



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume	Dumitrașcu Loredana
Adresă(e)	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor Str. Domneasca nr. 111, Copr E (304), Galați, cod poștal 800201
Telefon(oane)	0336 130177
Fax(uri)	0236 460165
E-mail(uri)	loredana.dumitrascu@ugal.ro
Naționalitate	Română
Sex	Feminin

Domeniul de activitate

Gradul didactic / Titlul științific	Conferențiar/ doctor inginer
Locul de muncă	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Domeniul ocupațional	Învățământ superior Cercetare științifică
Domenii de interes științific	Testarea unor surse noi de proteine și valorificarea eficientă a acestora; Valorificarea compușilor bioactivi din surse de origine vegetală; Optimizarea proceselor prin intermediul instrumentelor statistice; Comportamentul consumatorilor cu privire la calitatea și siguranța produselor alimentare; Sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor, Procesarea produselor lactate

Educație și formare

Studii	2015 - Studii postdoctorale finanțate prin proiectul POSDRU/159/1.5/S/132397, <i>Exceleță în cercetare prin burse doctorale și postdoctorale</i> (ExcelDoc) 2008 – 2012 Studii doctorale în domeniul Inginerie industrială – Universitatea Dunărea de Jos, Galați 2006 – 2008 Masterat - Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, specializarea Controlul și Expertiza Alimentelor 2001 – 2006 Studii superioare - Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, specializare Controlul și expertizarea produselor alimentare (Calificare obținută: Inginer diplomat) 1997 – 2001 Studii liceale - Liceul industrial Materiale de Construcții, Roman, specializarea Contabilitate
Alte specializări și calificări	2025, februarie, Curs de instruire pe Cheese Science and Technology, University College Cork, Irlanda 2021, noiembrie Curs de Auditor al sistemului de management al calității pentru laboratoarele de încercări conform SR EN ISO 17025:2018 și SR EN ISO 19011:2018.

2021 - Curs postuniversitar POCU/379/6/21/Operațiune compozită OS. 6.7, 6.9, 6.10, Atragerea de candidați (viitori studenți) la învățământul terțiar universitar ingineresc și pregătirea lor pentru cerințele pieței muncii actuale, Cod depunere: SMIS 124651, la programul de studii postuniversitare de formare și dezvoltare profesională continuă "Antreprenoriat Tehnologic

2018 - Curs de formare continuă de limba engleză, nivel de competență B2

2017 - Curs de formare continuă de limba engleză, nivel de competență A1-B2

2017, noiembrie curs de specializare– Minitab essentials; Statistical Quality Analysis, Factorial Designs – Coventry, UK;

2011, octombrie - Practical training at Agricultural University of Athens, Department of Food Science & Technology Dairy Laboratory, Greece

2010, octombrie - Training III Training school on bioencapsulation, Nantes, France;

2009, martie - International BioVision.Nxt. Fellowship Program, France, Lyon.

Experiența profesională

Perioada	Februarie 2022 – prezent, Conferențiar- Departamentul Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologie, Acvacultură, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str Domnească nr. 47, Galați 800008
Numele și adresa angajatorului	
Activități și responsabilități principale	<i>Activitate didactică:</i> titular cursuri la disciplinele Managementul calității și siguranței alimentelor, Controlul calității alimentelor, Controlul statistic al alimentelor. Conducere lucrări practice/seminarizare la disciplinele: Tehnologia laptelui, practică în Stația pilot de procesare a laptelui. Conducere lucrări de licență și dizertație; Cercetare științifică în domeniile: Siguranță Alimentară și Știința și Ingineria Alimentelor.
Perioada	2015 – 2022 , Șef de lucrări - Departamentul Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologie, Acvacultură, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str Domnească nr. 47, Galați 800008
Numele și adresa angajatorului	
Activități și responsabilități principale	<i>Activitate didactică:</i> titular cursuri la disciplinele Managementul calității și siguranței alimentelor, Controlul calității alimentelor, Controlul statistic al alimentelor. Conducere lucrări practice/seminarizare la disciplinele: Tehnologia laptelui, practică în Stația pilot de procesare a laptelui. Conducere lucrări de licență și dizertație; Cercetare științifică în domeniile: Siguranță Alimentară și Știința și Ingineria Alimentelor.
	2012 – 2015 , asistent - Departamentul Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii Aplicate, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
	2008 – 2012 , preparator - Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
	<i>Activitate didactică:</i> conducere lucrări practice la disciplinele: Controlul și asigurarea calității produse alimentare, Tehnologia laptelui, Controlul statistic al alimentelor

2022-2024 Director de proiect: Strategii emergente de îmbunătățire a potențialului proteinelor din drojdia de bere în vederea dezvoltării de noi produse funcționale UEFISCDI - PN-III-P1-1.1-TE-2021-0459, buget total 450.000 lei, www.funyeast.ugal.ro, buget total 450.000 lei.

Principalele publicații:

Dumitrașcu L., Brumă (Călin) M., Turturică M., Enachi E., Cantaragiu Ceoromila A.M., Aprodu I. 2024. Ultrasound-assisted Maillard conjugation of yeast proteins hydrolysate with polysaccharides for encapsulating the anthocyanins from aronia. *Antioxidants*, 13(5), 570. <https://www.mdpi.com/2076-3921/13/5/570>

Dumitrașcu L., Borda D., Aprodu I. 2023. *Alternative processing options for improving the proteins functionality by Maillard conjugation*. *Foods*, 12(19), 3588. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/19/3588>

Dumitrașcu L., Lanciu Dorofte A., Grigore-Gurgu L., Aprodu I. 2023. *Proteases as tools for modulating the antioxidant activity and functionality of the spent brewer's yeast proteins*. *Molecules*, 28(9), 3763. <https://www.mdpi.com/1420-3049/28/9/3763>

Banu I., Patrascu L., Vasilean I., **Dumitrașcu L.**, Aprodu I. 2023. *Influence of the protein-based emulsions on the rheological, thermo-mechanical and baking performance of muffin formulations*. *Applied Sciences*, 13(5), 3316. <https://www.mdpi.com/2076-3417/13/5/3316>

Dumitrașcu L., Lanciu (Dorofte) A., Aprodu I. 2022. *A preliminary study on using ultrasounds for the valorization of spent brewer's yeast*. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati – Food Technology*, 46(2), 141-153.

<https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/5927>

2018-2020 Contract 2/2.05.2018; Programul *Resurse umane*; Tip *Proiecte de cercetare postdoctorală (PD)*; Domeniul *Științele vieții aplicate și biotehnologii*; cod proiect PN-III-P1-1.1-PD-0950; Titlul proiectului: *Dezvoltarea unor noi matrici funcționale cu funcționalitate dorită pentru sistemele alimentare*; Acronim proiect *FunDeliver*; Buget total 250.000 lei

Principalele publicații:

Dumitrașcu L., Stănciuc, N., Aprodu, I. (2021). Encapsulation of anthocyanins from cornelian cherry fruits using heated or non-heated soy proteins. *Foods*, 10(6):1342. Factor de impact: 4,350.

Dumitrașcu L., Stănciuc, N., Borda, D., Neagu, C., Barbu, V., Ioniță, E., Aprodu, I. (2021). Microencapsulation of bioactive compounds from cornelian cherry fruits using different biopolymers with soy proteins, *Food Bioscience*, 41, 101032 Factor de impact: 4,240.

Dumitrașcu L., Stănciuc, N., Grigore-Gurgu, L., Aprodu, I. (2020). Investigation on the interaction of heated soy proteins with anthocyanins from cornelian cherry fruits. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 23, 118114. Factor de impact: 3,232.

Dumitrașcu L., Enachi E., Stănciuc N., Aprodu I. 2019. Optimization of ultrasound assisted extraction of phenolic compounds from cornelian cherry fruits using response surface methodology. *CYTA-Journal of Food*, 17(1), 814-823. Factor de impact: 1,605.

2014 – 2015 - Grant de cercetare postdoctorală finanțat prin proiectul POSDRU/159/1.5/S/132397, *Excelență în cercetare prin burse doctorale și postdoctorale* (ExcelDoc)

Principalele publicații:

Dumitrașcu L., Stănciuc N., Aprodu I. (2016). New insights into xanthine oxidase behavior upon heating using spectroscopy and in silico approach. *International Journal of Biological Macromolecules*, 88, 306-312. Factor de impact: 3,671.

Dumitrașcu L., Stănciuc N., Bahrim G. E., Ciumac A., Aprodu I.* 2016. pH and heat-dependent behaviour of glucose oxidase down to single molecule level by combined fluorescence spectroscopy and molecular modelling. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(6), 1906-1914. Factor de impact: 2,463.

Dumitrașcu L., Stănciuc N., Aprodu I., Ciuciu A. M., Alexe P., Bahrim G. E. 2015. Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations. *Journal of Food Science and Technology*, 52(10), 6290-6300. Factor de impact: 1,241.

Proiecte de cercetare internaționale

2022-2026 Project 101055548 — ERASMUS –EDU 202 PEXCoVE. Excellence in dairy learning

2024-2027 ERANET-M-3-SMARTGEL Smart nanogels of bio-based antimicrobials to prevent urinary tract infections by disrupting inter- and intra-species communication of pathogens, responsabil instituțional Prof.dr.ing. I. Aprodu.

2017-2022 - HORIZON 2020-EU.3.2.2.2.ID:727580 Safer food through changed consumer behavior: Effective tools and products, communication strategies, education and a food safety policy reducing health burden from foodborne illnesses (www.safeconsume.eu), responsabil instituțional Prof. dr. ing. A. Nicolau

.2010 - 2012 – Cooperation in Higher Education and Vocational Training, EU-US Atlantis Programme, Policy Oriented Measure, agreement no. 2010-2847/001-001-CPT Eu-US, Tuning and upgrading the food safety education curricula for BSc (Tu-Be-Safe), coordonator proiect Prof. dr. ing. D. Borda.

Proiecte de cercetare naționale

2025-2028 9PCE/2025 - Resurse alternative sustenabile pentru inovare în industria alimentară prin dezvoltarea de noi ingrediente cu beneficii pentru sănătate – SAFIR. director de proiect Prof. dr. ing. N. Stănciuc.

2025-2027 SDGDairy 7952/31.03.2025. Coordonator Prof.dr.ing. D. Borda

2021-2023 - 159 PCE/16.02.202 Novel transition from probiotics to metabiotics - New emerging concepts for food functionalization as a health promoting strategy (www.biotics.ugal.ro); coordonator proiect Prof. dr. ing. G. Bahrim;

2020-2023 – POC 326/390002/ 30.10.2020 Sistem inovativ de valorificare a materiei prime vegetale. coordonator proiect Conf. dr. ing. L. Mihalcea;

2015-2016 - *Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară*, proiect PNII-RU-TE-2014-4-0115/01.10.2015; director de proiect Prof. dr. ing. N. Stănciuc.

2008-2011 PN II-PCE-IDEI, 517/2009, Analytical systems for the traceability of Romanian milk and dairy products in order to align to the European food safety requirements; director de proiect Prof. dr. ing. N. Stănciuc.

2008-2011 - *Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație, cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum* (FIBRESIG), Proiect PNCDI, Programul 4 – Parteneriate în domeniile prioritare, Domeniul 5 – Agricultură, siguranță și securitate alimentară, contract 52-132/01.10.2008; coordonator proiect Prof. dr. ing. I. Banu.

Contract de formare a resurselor umane

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, Axa prioritară 3 – OB 3.8. POCU/227/3/8/118372 iManagerii și iAntreprenorii. Creșterea capitalului de cunoștințe prin inovarea instrumentelor de management” coordonator Universitatea Ovidius Constanța, funcția în proiect – expert

Expert formator curs *Analiza statistică și prelucrarea datelor experimentale din cercetarea în domeniul științei alimentelor* organizat prin DFCTT, pentru Institutul de Bioresurse Alimentare, București;

Expert formator curs *Analyze fizico – chimice pentru aprecierea calității produselor alimentare*, organizat prin DFCTT pentru SC. Contec Foods SRL;

Contract de îmbunătățire a infrastructurii

Programul Operațional Regional 2007-2013, Axa prioritară 3 – Îmbunătățirea infrastructurii sociale, DMI 3.4 – Reabilitarea, modernizarea, dezvoltarea și echiparea infrastructurii educaționale preuniversitare, universitare și a infrastructurii pentru formare profesională continuă, *Reabilitarea, modernizarea, re tehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării la Galați a unui pol de educație și cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor*, RE-SPIA, 2009 – 2013, bugetul proiectului 14.119.491 lei, proiect înregistrat la Agenția de Dezvoltare Regională Sud-Est, cu SE/22/3/3.4/199/19.06.2009, director Prof.dr.ing. D. Borda.
<http://www.sia.ugal.ro/respia/index.html>

Premii

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-60780 pentru lucrarea Combination of freeze drying and molecular inclusion techniques improves the bioaccessibility of microencapsulated anthocyanins from black rice and lavender essential oils in a model food system (2020). International Journal of Food Science and Technology;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-72394 pentru lucrarea Food safety knowledge, food shopping attitude and safety kitchen practices among Romanian consumers: A structural modelling approach. Food Control, 107545;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-53233 pentru lucrarea Romanian consumers' food safety knowledge, awareness on certified labelled food and trust in information sources. Food Control, 107544;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-55907 pentru lucrarea Washing hands and risk of cross-contamination during chicken preparation among domestic practitioners in five European countries. Food Control, 108062;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-56533 pentru lucrarea Consumer practices and prevalence of Campylobacter, Salmonella and norovirus in kitchens from six European countries, International Journal of Food Microbiology, 347, 109172;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-47772 pentru lucrarea Microencapsulation of bioactive compounds from cornelian cherry fruits using different biopolymers with soy proteins, Food Bioscience, 41, 101032;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-53703 pentru lucrarea Cross-contamination of lettuce with *Camphylobacter* spp. Via cooking salt during handling raw poultry. PlosOne, 16(5), e0250980;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-47854 pentru lucrarea Spectroscopic and molecular modeling investigation on the interaction between folic acid and bovine lactoferrin from encapsulation perspectives. Foods, 9(6): 744;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-72394 pentru lucrarea Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products, Journal of Food Engineering, 219, 16-24;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-31425 pentru lucrarea Improvement of Quality Properties and Shelf Life Stability of New Formulated Muffins Based on Black Rice, Open Access Molecules 2018, 23(11), 3047;

Premiul CNCS PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-24701 pentru lucrarea Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO₂ extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products;

Premiul CNCS PN-II-RU-PRECISI-2015-9-9215 pentru lucrarea „Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations”;

Premiul CNCS- PN-II-RUPRECISI-2013-7-2908 pentru lucrarea “Assessing the heat induced changes in major cow and non-cow whey proteins conformation on kinetic and thermodynamic basis”;

Premiul CNCS - PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1319 pentru lucrarea “pH and heat-induced structural changes of bovine apo-alpha-lactalbumin”;

Premiul CNCS- PN-II-RU-PRECISI-2014-8-5028 pentru lucrarea “Investigations towards understanding the thermal denaturation of lactoperoxidase”;

Premiu de Excelenta pentru articolul cu titlul “Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO₂ extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products” (Proiect CNFIS-FDI-2019-0063 Cercetarea de excelență din Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – pol al completivității și performanței – COMPETICER);

Premiu de Excelenta pentru articolul cu titlul “Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products”. (Proiect CNFIS-FDI-2019-0063 Cercetarea de excelență din Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – pol al completivității și performanței – COMPETICER);

Premiul PN-II-RU-PRECISI-2015-9-9215 pentru lucrarea „Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations”;

Membru în asociații/societăți științifice sau profesionale

Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (ASBA)
Societatea Romană de Chimie (S.R.Ch.)
Asociația specialiștilor din industria laptelui (ASIL)

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă

Română

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Engleza

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

Italiana		A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar
(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine											
Competențe și abilități sociale		Bune abilități de comunicare Adaptabilitate și flexibilitate Spirit de echipă									
Competențe și aptitudini organizatorice		Experiență managerială in calitate de director in derularea proiectelor de cercetare câștigate prin competiție națională Eficiență în coordonarea activităților desfășurate cu studenții în vederea elaborării lucrărilor de finalizare studii									
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului		Bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office™ (Word™, Excel™, PowerPoint™) Bună stăpânire a Internetului și a aplicațiilor de poștă electronică									
Informații suplimentare		Domenii de competență Industria alimentară Activitate de evaluare și expertiză Referent știintific articole in reviste cotate ISI, editor pentru revista Food Engineering Reviews Membru în Consiliul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor Responsabil SMC în cadrul Laboratorului de analize fizico-chimice si microbiologice acreditat RENAR conform cerințelor SR EN ISO 17025:2018.									
Anexe		Lista de lucrări									

1.02.2026