

## 1. Informatii personale

**Prenume, nume de familie:** Gabriela RÂPEANU

**Data si locul nasterii:** 13 Iulie 1973, Galați, Romania

**Pozitie academica ocupata in prezent:** profesor dr. ing, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați.

**Adresa:** Departament Stiința alimentelor, Ingineria alimentelor, Biotehnologii si Acvacultura, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați <http://www.sia.ugal.ro/>

**Numar de telefon, adresa de e-mail:** +40 336.130.177, [Gabriela.Rapeanu@ugal.ro](mailto:Gabriela.Rapeanu@ugal.ro)

## 2. Educatie

1998-2005 Doctorat – Universitatea Dunarea de Jos Galati, Domeniul Inginerie Industriala  
1997-1998 Studii aprofundate, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit, Specializarea Tehnologii speciale în industria alimentară  
1997-1998 Cursuri postuniversitare în cadrul Departamentului pentru pregătirea personalului didactic cu obținerea Certificatului de absolvire  
1992-1997 Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit, Profilul:Tehnologia Produselor Alimentare  
1988-1992 Liceul teoretic *Emil Racoviță* Galați, profilul fizică-chimie

## 3. Experienta profesionala

**2013 – prezent** profesor, Facultatea SIA din cadrul Universității Dunarea de Jos Galati  
**2008 – 2013** conferentiar, Facultatea SIA din cadrul Universității Dunarea de Jos Galati  
**2006-2008** sef lucrari, Facultatea SIA din cadrul Universității Dunarea de Jos Galati  
**2003-2004** Laboratorul de Tehnologia Alimentelor, Universitatea Catolica din Leuven, Belgia-bursa Marie Curie (12 luni)  
**2003-2006** asistent universitar, Facultatea SIA din cadrul Universității Dunarea de Jos Galati  
**2001-2002** Laboratorul de Electrochimie, Universitatea din Nantes, Franta-bursa Tope Avest (10 luni)  
**2001-2003** preparator universitar, Facultatea SIA din cadrul Universității Dunarea de Jos Galati  
**1998-2001** doctorand cu frecventa, Facultatea SIA din cadrul Universității Dunarea de Jos Galati

## 4. Zece publicatii selectate

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 (\* autor corespondent).

Constantin OE, Kukurová K, Daško L, Stănciuc N, Ciesarová Z, Croitoru C, **Râpeanu, 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.

Croitoru C., Mureșan C., Turturică M., Stănciuc N., Andronoiu D., Dumitrașcu L., Barbu V., Enachi (Ionita) E., Horincar (Parfene) G., **Râpeanu G.\***, 2018. Improvement of Quality Properties and Shelf Life Stability of New Formulated Muffins Based on Black Rice, *Molecules* 23 (11), 3047.

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.

Turturică, M., Stănciuc, N., Bahrim, G., **Râpeanu, G.\***, 2016, Investigations on sweet cherry phenolics degradation during thermal treatment based on fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics, *Food and Bioprocess Technology*, 9(10), 1706–1715.

Turturică M., Stănciuc N., Bahrim G., **Râpeanu 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 Ulrich N., **Râpeanu 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., **Râpeanu 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., Aprodu I., Stănciuc N., **Râpeanu 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., **Râpeanu G.\***, 2014, Modelling of acrylamide formation in thermally treated red bell peppers (*Capsicum annuum L.*), *European Food Research and Technology*, 238(1),149-156.

### **5. Premii obținute**

2008 Premiul “*In hic signo vinces*” al CNCS-comisia 5, competiția 2008  
[http://www.cnscis.ro/premii\\_2008.php](http://www.cnscis.ro/premii_2008.php).

### **6. Responsabilitati academice complementare**

Evaluator pentru INNOWWIDE projects (Horizon 2020 programme), National Science Center Poland (NCN) (2018), BeIPD-Marie Curie COFUND, University of Liege, Belgium (2016), Ministry of Science, Education and Sports (MSES) of the Republic of Croatia (2014, 2019), “Eugen Ionescu” fellowships, AUF- Agence universitaire de la Francophonie, Bureau Europe centrale et orientale (2010, 2011, 2020), National Science Fund of Bulgaria (2009, 2015, 2016, 2017, 2018).

2011 –2013 Membru al CNCS, <http://www.cnscs-uefiscdi.ro/membri-cnscs/>, președintele comisiei Științele vieții 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.cnscis.ro/comisia\\_5.php](http://www.cnscis.ro/comisia_5.php)

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

Editor executiv al revistei electronice (2007-2015) - *Innovative Romanian Food Biotechnology* (<http://bioaliment.ugal.ro/ejournal.htm>)

Expert evaluator stiintific pentru programe de cercetare nationale

Referent stiintific pentru jurnale internationale din domeniul tehnologiei produselor alimentare si biotehnologie: *Food Chemistry*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *Journal of Food Science*, *Food and Bioprocess Technologies*, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, *Molecules*, *Antioxidants* etc.