sex

feminin

Locul de muncă/domeniul ocupational

**Prof.univ.dr.habil. la Universitatea din Craiova, Conducător de doctorat la
Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați / Ingineria produselor alimentare**

Experiența profesională

35 de ani

Perioada

2015-Prezent

Funcția sau postul ocupat

Conducător de doctorat în domeniul Ingineria produselor alimentare

Activități și responsabilități principale

Conducerea științifică a doctoranzilor; Management activități de cercetare; Redactare articole științifice; Evaluare rapoarte de cercetare și teze de doctorat

Numele și adresa angajatorului

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI, ȘCOALA DOCTORALĂ: ȘTIINȚE FUNDAMENTALE ȘI INGINEREȘTI

Perioada

Mar. 1994 – prezent

Funcția sau postul ocupat

Mar. 1994 – febr. 1995 – preparator universitar

Mar. 1995 – febr. 1999 – asistent universitar

Mar. 1999 – sept. 2003 – lector universitar

Sept. 2003 – sept. 2008 – conferentiar universitar

Oct. 2008 – prezent – profesor universitar

Activități și responsabilități principale

Cursuri și lucrări practice, activitate de cercetare științifică

Nivel licență: Principii de conservare a produselor alimentare, Tehnologii în industria alimentară,

Nutriție umană și inocuitatea produselor alimentare,

Nivel master: Siguranța alimentelor, Trasabilitatea produselor alimentare

Numele și adresa angajatorului

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA, FACULTATEA DE HORTICULTURĂ, Str. A.I. Cuza nr. 13, Craiova

Tipul activității sau sectorul de activitate

Învățământ superior, cercetare

Perioada

Apr. 1989 – Mar. 1994

Funcția sau postul ocupat

Inginer tehnolog

Activități și responsabilități principale

Responsabil secție

Numele și adresa angajatorului

ÎNTRERINDEREA. DE INDUSTRIALIZARE A CĂRNII, TÂRGOVIȘTE, JUD. DÂMBOVIȚA

Tipul activității sau sectorul de activitate

Industrie alimentară

Educație și formare

Perioada	Sept. 2015
Calificarea / diploma obținută	ABILITARE ÎN DOMENIUL INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE Teza de abilitare cu titlul: Compuși biologic activi cu beneficii pentru sănătate din produse vegetale – abordări analitice și extractive
Numele și tipul instituției de învățământ	UNIVERSITATEA "DUNAREA DE JOS" DIN GALATI
Calificarea / diploma obținută	Atestat de abilitare și calitatea de conducător de doctorat în domeniul de studii universitare de doctorat INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE acordat în baza O.M. 5328/29.09.2015
Perioada	Apr. 1995 – lun. 2001
Calificarea / diploma obținută	DOCTOR ÎN DOMENIUL ȘTIINȚE INGINEREȘTI, SPECIALIZAREA INGINERIE INDUSTRIALĂ Teza de doctorat cu titlul: Cercetări privind formarea gelurilor cu ajutorul proteinelor de origine vegetală și animală Diploma de doctor seria A Nr. 0000311, cu distincția Cum Laudae
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Ingineria produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	UNIVERSITATEA "DUNAREA DE JOS" DIN GALATI
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Studii universitare de doctorat / Nivel ISCED8
Perioada	Sept. 1991 – lun. 1997
Calificarea / diploma obținută	ECONOMIST, Diplomă de licență seria P Nr. 0125104 SPECIALIZAREA COMERȚ-MARKETING
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI FACULTATEA DE COMERȚ
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Studii universitare de licență/Nivel ISCED 6
Perioada	Sept. 1984 – Febr. 1989
Calificarea / diploma obținută	INGINER, Diplomă de licență seria G Nr. 3625 TEHNOLOGIA ȘI CHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI FACULTATEA DE TEHNOLOGIA SI CHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Studii universitare de licență/Nivel ISCED 6
Perioada	1980 – 1984
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Bacalaureat seria B Nr. 34178 Profilul Matematică - Fizică
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Liceul de Matematică-Fizică "Vasile Alecsandri" din Galați
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Studii Liceale/Nivel ISCED 3
Perioada	2013
Calificarea / diploma obținută	FORMATOR / Certificat de absolvire seria H Nr. 00197113 Pregătirea formării. Realizarea activităților de formare; evaluarea participanților la formare; aplicarea metodelor și tehnicilor speciale de formare; proiectarea programelor de formare; organizarea programelor și stagiilor de formare.
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	CNT EDUEXPERT, Craiova
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare

Perioada	Mar.1995-lun. 1995
Calificarea / diploma obținută	Specializarea "Gestiunea și protecția mediului în domeniul științelor agronomice"
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Program TEMPUS
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugalia
Perioada	19-30 Sept. 2011
Calificarea / diploma obținută	Misiune științifică pe termen scurt (STSM) la, în cadrul programului COST (Ref. No. COST-STSM-873-8897)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Tema: "Evaluation of walnuts cultivars resistance to X.arboricola pv. juglandis through polyphenols content",
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	University of Ljubljana, Biotechnical Faculty
Perioada	11-12 Dec. 2006
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire Curs de instruire
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	"Aplicarea cerințelor SR EN ISO CEI 17025 :2005, Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări"
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare
Perioada	21-23 Dec. 2006
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire Curs de instruire
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	"Formare auditori interni pentru sisteme de management de calitate în laboratoare de încercări/etalonări în conformitate cu SR EN ISO/CEI 17025:2005 și SR EN ISO 19011:2003"
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare
Perioada	2-4 Iul. 2007
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire Curs de instruire
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	"Estimarea și exprimarea incertitudinii de măsurare în chimie"
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare
Perioada	18-20 Iun. 2007
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire Curs de instruire
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	"Auditori pentru sisteme de management de mediu"
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare
Perioada	21-23 Iun. 2007
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire Curs de instruire
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	"Auditori pentru sisteme de management al siguranței alimentelor"
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare

Perioada 7-9 Mai 2009

Calificarea / diploma obținută

Certificat de absolvire Curs de instruire

Disciplinele principale studiate /
competențe profesionale dobândite

"Tranziția la standardul ISO 9001:2008. Proiectarea și implementarea sistemelor de management al
calității "

Numele și tipul instituției de învățământ
/ furnizorului de formare

Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova

Nivelul în clasificarea națională sau
internațională

Curs de specializare

Limba maternă

română

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Limba engleză

Limba franceză

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

(*) [Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine](#)

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipă: 35 ani de activitate în echipe de cercetare, ca director de granturi/contracte de
cercetare cât și ca membru în echipă
Capacitate de comunicare foarte bună dobândită prin experiența proprie de cadru didactic și
cercetător, prin participarea la manifestări naționale și internaționale și prin activitatea în posturi de
conducere

Competențe și aptitudini
organizatorice

Bune aptitudini de conducere, organizare, management al proiectului și al echipei obținute prin
activitatea de Management în educație/ academic, obținute prin activitatea desfășurată la nivelul
ARACIS, CNCISIS, CNATDCU, prin activitatea de management în cercetare și prin activitatea de
evaluator pentru programe de cercetare naționale și internaționale.
Febr. 2004 – Ian. 2008 – Secretar științific al Facultății de Horticultură, Universitatea din Craiova
Febr. 2008 – 2018 – Prodecan al Facultății de Horticultură, Universitatea din Craiova și Responsabil
departamental ERASMUS
2008 – prezent – Șef LABORATOR DE ANALIZE PENTRU SIGURANȚA ȘI CALITATEA
PRODUSELOR AGROALIMENTARE, LAFCH-Universitatea din Craiova, acreditat RENAR martie 2009
2008 – prezent – Director CENTRU DE CERCETARE PENTRU CALITATEA ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR (CASIALIM)
Organizarea a numeroase conferințe naționale și conferințe cu participare internațională
Referent în comisii de doctorat în domeniul Ingineria produselor alimentare (36 teze de doctorat)
Mobilitate de predare în cadrul programului LLP-ERASMUS la Università degli Studi di Milano, Italia
Mobilitate de training în cadrul programului ERASMUS la Università degli Studi Della Tuscia, Italia
Mobilitate de training în cadrul programului LLP-ERASMUS la Marmara Üniversitesi, Istanbul, Turcia
Mobilitate de training în cadrul programului ERASMUS la Universitat Politècnica de Valencia, Spania

Competențe și aptitudini tehnice

Competențe științifice domeniul de specializare inteligentă Bioeconomie dobândite prin participarea în
proiecte de cercetare, coordonare teze de doctorat, evaluare proiecte și recenzare lucrări
Dezvoltarea de produse alimentare inovative, cu funcționalitate ridicată, cu proprietăți nutritive și
senzoriale îmbunătățite
Dezvoltarea și validarea de metode de analiză fizico-chimică (UV-Vis, HPLC, FAAS, GAAS), metode de
evaluare a activității antioxidante

Competențe și aptitudini de utilizare
a calculatorului

Microsoft Office: Word, Excel, Power Point
Programe de prelucrări statistice: Statistica, Statgraphics Centurion
Softuri specifice pentru analiză cromatografică, spectrofotometrie și spectrometrie

Alte competențe și aptitudini

- Coordonare proces de acreditare/evaluare periodică pentru programul de licență Tehnologia
Prelucrării Produselor Agricole și pentru programele de master Controlul și expertiza produselor
alimentare, Siguranța alimentară și protecția consumatorului
- Implementarea sistemului de management al calității conform ISO 9001:2008 în cadrul Facultății de
Horticultură, Universitatea din Craiova și acreditarea acestuia
- Referent la numeroase reviste ISI și reviste indexate în baze de date internaționale

Permis(e) de conducere Categoria B din 1986

Premii

- Premiul DUMITRU I. ȘTEFĂNESCU al Academiei de Științe Agricole și Silvicultură Gheorghe Ionescu Șisești pentru lucrarea "Trandafir I., Cosmulescu S., Botu M., Nour Violeta 2016. Antioxidant activity, and phenolic and mineral contents of the walnut kernel (*Juglans regia* L.) as a function of the pellicle color. *Fruits* 71(3), 177-184."
- Premiul "Societății Române a Horticultorilor" pentru lucrarea "Tehnologii și utilaje în industria conservelor de legume și fructe" (2004)
- Marele preliu al "Societății Române a Horticultorilor" cu prilejul Congresului al XII-lea dedicat Centenarului Marii Uniri pentru lucrarea „Procesarea industrială a legumelor și fructelor” (2018)
- Diploma de onoare pentru activitatea didactică și științifică desfășurată în cadrul Universității din Craiova, cu ocazia aniversării a 60 de ani de învățământ superior la Craiova
- Diplomă de Excelență și Premiu Special al USAMVB "Regele Mihai I al României" pentru cererea de brevet de invenție Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018
- Diplomă de Excelență pentru cererea de brevet de invenție Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018
- Diplomă de Excelență a USAMV Cluj-Napoca pentru cererea de brevet de invenție Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018
- Diplomă și Medalie de Aur pentru cererea de brevet de invenție Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" ediția a III-a, Timișoara, 15 iunie 2018.
- Diplomă de Excelență și Medalia Pro Invent pentru cererea de brevet de invenție Ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi și metoda de obținere a acestora acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Diplomă de Excelență pentru cererea de brevet de invenție Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acestora acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Diplomă de Excelență a USAMV Cluj-Napoca pentru cererea de brevet de invenție Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acestora acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Diplomă și Medalie de Argint pentru cererea de brevet de invenție Ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi și metoda de obținere a acestora acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații EUROINVENT, Iași, 16-18 mai 2019.
- Diplomă de excelență pentru cererea de brevet de invenție Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acestora acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații EUROINVENT, Iași, 16-18 mai 2019.
- Premii CNCS pentru publicare lucrări științifice în reviste cotate ISI din zona Q1 și Q2

Membru al asociațiilor profesionale

- International Society for Horticultural Science (I.S.H.S.)
- Global Harmonization Initiative
- Balkan Environmental Association (B.En.A.)
- Societatea de Chimie din România
- Mișcarea Română pentru Calitate
- Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România
- Societatea Română a Horticultorilor
- Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România – A.S.I.A.R.

Realizări științifice

- Cărți și capitole în cărți publicate în edituri recunoscute din țară – 23
- Articole publicate în reviste cotate Web of Science (Clarivate Analytics) – 71 (h-index = 24)
- Articole publicate în reviste indexate BDI – 44 (Google academic, h-index = 31)
- Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale – 24
- Studii publicate în volumele unor manifestări naționale – 50
- Proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare – 17 (4 director)

<https://scholar.google.com/citations?user=o1kWIHcAAAAJ&hl=ro&oi=ao>

<https://orcid.org/0000-0001-9904-0157>

https://www.researchgate.net/profile/Violeta_Nour

CĂRȚI

1. **Nour V.** *Siguranța alimentară. Îndrumător de lucrări de laborator.* Ed. Universitaria, Craiova, 2023, ISBN 978-606-14-1931-9 (146 p).
2. **Nour V.,** Vlădulescu C. *Principii de nutriție umană.* Editura Studis, Iași, 2019, ISBN 978-606-48-0405-1(256 p.)
3. **Nour V.** *Materii prime de origine animală pentru industria alimentară.* Editura UNIVERSITARIA, Craiova, 2018, ISBN 978-606-14-1377-5 (250 p).
4. **Nour V.** *Trasabilitatea produselor alimentare.* Editura UNIVERSITARIA, Craiova, 2016, ISBN 978-606-14-0999-0 (236 p).
5. **Nour V.** *Procesarea industrială a legumelor și fructelor.* Ed. SITECH, Craiova, 2014, ISBN 978-606-11-4315-3 (525 p).
6. Banu C., **Nour V.,** Bărăscu Elena, Stoica A., Săhleanu E. *Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale.* Ed. ASAB, București, 2010, ISBN 978-973-7725-83-7.
7. Banu C., **Nour V.,** Stoica A., Bărăscu Elena. *Alimentație pentru sănătate.* Ed. ASAB, București, 2009, ISBN 978-973-7725-68-4.
8. Banu C. (coord). *Tratat de industrie alimentară: Tehnologii alimentare.* Ed. ASAB, București, 2009, ISBN 978-973-7725-67-7.
9. Banu C. (coord). *Tratat de industrie alimentară: Probleme generale.* Ed. ASAB, București, 2008, ISBN 978-973-7725-63-9.
10. **Nour V.** *Tehnologia cărnii și produselor din carne.* Ed. Universitaria, Craiova, 2008, ISBN 978-606-510-056-5.
11. **Nour V.** *Proprietăți funcționale ale proteinelor în produsele alimentare.* Ed. Universitaria, Craiova, 2007, ISBN 978-973-742-910-0.
12. Banu C., **Nour V.,** Vizireanu C., Musteață G., Răsmeriță D., Rubțov S. *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare.* Ed. AGIR, București, 2007, ISBN 973-8130-81-6.
13. Ionică M.E., Bishtawi A.M.A.M., **Nour V.,** Costea D.C. *The preservation of horticultural products.* Ed. DAR AL-ZAQOUT, Dep.No. 1640/7/2005, Amman, Jordan.
14. **Nour V.** *Metode de analiză și control în industria cărnii și produselor din carne.* Ed. SITECH, Craiova, 2004, ISBN 973-657-768-6.
15. **Nour V.,** Ionica Mira Elena. *Controlul calității în industria conservei de legume și fructe.* Ed. Universitaria, Craiova, 2004, ISBN 973-8043-68-9.
16. Banu C., **Nour V.,** Tatarov P., Ionescu A., Musteață G., Alexe P., Vizireanu C., Săhleanu V., Rubțov S., Lungu C. *Principiile conservării produselor alimentare.* Ed. AGIR, București, 2004, ISBN 973-8466-64-4.
17. Banu C., **Nour V.,** Iordan M., Musteață G. *Procesarea materiilor prime alimentare și pierderile de substanțe biologice active. Manual pentru instituțiile de învățământ tehnic superior și suport pentru producătorii de mărfuri alimentare.* Ed. "TEHNICA" UTM, Chișinău, 2003, ISBN 9975-63-192-4.
18. **Nour V.** *Tehnologii și utilaje în industria conservei de legume și fructe.* Ed. Reprograph, Craiova, 2002, ISBN 973-8092-78-7.
19. Banu C., **Nour V.,** Vizireanu C., Musteață G., Răsmeriță D. *Calitatea și controlul calității produselor alimentare.* Ed. AGIR, București, 2002, ISBN 973-8130-81-6.
20. Banu C., Ionescu A. coord., **Nour V. ș.a.** *Dicționar explicativ pentru științele exacte. Industrie alimentară IAL2. Produse de origine vegetală și animală. Român/Englez/Francez/Rus.* Ed. Academiei Române ISBN 973-27-0946-4, 973-27-0747-X și Ed. AGIR, ISBN 973-8466-22-9, București, 2002.
21. Banu C., **Nour V.,** Leonte M., Răsmeriță D., Iordan M. *Tratat de chimia alimentelor.* Ed. AGIR, București, 2002, ISBN 973-8130-75-1.
22. **Nour V.,** Sârbu D. *Metode de analiză și control în industria panificației.* Ed. Reprograph, Craiova, 2002, ISBN 973-8092-86-1.
23. **Nour V.** *Metode de analiză și control în industria conservei de legume și fructe.* Editura Europa, Craiova, 1998, ISBN 973-9013-24-4.

ARTICOLE ȘTIINȚIFICE

PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE ISI

1. Cîrstea, N.; Nour, V.*; Corbu, A.R.; Codină, G.G. Blackcurrant Pomace Extract as a Natural Antioxidant in Vienna Sausages Reformulated by Replacement of Pork Backfat with Emulsion Gels Based on High Oleic Sunflower and Flaxseed Oils. *Gels* 2024, 10, 534. <https://doi.org/10.3390/gels10080534>
2. Blejan, A.M., **Nour, V.***, Corbu, A.R., Popescu, S. M. Recovery of phenolic compounds from wild bilberry, blackcurrant and blackberry pomaces by maceration and ultrasoundassisted extraction. *Studia Universitatis Babeș-Bolyai, Chemia* 2024, 69(1). https://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/issues/chemia2024_1/13Blejan_et_al_201_218.pdf
3. Cîrstea, N.; **Nour, V.***; Corbu, A.R.; Codină, G.G. Efficacy of Chitosan, Pectin and Xanthan as Cold Gelling Agents in Emulsion Gels Stabilized with Legume Proteins to Be Used as Pork Backfat Replacers in Beef Burgers. *Gels* 2023, 9, 970. <https://www.mdpi.com/2310-2861/9/12/970> (Q1, IF = 4.60)
4. Cîrstea, N.; Nour, V.; Corbu, A.R.; Muntean, C.; Codină, G.G. 2023. Reformulation of Bologna Sausage by Total Pork Backfat Replacement with an Emulsion Gel Based on Olive, Walnut, and Chia Oils, and Stabilized with Chitosan. *Foods* 2023, 12, 3455. <https://doi.org/10.3390/foods12183455> (Q1, IF = 5.561)

5. Blejan, A.M.; **Nour, V.*** 2023. Physico-Chemical Characteristics, Sensory Attributes and Oxidative Stability of Soy Milk Mayonnaise Enriched in Carotenoids from Tomato By-Products. *Applied Sciences* 13, 7101. <https://doi.org/10.3390/app13127101> (Q2)
6. Blejan A.M., **Nour V.***, Păcularu-Burada B., Popescu S.M. 2023. Wild bilberry, blackcurrant, and blackberry by-products as a source of nutritional and bioactive compounds, *International Journal of Food Properties*, 26:1, 1579-1595, DOI: 10.1080/10942912.2023.2224530 <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2224530> (Q2)
7. Cirstea (Lazăr), N.; **Nour, V.***; Boruzi, A.I. 2023. Effects of Pork Backfat replacement with Emulsion Gels Formulated with a Mixture of Olive, Chia and Algae Oils on the Quality Attributes of Pork Patties. *Foods* 2023, 12, 519. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/3/519> (IF = 5.561)
8. Plesoianu, A.M.; **Nour, V.*** Effect of Some Polysaccharide-Based Edible Coatings on Fresh White Button Mushroom (*Agaricus bisporus*) Quality during Cold Storage. *Agriculture* 2022, 12, 1491. <https://doi.org/10.3390/agriculture12091491> <https://www.mdpi.com/2077-0472/12/9/1491> (IF = 3.408)
9. **Nour, V.*** Quality Characteristics, Anthocyanin Stability and Antioxidant Activity of Apple (*Malus domestica*) and Black Chokeberry (*Aronia melanocarpa*) Juice Blends. *Plants* 2022, 11, 2027. <https://doi.org/10.3390/plants11152027> <https://www.mdpi.com/2223-7747/11/15/2027> (IF=4,658)
10. Plesoianu, A. M., **Nour V.*** 2022. Pectin-Based Edible Coating Combined with Chemical Dips Containing Antimicrobials and Antibrowning Agents to Maintain Quality of Fresh-Cut Pears. *Horticulturae* 2022, 8, 449. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8050449> (IF=2,923)
11. **Nour V.** 2022. Effect of Sour Cherry or Plum Juice Marinades on Quality Characteristics and Oxidative Stability of Pork Loin. *Foods*, 11, 1088. <https://doi.org/10.3390/foods11081088>
12. **Nour V.** 2021. Oxidative stability, physicochemical and sensory properties of mayonnaise enriched with carotenoids from sea buckthorn pomace during refrigerated storage. *Journal of Food and Nutrition Research*, 60(2), 168-177. <https://www.vup.sk/en/index.php?mainID=2&navID=34&version=2&volume=60&article=2230> (IF=0,756)
13. Panaite, T.D., **Nour, V.**, Saracila, M., Turcu, R.P., Untea, A.E., Vlaicu, P.A. 2021. Effects of linseed meal and carotenoids from different sources on egg characteristics, yolk fatty acid and carotenoid profile and lipid peroxidation. *Foods*, 10, 1246. <https://doi.org/10.3390/foods10061246> ISSN: 2304-8158 (IF=4,092)
14. **Nour, V.***, Plesoianu, A. M., Ionica M.E. 2021. Effect of dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water combined with ultraviolet irradiation on quality of strawberry fruit during storage. *Bragantia*, 80, e1921. Print ISSN 0006-8705, On-line ISSN 1678-4499, <https://doi.org/10.1590/1678-4499.20200440> (IF=1,179)
15. Plesoianu, A. M., **Nour, V.***, Tutulescu, F., Ionica M.E. 2021. Quality of fresh-cut apples as affected by dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water. *Food Science and Technology*, ISSN 0101-2061 (Print) ISSN 1678-457X (Online), DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.62620> (IF=1,718)
16. **Nour, V.**, Panaite, T.D., Corbu, A.R., Ropota M., Turcu R.P. 2021. Nutritional and bioactive compounds in dried sea-buckthorn pomace. *Erwerbs-Obstbau*, 63(1), 91-98. <https://doi.org/10.1007/s10341-020-00539-1> (IF=1,044)
17. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2020. Effect of chitosan based edible coating enriched with extracts from walnut leaves and sweet cherry stems on the quality of precooked pork patties. *Arch Lebensmittelhyg (Journal of Food Safety and Food Quality)* 71, 98–104, DOI 10.2376/0003-925X-71-98. <https://journal-food-safety.de/Article-Details/310>
18. Plesoianu, A. M., Tutulescu, F., **Nour, V.*** 2020. Postharvest antimicrobial treatments with organic acids to improve the shelf life of fresh blueberries. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 48(1), 90-101. <https://doi.org/10.15835/nbha4811828>
19. Corbu A.R., Rotaru A., **Nour V.*** 2019. Edible vegetable oils enriched with carotenoids extracted from by-products of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* ssp. *sinensis*): the investigation of some characteristic properties, oxidative stability and the effect on thermal behavior. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*. DOI:10.1007/s10973-019-08875-5 (IF=2,471) <https://link.springer.com/article/10.1007/s10973-019-08875-5>
20. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Walnut (*Juglans regia* L.) leaf powder as a natural antioxidant in cooked pork patties. *CyTA - Journal of Food*, 17:1, 431-438, DOI: 10.1080/19476337.2019.1596984, Print ISSN: 1947-6337 Online ISSN: 1947-6345 (IF=1,605) <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2019.1596984>
21. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Antioxidant effects of walnut leaves and sweet cherry stems on color, lipid oxidation and sensory quality of cooked pork patties. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 47(3), DOI:10.15835/nbha47311458 (IF=0,648) <https://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/11458>
22. Panaite T.D., **Nour V.***, Vlaicu P.A., Ropota M., Corbu A.R., Saracila M. 2019. Flaxseed and dried tomato waste used together in laying hens diet. *Archives of Animal Nutrition* 73(3), 222-238, <https://doi.org/10.1080/1745039X.2019.1586500> (IF=1,887) <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/1745039X.2019.1586500>
23. **Nour V.**, Corbu A.R., Rotaru P., Karageorgou I., Lalas S. 2018. Effect of carotenoids, extracted from dry tomato waste, on the stability and characteristics of various vegetable oils. *Grasas y Aceites* 69 (1), e238, ISSN-L: 0017-3495, <https://doi.org/10.3989/gya.0994171>
24. **Nour V.**, Panaite D.T., Ropota M., Turcu R., Trandafir I. & Corbu R.A. 2018. Nutritional and bioactive compounds in dried tomato processing waste, *CyTA - Journal of Food*, 16:1, 222-229 <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1383514> <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2017.1383514>
25. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Achim G., Botu M., Iordanescu O. 2018. Variation of bioactive compounds and antioxidant activity of jujube (*Ziziphus jujuba*) fruits at different stages of ripening. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 46(1), 134-137. <http://notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/viewFile/10752/8075>
26. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2017. Phenolic acids and flavonoids profiles of extracts from edible wild fruits and their antioxidant properties. *International Journal of Food Properties* 20(12), 3124-3134. <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2016.1274906>
27. Ionica M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2017. Bioactive compounds and antioxidant activity of hot pepper fruits at different stages of growth and ripening. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 90, 232 - 237, <https://ojs.openagrar.de/index.php/JABFQ/article/view/7318/7682>

28. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2017. Bioactive compounds, antioxidant activity and nutritional quality of different culinary aromatic herbs. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 45(1), 179-184. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10678/7988>
29. Trandafir I., Cosmulescu S., **Nour V.** 2017. Phenolic profile and antioxidant capacity of walnut extract as influenced by the extraction method and solvent. *International Journal of Food Engineering*. Volume 13, Issue 1, 20150284, <https://doi.org/10.1515/ijfe-2015-0284>
30. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2017. Antioxidant compounds, nutritional quality and colour of two strawberry genotypes from *Fragaria* × *Ananassa*. *Erwerbs-Obstbau*, 59(2), 123-131, <https://link.springer.com/article/10.1007/s10341-016-0307-5>
31. Trandafir I., Cosmulescu S., Botu M., **Nour V.** 2016. Antioxidant activity, and phenolic and mineral contents of the walnut kernel (*Juglans regia* L.) as a function of the pellicle color. *Fruits* 71(3), 177-184 <http://www.fruits-journal.org/articles/fruits/abs/2016/03/fruits150173/fruits150173.html>
32. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2016. Optimization of ultrasound-assisted hydroalcoholic extraction of phenolic compounds from walnut leaves using response surface methodology. *Pharmaceutical Biology*, 54(10), 2176-2187 <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.3109/13880209.2016.1150303?journalCode=iphb20>
33. **Nour V.**, Ionica M.E., Trandafir I. 2015. Bioactive compounds, antioxidant activity and color of hydroponic tomato fruits at different stages of ripening. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 43(2), 404-412, <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10081/7861>
34. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2015. Chemical composition and antioxidant activity of walnut pollen sample. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 43(2), 361-365. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10090/7857>
35. **Nour V.**, Ionica M.E., Trandafir I. 2015. Bread enriched in lycopene and other bioactive compounds by addition of dry tomato waste. *Journal of Food Science and Technology*, 52(12), 8260-8267 <http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-1934-9>
36. Ionică M.E., Nour V., Trandafir I. 2015. Evolution of some physical and chemical characteristics during growth and development of muskmelon (*Cucumis melo* L.). *Pakistan Journal of Agricultural Sciences* 52(2), 265-271 <http://www.pakjas.com.pk/papers/2415.pdf>
37. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2015. Central composite design applied to optimize the hydroalcoholic extraction of bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruits. *Journal of Food Biochemistry* 39(2), 179-188 <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfbc.12119/abstract>
38. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Botu M. 2015. Total phenolic, flavonoid distribution and antioxidant capacity in skin, pulp and fruit extracts of plum cultivars. *Journal of Food Biochemistry* 39(1), 64-69. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfbc.12112/abstract>
39. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Ionică M.E., Tutulescu F. 2014. Phenolics content, antioxidant activity and color of green walnut extracts for preparing walnut liquor. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 42 (2): 551-555. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/9649/7767>
40. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. 2014. Evolution of antioxidant activity and bioactive compounds in tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) fruits during growth and ripening. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 87: 97-103. <http://pub.jki.bund.de/index.php/JABFQ/article/view/2789/3208>
41. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2014. Influence of the extraction solvent on antioxidant capacity and total phenolic content in currant fruits. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 87: 206-209. <http://pub.jki.bund.de/index.php/JABFQ/article/view/3018/3257>
42. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2014. Antioxidant capacity, phenolic compounds and minerals content of blackcurrant (*Ribes nigrum* L.) leaves as influenced by harvesting date and extraction method. *Industrial Crops and Products* 53: 133-139. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0926669013006997>
43. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2014. Seasonal variation of the main individual phenolics and juglone in walnut (*Juglans regia*) leaves. *Pharmaceutical Biology* 52(5): 575-580. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24251848>
44. **Nour V.**, Stampar F., Veberic R., Jakopic J. 2013. Anthocyanins profile, total phenolics and antioxidant activity of black currant ethanolic extracts as influenced by genotype and ethanolic concentration. *Food Chemistry*, 141(2): 961-966. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814613004512>
45. Ionică M.E., **Nour V.**, Trandafir I, Cosmulescu S., Botu M. 2013. Physical and chemical properties of some European plum cultivars. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 41(2): 499-503. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/9354>
46. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. 2013. Antioxidant compounds, mineral content and antioxidant activity of several tomato cultivars grown in Southwestern Romania. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 41(1): 136-142. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/9026/7615>
47. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. 2013. Antioxidant capacity, phenolic acids and caffeine contents of some commercial coffees available on the Romanian market. *Archivos Latinoamericanos de Nutrition* 63(1): 87-94. <http://www.alanrevista.org/ediciones/2013/1/?i=art11>
48. **Nour V.**, Trandafir, I, Cosmulescu, S. 2013. HPLC determination of phenolic acids, flavonoids and juglone in walnut leaves. *Journal of Chromatographic Science* 51(9): 883-890. <http://chromsci.oxfordjournals.org/content/early/2012/11/06/chromsci.bms180.full.pdf>
49. **Nour V.**, Trandafir, I, Muntean, C. *Ultraviolet irradiation of trans-resveratrol and HPLC determination of trans-resveratrol and cis-resveratrol in Romanian red wines*. *Journal of Chromatographic Science* 2012; doi: 10.1093/chromsci/bms091.
50. Trandafir, I, **Nour V.**, Ionica, M.E. Determination of tin in canned foods by inductively coupled plasma-mass spectrometry. *Polish Journal of Environmental Studies*, 21 (3), 749-754, 2012.
51. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. Ascorbic acid, anthocyanins, organic acids and mineral content of some black and red currant cultivars. *Fruits* 66 (5), 353-362, 2011.
52. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. Compositional Characteristics of Fruits of several Apple (*Malus domestica* Borkh) Cultivars. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 38 (3), 228-233, 2010.
53. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. HPLC organic acid analysis in different Citrus juices under reversed phase conditions. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 38 (1), 44-48, 2010.
54. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Methods validation for determination of lead, cadmium and tin in fruit juices by means of graphite furnace atomic absorption spectrometry*. *Journal of Environmental Protection and Ecology* 12 (4A), 2011.
55. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Development and validation of HPLC methods for analysis of benzoic acid in various foodstuffs*. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 11, no.1, 56-64, 2010.

56. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. *Development of a method for the determination of tin in canned fruit juice by graphite furnace atomic absorption spectrometry*. Journal of Environmental Protection and Ecology 11, no.1, 49-55, 2010.
57. Ionică M.E., **Nour V.**, Botu M. *Study concerning the influence of the electroionic technology on long term storage of apples*. Acta Horticulturae, vol. 737, ISHS, 47-51, 2007.
58. Ionică M.E., **Nour V.**, Bishtawi A.M.A.M. *Influence of negative aeroions technology on tomatoes quality during temporary storage*. Acta Horticulturae, vol. 741, ISHS, 249-253, 2006.
59. Ionică M.E., **Nour V.**, Bishtawi A.M.A.M. *Physical-chemical characteristics and ways for valorisation of certain species of domestic and french chestnut trees cultivated at the Vâlcea-based tree station in Romania*. Acta Horticulturae, vol. 741, ISHS, 245-248, 2006.

PUBLICATE ÎN VOLUME INDEXATE ISI PROCEEDINGS

1. Ionică M., **Nour V.**, Tutulescu F. 2022. Influence of uv treatment on some properties and bioactive compounds in onion bulbs (*Allium cepa* L.) during storage. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 14(3), 128-137, <https://doi.org/10.34302/crpjfst/2022.14.3.11>
2. Ionică M., Pleșoiianu A.M., **Nour V.*** 2022. Effect of Some Sanitizing Treatments on Strawberry Fruit Quality during Cold Storage. Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 79(1), 51-60, <https://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/14411>
3. **Nour V.** 2021. Physico-chemical, antioxidant and sensorial properties of fruit leathers made from “Malga” and “Murano” strawberry cultivars. Ukrainian Food Journal, 10(4), 736-748, <http://ufj.ho.ua/>
4. Panaite T.D., Criste R.D., **Nour V.**, Olteanu M., Ropota M., Vlaicu P.A., Corbu A.R. 2022. Brevet de inventie 133385 B1 din 30.08.2022. “Reteta furajera pentru obtinerea de oua cu continut ridicat de acizi grasi polinesaturati omega 3 si carotenoizi. Cerere nr. a 2017 00998 publicata in 28.06.2019, data depozit 28.11.2017, clasa A 23K 10/30, A 23K 20/75, A 23K 20/168
5. **Nour V.**, Panaite T.D., Vlaicu P.A., Corbu A.R. 2018. Responses of laying hens to the simultaneous dietary supplementation with flaxseed and dried tomato by-products. Journal of Biotechnology 280, S57 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165618303626>
6. Panaite T.D., Criste R., **Nour V.**, Saracila M., Vlaicu P.A., Ropota M., Corbu A.R. 2018. Effect of carotenoids on egg yolk fat lipid peroxidation. Journal of Biotechnology 280, S54. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165618303493>
7. **Nour V.**, Panaite T.D., Corbu A.R., Vlaicu P.A. 2017. Yolk colour and carotenoid composition of the eggs produced by laying hens fed diets containing tomato processing waste. SGEM International Multidisciplinary Scientific GeoConference, 27-30 November, 2017, Viena, Austria. Conference Proceedings, ISSN 1314-2704, <https://sgemworld.at/sgemlib/spip.php?article11262>
8. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Botu M. 2017. Variation in minerals of skin and pulp of different varieties of plum (*Prunus domestica* L.) fruit. Acta Horticulturae 1175, 93-98. ISHS Acta Horticulturae 1175: III EUFRIN Plum and Prune Working Group Meeting on Present Constraints of Plum Growing in Europe, doi: [10.17660/ActaHortic.2017.1175.17](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2017.1175.17)
9. Ionică M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2010. The influence of aero-ionized stream on the storage capacity of plums. Acta Horticulturae, vol. 968, 205-210, ISHS, Proceedings of the IInd Eufirin Plum and Prune Working Group Meeting on Present Constraints of Plum Growing in Europe, Craiova, Romania, July 20-22. ISSN 0567-7572 http://www.actahort.org/members/showpdf?booknr=968_29
10. Ionică M.E., **Nour V.**, Botu M. 2007. Study concerning the influence of the electroionic technology on long term storage of apples. Acta Horticulturae, vol. 737, ISHS, 47-51. http://www.actahort.org/books/737/737_5.htm ISSN 0567-7572
11. Ionică M.E., **Nour V.**, Bishtawi A.M.A.M. 2006. Influence of negative aeroions technology on tomatoes quality during temporary storage. Acta Horticulturae, vol. 741, ISHS, 249-253. http://www.actahort.org/books/741/741_29.htm ISSN 0567-7572
12. Ionică M.E., **Nour V.**, Bishtawi A.M.A.M. 2006. Physical-chemical characteristics and ways for valorisation of certain species of domestic and french chestnut trees cultivated at the Vâlcea-based tree station in Romania. Acta Horticulturae, vol. 741, ISHS, 245-248. http://www.actahort.org/books/741/741_28.htm ISSN 0567-7572

PUBLICATE ÎN REVISTE INDEXATE ÎN BAZE DE DATE INTERNAȚIONALE

1. Vlaicu, P.A.; Panaite, T.D.; **Nour, V.**; Turcu, R.P.; Cornescu, G.M.; Visinescu, P. 2023. Egg physical characteristics, fatty acid profile and health lipid indexes of stored eggs from hens fed diets supplemented with mixtures of flaxseed meal and carotenoids. Journal of Hygienic Engineering & Design . 2023, Vol. 42, p234-241.
2. Ionică M.E., Tutulescu F., **Nour V.** 2022. Physicochemical properties and antioxidant activity of some tropical fruits. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, 27(63), 227-234. DOI: <https://doi.org/10.52846/bihpt.v27i63.37>
3. **Nour V.** 2021. Effect of sea buckthorn juice addition on the oxidative stability, physicochemical and sensory properties of soy milk mayonnaise during refrigerated storage. Ukrainian Journal of Food Science 9(1), 5-17. ISSN 2409-4951 (Online), ISSN 2310-1008 (Print) <http://ukrfoodscience.ho.ua/Archiv/Ukr%20Jour%20Food%20Sci%20V%209%201%201.pdf>
4. **Nour V.** 2021. Quality characteristics of fruits from five pear cultivars and effect of air-drying on the color and rehydration capacity of dried pears. South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment, 12(1), 29-43, Art.no. e21103 <http://biozoojournals.ro/swjhbe/v12n1.html>
5. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Botu M. 2020. Physical and compositional characteristics of chestnut fruits. Romanian Journal of Horticulture, vol. I, 51-58. <https://romanianjournalofhorticulture.ro/wp-content/uploads/2020/12/7-51-58.pdf>
6. Tutulescu F., Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Antibacterial activity of walnut leaves and sweet cherry stems in cooked pork patties. South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment 10(2), 65-75. http://biozoojournals.ro/swjhbe/v10n2/swjhbe_e19105_Tutulescu.pdf
7. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Efficacy of walnut leaves and sweet cherry stems as natural antioxidants in raw pork patties during frozen storage. Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 20(4), 57-65. <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201904&vol=4&aid=4955>
8. Pleșoiianu A.M., **Nour V.***, Tutulescu F. 2019. Effect of benzoic, sorbic and citric acid treatments on physicochemical and quality characteristics of peach fruits during cold storage. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării

9. Plesoianu A.M., Tutulescu F., **Nour V.** 2019. The effect of certain preservative substances on the microorganisms found on the fruit surface. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXIV (LX), 173-178. https://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2019/anale_2019_fh.pdf
10. **Nour V.**, Tuțulescu F., Ionica M.E., Corbu A. R. 2017. Dough reology and properties of gluten-free rice breads as affected by addition of hydrocolloids and emulsifiers. *Carpathian Journal of Food Science and Technology* 9(4), 158-166. [http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_9\(4\)_2017.pdf](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_9(4)_2017.pdf)
11. Panaite T., Ropota M., Turcu R., Olteanu M., Corbu A.R., **Nour V.** 2017. Flaxseeds: Nutritional Potential and Bioactive Compounds. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 74(2), 65-73. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12762/pdf>
12. Ionica M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2017. Bioactive compounds and antioxidant capacity of some *Morus* species. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 8(2), 79-88. http://biozoojournals.ro/swjhbe/v8n2/02_swjhbe_v8n2_ionica.pdf
13. Boruzi A.I., **Nour V.** 2017. Extracts of herbs and spices as natural antioxidants for Improving the functional value of meat products. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXII (LVIII), 25-32. http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2017/anale2017_sectiuneai_pp_1_340.pdf
14. Corbu A.R., **Nour V.** 2017. Development and evaluation of a reverse-phase HPLC method for the analysis of carotenoids in egg yolk. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXII (LVIII), 81-88. http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2017/anale2017_sectiuneai_pp_1_340.pdf
15. Boruzi A.I., **Nour V.** 2016. Reduction or replacement of nitrite in processed meat products. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXI (LVII), Craiova, 277-282. ISSN 1435-1275. <http://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor>
16. Ionică M.E., **Nour V.** 2016. Nutritional value of european bird cherry (*Prunus padus* L.) and blackthorn (*Prunus spinosa* L.) fruits. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXI (LVII), Craiova, 315-320. <http://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor>
17. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2015. Mineral composition of fruit in black and red currant. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 6(1), 43-51. ISSN 2067-9874 http://biozoojournals.ro/swjhbe/v6n1/04_swjhbe_v6n1_Cosmulescu.pdf
18. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2014. Influence of preparing method on antioxidant activity and polyphenols content of green walnuts confiture. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 5(2), 83-94. ISSN 2067-9874 http://biozoojournals.ro/swjhbe/v5n2/02_swjhbe_v5n2_Nour.pdf
19. **Nour V.** 2014. Use of industrial tomato wastes as food ingredients in the manufacture of some emulsion-type sausages. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIX (LV), Craiova, 245-250. ISSN 1435-1275 <http://www.anucraiova.3x.ro/cont.html>
20. **Nour V.** 2014. Monitoring of nitrites and nitrates content in several vegetable species in the Caracal area, Dolj county. Case study on exposure to nitrates from foods and water. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIX (LV), Craiova, 251-256. ISSN 1435-1275 <http://www.anucraiova.3x.ro/cont.html>
21. Ionica M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2012. Polyphenols content and antioxidant capacity of goji fruits (*Lycium chinense*) as affected by the extraction solvents. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 3(2), 121-129. ISSN 2067-9874 http://biozoojournals.ro/swjhbe/v3n2/01_swjhbe_v3n2_ionica.pdf
22. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Effects of pre-treatments and drying temperatures on the quality of dried button mushrooms. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 2(1), 15-24, 2011.
23. Ionica M.E., **Nour V.**, Gruia M. Physical and chemical characteristics of some apple cultivars grown at Valcea Research Station Romania. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XVI (XLII), Craiova, 2011.
24. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Chromatographic determination of caffeine contents in soft and energy drinks available on the Roumanian market. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 11(3), Bacău, 351-358, 2010.
25. **Nour V.**, Ionica M.E., Trandafir I. *Nutritional qualities of some cultivars of red and black currants from Banu Maracine, Craiova*. *Scientific Papers, seria B* vol. LIII, Bucharest, 489-492, 2009.
26. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Methods validation for determination of lead and cadmium in wines by means of graphite furnace atomic absorption spectrometry*. *Annals. Food Science and Technology*, vol. 10, issue 1, 151-156, 2009.
27. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Simultaneous determination of sorbic and benzoic acids in tomato sauce and ketchup using high-performance liquid chromatography*. *Annals. Food Science and Technology*, vol. 10, issue 1, 157-162, 2009.
28. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. *Development and validation of an HPLC method for simultaneous quantification of acesulfame-K, saccharin, aspartame, caffeine and benzoic acid in cola soft drinks*. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Vol. X, no. 2, Bacău, 127-132, 2009.
29. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. *The liquid-chromatographic quantification of some synthetic colorants in soft drinks*. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Vol. X, no. 1, Bacău, 73-82, 2009.
30. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. *Proficiency testing: experiences from LAFCH-University of Craiova on the issue of some additives determination in soft and energy drinks*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIV (XLX), Craiova, 557-562, 2009.
31. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. *Determination of sorbic acid in bakery products using HPLC*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIV (XLX), Craiova, 563-566, 2009.

32. Iordan Maria, **Nour V.**, Stoica A., Bărașcu E. *Study concerning the effects of the proteolysis on some soy protein isolate functional properties*. Bulletin USAMV, Cluj-Napoca, Agriculture 65(2)/2008, pISSN 1843-5246; eISSN 1843-5386, 253-256, 2008.
33. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Quantitative determination of caffeine in carbonated beverages by an HPLC method*. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Timișoara, vol. XIV, nr. 1, 123-127, 2008.
34. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Development and evaluation of an HPLC-DAD method for determination of benzoic acid in tomato sauce and ketchup*. Bulletin USAMV, Cluj-Napoca, Agriculture, 510-515, 2007.
35. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *The liquid-chromatographic quantification of some artificial sweeteners in confectionery with no added sugar*. Bulletin USAMV, Cluj-Napoca, Agriculture, 624, 2007.
36. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. *Development and validation of an HPLC method for the determination of acesulfame K and saccharin in confectionery with no added sugar*. Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume VII, no. 4, Bacău, 397-404, 2007.
37. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. *Development and evaluation of an HPLC-DAD method for determination of indigotine in soft drinks*. Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume VIII, no. 4, Bacău, 391-396, 2007.
38. Dima, F., Banu C., **Nour V.** *The influence of the electro-stimulation of the beef semi-carcass on some technological characteristics*. Italian Food Technology no. 35, March, vol. XXXV, Chiriotti Editori, Italy, 31-34, 2004.
39. **Nour V.**, Ionica M.E. *Vacuum-packing – preservation technique used for extending the shelf-life of certain vegetal products*. Journal of Environmental Protection and Ecology, vol. 5, no.4, 912-916, 2004.
40. Ionică M.E., **Nour V.**, Săvescu P. *Monitoring of residual waters from food industrial companies and animal breeding farms in the Oltenia region, Romania*. Journal of Environmental Protection and Ecology, vol. 4, no. 2, 348-353, 2003.
41. **Nour V.**, Ionică M.E. *Study concerning the influence of the electroionical technology on the apples long term storage*. Journal of Environmental Protection and Ecology, vol. 3, No. 4, 863-866, 2002.
42. **Nour V.**, Banu C. *Protein concentration, sodium chloride and polyphosphates affect apparent viscosity of sodium caseinate gels*. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, Vol. LXXX, Marzo/Aprile, Milano, Italy, 109-111, 2003.
43. **Nour V.**, Banu C. *Hydrodynamic, rheological and thermal characterisation of soy protein isolates*. Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology, Vol. VI, no.1, 7-12, 2002.
44. Ionică M.E., Gavrilescu E., **Nour V.** *Study on the level of gamma ray radioactivity in soil, water and horticultural products from the Craiova – Bechet area, Dolj county*. Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology, Vol. VI, no.1, 3-6, 2002.

PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE CNCIS CATEGORIA B

1. **Nour Violeta**, Trandafir I., Ionică M.E., Poenaru M.M. *Development and evaluation of an HPLC-DAD method for determination of tartrazine in soft drinks*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. XII (XLVIII), Craiova, pp. 205-210, 2007.
2. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Trandafir I. *Internal quality of eggs coated with whey protein concentrate and sodium caseinate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. XII (XLVIII), Craiova, pp. 211-216, 2007.
3. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Boroșteanu M. *The influence of packing in modified atmosphere upon potatoes storage*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. XII (XLVIII), Craiova, pp. 200-204, 2007.
4. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Comparative study of the nutritive value of some commercially available corned beef products*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. XI (XLVII), Craiova, pp. 91-96, 2006.
5. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Comparative analysis of thawing in air and microwaves field at strawberries and sour cherries*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. XI (XLVII), Craiova, pp. 97-100, 2006.
6. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Boroșteanu M. *Study on the conservability and on the nutritive value of chicken breast frankfurters comparatively with the frankfurters of poultry mechanically deboned meat*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 263-268, 2005.
7. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Boroșteanu M. *Comparative study of the nutritive value of some commercially available products type pork liver pate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 257-262, 2005.
8. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *The influence of negative aeroions on the temporary storage of tomatoes*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 269-272, 2005.
9. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Study concerning the keeping under refrigeration of the kiwi fruits*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 273-278, 2005.
10. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Cercetări privind comportarea pastei de tomate la ambalarea sub vid*. Lucrări Științifice, Anul XLVII – vol. 1, Seria Horticultură, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 857-860, 2004.
11. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Influența aeroionilor negativi asupra păstrării de lungă durată a cartofilor*. Lucrări Științifice, Anul XLVII – vol. 1, Seria Horticultură, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 853-856, 2004.
12. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *L'analyse comparative des changements subis par les huiles à la friture des pommes de terre dans la variante classique et par microondes*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, pp. 265-270, 2004.
13. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Optimisation de la capacité d'hydratation de la viande de poulet à l'addition de chlorure de sodium, polyphosphates et glutamate monosodique*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, 2004, pp. 271-276, 2004.

14. **Nour Violeta**, Roșca A., Ionică M.E. *Researches concerning the influence of high pressures on the dynamics of the fruits candy process*, Scientific Papers, U.S.A.M.V. București, Series B. Vol. XLVII, pp. 348-355, 2004.
15. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *The influence of the aero-ions on certain physiologo-biochemical processes of the apricots during their conservation*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), pp. 277-280, 2004.
16. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Mitrea R. *Étude concernant l'entreposage par technologie électroionique des carottes*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, pp. 281-284, 2004.
17. Trandafir I., Mateescu M., **Nour Violeta**. *The isolation and purification of phosphatide fraction resulted in the refining phase of sunflower oil*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, pp. 291-296, 2004.
18. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Cimpoiășu V.M. *Study of the influence of the addition of cryoprotector agents on some functional and technological properties of the frozen meat*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VIII (XLIV), Craiova, pp. 525-528, 2003.
19. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Cimpoiășu V.M. *Research studies on the technological properties of chicken breast and leg meats resulted from different species of birds*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VIII (XLIV), Craiova, pp. 529-532, 2003.
20. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Possibilities to extend the shelf life of some vegetal products through vacuum packaging*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VIII (XLIV), Craiova, pp. 537-540, 2003.
21. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Studiu privind influența tehnologiei electroionice asupra păstrării unor specii horticole*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VII, Craiova, pp. 412-417, 2002.
22. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Roșu L. *Cercetări realizate de colectivul de cadre didactice al disciplinei Tehnologia Păstrării și Prelucrării Produselor Horticole pe parcursul a 40 de ani de activitate a Facultății de Horticultură din Craiova*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VII (XLIII), Craiova, pp. 394-399, 2002.
23. **Nour Violeta**, Banu C. *Solubilitatea, proprietățile termice și de gelificare ale izolatelor proteice din soia*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 323-326, 2001.
24. **Nour Violeta**, Banu C. *Efectele adăugării unor hidrocoloizi extrași din alge asupra proprietăților de gelificare ale cazeinului de sodiu*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 327-330, 2001.
25. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Influența operației de însiropare a fructelor asupra tehnologiei de fabricare a dulceței de portocale*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 319-322, 2001.
26. Săvescu P., **Nour Violeta**, Ionică M.E., Banța C. *Influența biocurenților de câmp asupra ionilor existenți în apa potabilă*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 335-338, 2001.
27. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Banța C., Săvescu P. *Aspecte privind realizarea conservelor hipocalorice gelificate folosind ca agent de gelificare carrageenanul*. Analele Universității din Craiova, seria Agricultură, Montanologie, Agroturism, Cadastru Funciar, vol. XXXI, Craiova, pp. 249-252, 2001.
28. Banța C., Ionică M.E., **Nour Violeta**, Săvescu P. *Some biochemical transformation from plum tree leaves Stanley variety, treated with growth stimulators*. Analele Universității din Craiova, seria Agricultură, Montanologie, Agroturism, Cadastru Funciar, vol. XXXI, Craiova, pp. 244-248, 2001.
29. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Banța C., Săvescu P. *Studiu comparativ privind dinamica compoziției chimice și a pierderilor prin evaporotranspirație în timpul păstrării merelor din soiurile Florina și Generos*. Analele Universității din Craiova, seria Agricultură, Montanologie, Agroturism, Cadastru Funciar, vol. XXXI, Craiova, pp. 239-243, 2001.
30. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Nicolae I. *Influența aeroionilor negativi asupra unor procese fiziologice la salată după recoltare*. Lucrări Științifice, seria Horticultură, anul XXXIV, vol. 1, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 183-186, 2001.
31. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Studiu privind influența tehnologiei electroionice asupra păstrării de lungă durată a merelor*. Lucrări Științifice, seria Horticultură, anul XXXIV, vol. 1, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 187-191, 2001.
32. **Nour Violeta**, Banu C. *Study of some functional properties of soy protein isolates through differential scanning calorimetry*. Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, vol. 57-58, pp. 280, 2001.
33. **Nour Violeta**, Banu C. *Rheological properties and microstructure of sodium caseinate gels*. Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, vol. 55-56, Cluj-Napoca, pp. 279, 2001.
34. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Nicolae I. *Influence of the aeroions on some physiological processes in postharvest lettuce*. Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, seria Horticultură, vol. 55-56, Cluj-Napoca, pp. 222, 2001.
35. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Trandafir I. *Cercetări privind efectele infuzării asupra caracteristicilor de calitate ale merelor deshidratate*. Lucrări Științifice, anul XXXIII, vol. 1 (43), U.Ș.A.M.V. Iași, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 395-399, 2000.
36. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Studiu privind acumulările de zahăr și substanță uscată solubilă în fructe în timpul operației de însiropare din cadrul fluxului tehnologic de obținere a dulceții*. Lucrări Științifice, anul XXXIII, vol. 1 (43), U.Ș.A.M.V. Iași, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 340-343, 2000.
37. **Nour Violeta**. *The study of protein concentration influence on the soy proteins thermal gelation*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. V (XLI), Craiova, pp. 626-630, 2001.
38. **Nour Violeta**. *Influence of salts on the viscosity of heat induced protein gels from soy isolate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. V (XLI), Craiova, pp. 631-635, 2001.
39. Mocanu Șt., **Nour Violeta**, Bornaz M. *Studiu asupra variației greutatei hectolitrică a masei de boabe de grâu în funcție de umiditate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. V (XLI), Craiova, pp. 520-524, 2001.
40. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Trandafir I. *Influența diferitelor operații pentru inactivarea enzimelor și a infuzării asupra calității merelor deshidratate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IV (XL), pp. 406-411, 1999.

41. **Nour Violeta**, Mocanu Șt. *Study concerning the influence of the protheolitic enzymatical preparations addition on the rheological properties of the dough*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IV (XL), pp. 402-405, 1999.
42. **Mocanu Șt.**, Nour Violeta, Sârbu D. *Correlations between the flour granulosity and its technological properties*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IV (XL), pp. 412-415, 1999.
43. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Studiu comparativ privind eficacitatea unor preparate enzimactice pectolitice la limpezirea sucurilor de mere*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. III (IXL), pp. 356-361, 1998.
44. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Cercetări privind stabilirea concentrației optime a soluției de clorură de sodiu în procesul tehnologic de obținere a verzei murate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. III (IXL), pp. 362-367, 1997.
45. **Nour Violeta**, Sârbu D. *Studiu comparativ asupra eficacității unor adaosuri complexe pentru ameliorarea calității produselor de panificație*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. II, pp. 269-272, 1997.
46. **Nour Violeta**. *Studiul influenței unor sisteme de ambalare asupra calității pâinii la păstrarea în condiții normale*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. II, pp. 264-268, 1997.
47. **Șerban Violeta**, Popa D., Popa A., Mocanu Șt. *Possibilități de amplificare a calității produselor de panificație utilizând amelioratori naturali*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 157-160, 1996.
48. **Șerban Violeta**, Băbeanu C. *Cercetări privind influența operației tehnologice de opărire asupra valorii nutritive a conservelor de spanac*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 166-170, 1996.
49. Popa D., **Șerban Violeta**, Dragomir F. *Un posibil viitor al sucurilor lacto-fermentate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 161-165, 1996.
50. Mocanu Șt., Sârbu D., **Șerban Violeta** *Studiu privind efectul tehnologic al spălării grâului asupra măririi extracției de făină albă*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 171-175, 1996.

PROIECTE DE CERCETARE DEZVOLTARE PE BAZĂ DE CONTRACT

1. COST Action CA22146 - Harnessing the potential of underutilized crops to promote sustainable food production (DIVERSICROP), 2023-2027, , member of the management committee, <https://www.cost.eu/actions/CA22146/#tabs+Name:Management%20Committee>
2. COST Action CA21162 - Establishing a Pan-European Network on Computational Redesign of Enzymes (COZYME), 2022-2026, member of the management committee, <https://www.cost.eu/actions/CA21162/#tabs+Name:Management%20Committee>
3. Grant PN-III-P2-2.1-CI-2017-0019 no. 114CI/2017 "Development of gluten-free bread and pastry products with high content of biologically active compounds" (GLUFREEBAC), 2017, Director proiect
4. Bridge Grant – PN-III-P2-2.1-BG-2016-0019 "Ou de găină îmbogățit în acizi grași polinesaturați n-3 și carotenoizi - aliment funcțional obținut prin includerea în dieta găinilor ouătoare a unor produse furajere neconvenționale" (CARROMEGG)", 2016-2018, Director proiect
5. COST FA1106 QualityFruit - An integrated systems approach to determine the developmental mechanisms controlling fleshy fruit quality in tomato and grapevine <https://www.cost.eu/actions/FA1106/#tabs|Name:management-committee>, Membru in comitetul de management
6. COST Action 18113 - Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms (EuromicropH), <https://www.cost.eu/actions/CA18113/#tabs|Name:overview> Membru in comitetul de management
7. COST Action CA21162 - Establishing a Pan-European Network on Computational Redesign of Enzymes (COZYME) <https://www.cost.eu/actions/CA21162/#tabs+Name:Management%20Committee> Membru in comitetul de management
8. Grant CEEEX nr. 203/2006 cu tema "Dezvoltarea infrastructurii laboratorului de analize pentru siguranța și calitatea produselor agroalimentare la nivelul cerințelor Directivelor UE în domeniul evaluării conformității" (CALITPROD), 2006-2008 – Director proiect
9. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 33451/2002, cod 996 și nr. 33547/2003, cod 260, cu tema "Cercetări privind transformările fizico-chimice și biochimice la ambalarea sub vid a unor produse vegetale", 2002-2003, Director proiect
10. Contract POSDRU/90/2.1/S/64210 "Parteneriat trans-național universități - întreprinderi pentru practica studenților", 2010-2013 – Persoană de contact din partea partener Universitatea din Craiova
11. Contract RO 2006/018-445.01.02 Programul Phare CBC Romania – Bulgaria cu tema "Centru transfrontalier de creșterea competitivității (CTCC) prin promovarea culturii calității în raport cu agenții economici, autorități publice", 2008-2009, membru
12. Grant PNII nr. 51-085/2007 cu tema "Cercetări pentru stabilirea celor mai bune practici de evaluare a metodologiilor cu înaltă exactitate și sensibilitate de determinare a reziduurilor și contaminanților", 2007-2010, membru
13. Grant CEEEX nr. 253/2006 cu tema "Dezvoltarea infrastructurii evaluării conformității. Acreditarea laboratorului de etalonare mijloace de măsurare specifice domeniului mărimi termice la nivelul cerințelor Directivelor UE", 2006-2008, membru
14. Contract RO 2002/000-586.05.02.02.177 cu tema "Centrul Regional de Formare Continuă și Consultanță pentru Managementul Calității și Mediului", 2005-2006, membru
15. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 42/2003, cod C.N.C.S.I.S. 711 cu tema "Cercetări privind influența tehnologiei electroionice asupra păstrării unor specii horticoale", 2003-2004, membru
16. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 15C/1999, cu tema "Cercetări privind posibilitățile tehnologice și microbiologice de obținere și condiționare a vinurilor roșii seci cu valoare igienico-alimentară ridicată", 1999-2000, membru
17. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 23/1998, cod C.N.C.S.U. 41, cu tema "Studiul posibilităților tehnologice, biologice și biochimice de obținere a produselor vinicole cu respectarea normelor O.M.S. privind excluderea poluanților chimici dăunători sănătății", 1998-1999, membru

Nour Violeta