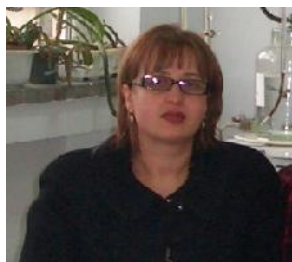




Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume Gabriela Răpeanu
Adres (e) Strada Domneasca Nr.111, 800201, Galati, Romania
Telefon(oane) 0236 414871 int 325 Mobil:
Fax(uri) 40236/466116
E-mail(uri) Gabriela.Rapeanu@ugal.ro
Naționalitate(-ți) Romana
Data nașterii 13.07.1973

Sex feminin

Locul de muncă / Domeniul ocupațional Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea Științelor Ingineria Alimentelor
Catedra Bioinginerii în industria alimentară

Experiența profesională

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

Activități și responsabilități principale Invățământ superior, Cercetare științifică

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

Tipul activității sau sectorul de activitate Cursuri laborator: Autentificare și expertizarea produselor alimentare
Cursuri laborator: Tehnologia și controlul calitatii în industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate
Cursuri laborator: Controlul falsificărilor produselor alimentare

Educație și formare

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

Calificarea / diploma obținută Inginer/Inginer diplomat/Doctor în domeniul științelor Ingineriei, specializarea Inginerie Industrială

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

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

Nivelul în clasificarea națională sau internațională Licența/Masterat/Doctorat

Aptitudini și competențe personale
 Limba(i) matern(e)
 Limba(i) străină(e) cunoscută(e)
 Autoevaluare
 Nivel european (*)

Română

În alegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent

Englez

Francez

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipă : experiența muncii în echipă încă din facultate, când am participat la activitățile presupuse de proiectele practice și de cercetare derulate în cadrul facultății

Competențe și aptitudini organizatorice

Experiență managerială în derularea, în calitate de director (responsabil partener), a 2 proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare, ca țigărite prin competiție. Elemente relevante pentru capacitatea managerială :

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

Competențe și aptitudini tehnice

- Tehnologia și controlul calității în industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate
- Autentificare și expertizarea produselor alimentare
- Procedee neconvenționale de stabilizare biologică a musturilor și vinurilor
- Obținerea și caracterizarea unor coloranți naturali din surse vegetale și folosirea lor ca potențiali aditivi funcționali
- Efectul antimicrobian al unor extracte obținute din plante aromate autohtone
- Optimizarea procesului de vinificare a strugurilor albi și roșii prin utilizarea biotehnologiilor moderne
- Recomandări pentru aplicarea planului HACCP în industria vinului

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

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

Alte competențe și aptitudini

Secretar științific al catedrei de Bioinginerii în IA
 Membru în Consiliul profesoral al Facultății de Ingineria Alimentelor

Permis(e) de conducere

Da, categoria B

Informații suplimentare

Contribuții științifice
 Cărți și capitole în cărți publicate în edituri recunoscute – 8
 Articole publicate în reviste cu recunoaștere internațională ISI-31
 Articole publicate în reviste cu recunoaștere internațională indexate BDI – 12
 Articole publicate în reviste din țară recunoscute CNCSIS – 12
 Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale – 18
 Studii publicate în volumele unor manifestări naționale - 3
 Studii publicate în volumele unor manifestări naționale recunoscute din țară - 4
 Studii comunicate în străinătate (publicate în rezumat) - 12
 Alte contribuții (studii și referate) - 5
 Proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare – 16

Premii și distincții

- premiul In Hoc Signo Vincas, comisia 5, competiția 2008 http://www.cnscis.ro/premii_2008.php
- distincția «Cum Laudae» la obținerea titlului de doctor, 2005.

Membru in consilii i comisii nationale
2008 – 2011, Membru al Comisiei 5 CNCSIS, tiinte Agricole i Medicin Veterinar
http://www.cnscis.ro/comisia_5.php

Expert evaluator

2008 PNII, Programul Parteneriate (www.experti-cdi.ro)

2007 PNII, Programul Idei (www.experti-cdi.ro)

2005-2006 Expert evaluator CNCSIS (www.cnscis.ro/experti_2006.php)

Specializ ri

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

23-24.09.09: Perfectionare SR ISO/CEI 17025: 2005 Cerin e generale pentru competenta laboratoarelor de incercari si etalon ri, si Asigurarea trasabilitatii, estim incert de masurare si validare a metodelor de laborator in contextul SR ISO/CEI 17025: 2005, Gala i, Romania.

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

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

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

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

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

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

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

1997-1998: Cursuri postuniversitare în cadrul Departamentului pentru preg tirea personalului didactic cu ob inerea Certificatului de absolvire.

Informa ii suplimentare

Indice Hirsch – 9 (WoS)
Cit ri ISI (f r autocit ri) - 228

Membru al asocia iilor profesionale

Euroscience-European Association for the Promotion of Science and Technology

EURSAFE - European Society for Agricultural and Food Ethics

Marie Curie Association

Asociatia Specialistilor in Biotehnologie Aplicata (ASBA)

Societatea Romana de Biochimie si Biologie Moleculara din Romania (SRBBM)

Societatea Romana de Chimie

Asociatia Degustatorilor Autorizati din Romania (ADAR)

Membru in comitete stiintifice editoriale

Romanian Biotechnological Letters, revista recunoscuta CNCSIS, cotata ISI

Lucrari de la de la Sectiunile Food Engineering si Food control and Expertise inscrite la Simpozionul EURO-ALIMENT 2005, 2007, 2009 www.euroaliment.ugal.ro/

Membru in comitete de organizare

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

Industrial Microbiology and Applied Biotechnology, 9-11 October 2008, Galati, Romania, www.micro-bio2008.ugal.ro

Editor executiv

INNOVATIVE ROMANIAN FOOD BIOTECHNOLOGY (online journal)

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

Anexe

Lista publicatiilor (selectie)



L I S T A

lucrurilor științifice în domeniul disciplinelor din postul didactic

A. Teza de doctorat

Caracterizarea biochimică și studiul cinetic al inactivării la temperatură și/sau presiune înaltă a polifenoloxidazei din struguri albi, 2005, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați cu distincția "Cum laudae", conducător: Prof. dr. ing. Mircea BULANCEA

B. Cărți și capitole în cărți publicate în ultimii 10 ani

[B1] Autor

- [1]. Râpeanu G., 2010, Controlul falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică București, ISBN 978-973-30-2726-3, 260 pg.
- [2]. Râpeanu G., 2008, Îmbrunarea enzimatică a musturilor și vinurilor, Editura Didactică și Pedagogică, București, ISBN 978-973-30-2058-5, 181 pg.

[B2] Coautor

- [1]. Stanciu N., Râpeanu G., Stanciu S., 2011, Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate, Editura Academica Galați, 272 pag
- [2]. Bulancea M., Râpeanu G., 2009, Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică București, ISBN 978-973-30-2507-8, 421 pg.
- [3]. Croitor N., Râpeanu G., 2008, Fructele și legumele, În Alimentele ecologice, Editor G.M. Costin, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-39-0, 422 pg.
- [4]. Banu C., Alexe P., Bulancea M., Ana Alex., Macovei V., Mustea G., Rubov S., Râpeanu G., s.a, 2006, Dicționar explicativ pentru știința tehnologiei - Industrie alimentară, Editura Agir. București, ISBN 973-720-079-2, 1114 pg.

C. Lucruri indexate ISI/BDI publicate în ultimii 10 ani

[C1] Articole/studii publicate în reviste de circulație internațională, ISI

- [1]. Turturic M., Stanciu 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.
- [2]. 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.
- [3]. Stanciu 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.
- [4]. 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 annum* L.), *European Food Research and Technology*, 238(1), 149-156.
- [5]. Ioniță E., Aprodu I., Stanciu 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.
- [6]. Ioniță E., Stanciu N., Aprodu I., Râpeanu G., Bahrim G., 2014. pH-induced structural changes of tyrosinase from *Agaricus bisporus* using fluorescence and in silico methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(11), 2338-2344.
- [7]. Aprodu I., Stanciu N., Dumitrascu L., Râpeanu G., Stanciu S., 2014. Investigations towards understanding the thermal denaturation of lactoperoxidase, *International Dairy Journal*, 38(1), 47-54.
- [8]. Dumitrascu L., Stanciu N., Stanciu S., Râpeanu G. 2014. Inactivation kinetics of alkaline phosphatase from different species of milk using quinolyl phosphate as a substrate, *Food Science and Biotechnology*, 23(6), 1773-1778.
- [9]. Dumitrascu L., Moschopoulou E., Aprodu I., Stanciu S., Râpeanu G., Stanciu N., 2013, Assessing the heat induced changes in major cow and non-cow whey proteins conformation on kinetic and thermodynamic basis, *Small Ruminant Research*, 111(1-3), 129-138.
- [10]. Bichescu C., Bahrim G., Stanciu N., Râpeanu G., 2013, Effect of maceration on the making of Fetească neagră wines, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 11(1), 273-277.

- [11]. Stanciuc N., Aprodu I., Rapeanu G., van der Plancken I., Bahrim G., Hendrickx M., 2013, Analysis of the Thermally Induced Structural Changes of Bovine Lactoferrin, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(9), 2234-2243.
- [12]. Stanciuc N., Aprodu I., Rapeanu G., Bahrim G., 2013, pH- and heat-induced structural changes of bovine alpha-lactalbumin in response to oleic acid binding, *European Food Research and Technology*, 236(2), 257-266.
- [13]. Dumitrascu L., Stanciuc N., Stanciu S., Răpeanu G., 2012, Thermal inactivation of lactoperoxidase in goat, sheep and bovine milk - A comparative kinetic and thermodynamic study, *Journal of Food Engineering*, 113(1), 47-52.
- [14]. Postolache E., Popescu C., Ciubuca A., Rapeanu G., Balancea M., 2012, Dynamics of oxidative enzymes activity during the white grapes wine-making, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 13(3), 1608-1615.
- [15]. Stanciuc N., Răpeanu G., Bahrim G., Aprodu I., 2012, pH and heat-induced structural changes of bovine apo- α -lactalbumin, *Food Chemistry*, 94(2), 953-961.
- [16]. Stanciuc N., Dumitrascu L., Ardelean A., Stanciu S., Răpeanu G., 2012, A kinetic study on the heat induced changes of whey proteins concentrate at two pH values, *Food and Bioprocess Technology*, 5(6), 2160-2171.
- [17]. Codre i C., Alexe P., Răpeanu G., 2012, [Synergy between selected yeast and \$\alpha\$ -glucosidase activity of enzymatic preparations used to obtain Chardonnay wines](#), *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 10(2), 94-98.
- [18]. Stanciuc N., Aprodu I., Răpeanu G., Bahrim G., 2012, Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine beta-lactoglobulin, *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 15, 50-56.
- [19]. Aboubakar, Bonciu C., Rapeanu G., Njintang, N., Mbofung C.M., Bahrim G., 2012, Biochemical and structural changes of taro (*Colocasia esculenta*) tubers during simple thermal treatments (low temperature) or in combination with chemicals, *Food Bioprocess Technology*, 5(7), 2739-2747.
- [20]. Stanciuc N., Ardelean A., Diaconu V., Răpeanu G., Stanciu S., Nicolau A., 2011, Kinetic and thermodynamic parameters of alkaline phosphatase and α -glutamyl transferase inactivation in bovine milk, *Dairy Science & Technology (formerly Le Lait)*, 91(6), 701-717.
- [21]. Stanciuc N., Dumitrascu L., Stanciu S., Răpeanu G., 2011. α -glutamyl transferase inactivation in milk and cream: a comparative kinetic study, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 12, 56-61.
- [22]. Stanciuc N., Răpeanu G., 2010, Identification of adulterated sheep and goat cheeses marketed in Romania by immunocromatographic assay, *Food and Agriculture Immunology*, Vol. 21, Issue 2, 157-164.
- [23]. Stanciuc N., Răpeanu G., Stanciu S., 2010. Quantitative evaluation on Maillard reactions in model systems: a kinetic study, *Romanian Biotechnological Letters*, Vol. 15, No.3, 5329-5339.
- [24]. Badea V., Balaban D.P., Răpeanu G., Amariei C., Badea C.F., 2009, The antibacterial activity evaluation of *Cystoseira barbata* biomass and some alginates upon bacteria from oropharyngeal cavity, *Romanian Biotechnological Letters*, 14(6), 4851-4857.
- [25]. Răpeanu G., Bolocan A., Gazi I., Bahrim G., 2008, Metabolic activity stimulation of the wine yeasts by polyphenols extracted from red grapes, *Romanian Biotechnological Letters*, 13(5), 9-16.
- [26]. Răpeanu G., Parfene G., Horincar V., Polcovnicu C., Ionescu L., Bahrim G., 2008, Confirmation and identification of *Listeria* species from fresh lettuce, *Romanian Biotechnological Letters*, 13(6), 32-36.
- [27]. Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Biochemical characterisation and process stability of polyphenoloxidase extracted from Victoria grapes (*Vitis Vinifera* ssp. *Sativa*), *Food Chemistry*, 94(2), 253-261.
- [28]. Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Thermal and high pressure inactivation kinetics of Victoria grape polyphenol oxidase from model systems to real system studies, *Journal of Food Process Engineering*, 29 (3), 269-286.
- [29]. Dalmadi I., Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Characterisation and inactivation by thermal and pressure processing of strawberry (*Fragaria ananassa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, *Journal of Food Biochemistry*, 30(1), 56-76.
- [30]. Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2005, Thermal and high pressure inactivation kinetics of polyphenol oxidase in Victoria grape must, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(8), 2988-2994.
- [31]. Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2005, Effect of pH on thermal and/or pressure inactivation of Victoria grape (*Vitis Vinifera* ssp. *Sativa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, *Journal of Food Science*, 70(5), E301-307.

[C2] [Articole publicate in reviste indexate in baze de date internationale](#)

- [1]. Bichescu C., Bahrim G., Stanciuc N., Răpeanu G., 2012, Color enhancement of Fetească neagră wines by using pectolytic enzymes during maceration, *The Annals of the University Dunărea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year III (XXXIII), 36(1), 18-25 http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2012_no_1.htm

- [2]. Codre i C., Alexe P., Răpeanu G., 2012, Effect of α -glucosidases in the making of Chardonnay wines, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year III (XXXIII), 36(1), 9-17. http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2012_no_1.htm
- [3]. Codre i C., Răpeanu G., Alexe P., 2012, Evolution of flavoured compounds during maturation of Chardonnay grapes, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 18(3), 242-246.
- [4]. Hințoiu, A., Răpeanu, G., Stanciu S., St nciuc, N., 2011, The effect of pH and thermal treatment on some functional properties of whey proteins hydrolysates as measured by fluorescence spectroscopy, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 17(2), 179-185.
- [5]. St nciuc N., Dima, S. Răpeanu G., 2011, Effect of calcium addition on the thermal denaturation of bovine apo- α -lactalbumin – a Preliminary study, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 9, Issue of September, 45-51.
- [6]. Nicolae Lauren iu Itu, Gabriela Răpeanu, Traian Hopulele, 2011, Effect of maceration enzymes addition on the aromatic white winemaking, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 35(1), 77-91, [Anale 2011/vol 1/Full paper NLItu.pdf](#)
- [7]. Liliana Dr ghici, Gabriela Răpeanu, 2011, Evolution of polyphenols during the maceration of the red grapes, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 17(2), 169-172
- [8]. Itu N., Răpeanu G., 2011, The use of commercial enzymes in white grape must clarification, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 17(3), 281-286
- [9]. Liliana Draghici, Gabriela Răpeanu and Traian Hopulele, 2011, [Evolution of polyphenolic compounds during maturation of Cabernet Sauvignon grapes from Dealu Mare vineyard](#), 22(1), 15-20, http://www.univ-ovidius.ro/anale-chimie/chemistry/2011-1/full/3_draghici.pdf
- [10]. Itu N., Răpeanu G., Hopulele T., 2011, Assessment of free and potentially volatile monoterpenes in Muscat Ottonel grapes variety, Ovidius University Annals of Chemistry, 22(1), 27-31. http://www.univ-ovidius.ro/anale-chimie/chemistry/2011-1/5_Itu.pdf
- [11]. Stanciu N., Răpeanu G., 2010, An overview of bovine α -lactalbumin structure and functionality, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 - 5157, 34(2), 82-93 ([Anale 2010/Vol 2/Full Paper NStanciu](#))
- [12]. Popescu C., Postolache E., Răpeanu G., Bulancea M., Hopulele T., 2010, The dynamics of oxidative enzymes during the white winemaking, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 – 5157, 34(1), 25-31.
- [13]. Dumitrascu L., Stanciu N., Ardelean A., Stanciu S., Răpeanu G., 2010, Heat-induced changes in some technological properties of whey proteins concentrate, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, ISSN 1453-1399,16 (2), pp. 130-135.
- [14]. St nciuc, N., Hin oiu, A., Stanciu, S., Răpeanu, G., 2010, Thermal treatment can modify the susceptibility of whey protein concentrate to enzymatic hydrolysis, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 7, Issues of September, pg. 30-36, <http://www.bioaliment.ugal.ro/ejournal.html>;
- [15]. Popescu C., Postolache E., Ciubuc A., Răpeanu G., Hopulele T., 2010, 2010, The effect of noble mould (*Botryotinia fuckeliana*) contamination on the dynamics of the enzymatic oxidation, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, ISSN 1453-1399,16 (1), pp. 13-18.
- [16]. St nciuc N., Stanciu S., Nistor C., Răpeanu G., Bahrim G., 2010, An overview on the current status of Romanian biotechnology in educational and trade sector, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 7, Issues of September, pg. 1-11, <http://www.bioaliment.ugal.ro/ejournal.html>
- [17]. Maria Cioroi, Lucian Tudor Miron, Gabriela Răpeanu, Nicoleta, Stanciu, Elena Postolache, Constanta Vicol, 2010, Study on free radical scavenging and total polyphenols of some romanian wines, Journal Food and Environment Safety of the Suceava University, Food Engineering, Year IX, No. 4 – 2010, 55-60.
- [18]. Vicol C., Răpeanu G., Bahrim G., 2010, Evaluation of Romanian wine adulteration from Cotesti vineyard, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 16(3), 294-298.
- [19]. Patrascu E., Răpeanu G., Bonciu C., Hopulele T., 2010, Comparative study of the multiplication and fermentation yields by using different *Saccharomyces* yeast strains to ethanol production, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 15(3), 289-293.
- [20]. Carmen Popescu, Elena Postolache, Gabriela Răpeanu, Mircea Bulancea, Traian Hopulele, The dynamics of oxidative enzymes during the white winemaking, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 34(1), 25-31, [Anale 2010/vol 1/Full paper CPopescu.pdf](#)
- [21]. Stanciu N., Răpeanu G., Stanciu S., 2009, Assessment of casein content in model systems during heat treatment, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year III (XXXIII), 2009, p 9–15. [Anale 2009/Full paper NStanciu.pdf](#)
- [22]. Patrascu E., Răpeanu G., Bonciu C., Hopulele T., 2009, Bioethanol production from molasses by different strains of *Saccharomyces cerevisiae*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year III (XXXIII), 2009, p 50–57, [Anale 2009/vol 2/Full paper EPatrascu.pdf](#)

- [23]. Vicol C., Rapeanu G., Bahrim G., 2009, Identification of Romanian wine adulteration from Vrancea county, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year III (XXXIII), 2009, p 91–95, [Anale 2009/Full paper CVicol.pdf](#)
- [24]. Popescu C., Postolache E., Răpeanu G., Bulancea M., Hopulele T., 9-10 octombrie 2009, Modificarea indicilor fizico- chimici i a activit ii enzimelor oxidative în timpul matur rii strugurilor albi (Change of the physico- chemical indices and the oxidative enzymatic activities during the white grapes maturation), The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843 - 5157, New Series, Year III (XXXIII), 2009, p 70 -76 ([Anale 2009/Full paper CPopescu.pdf](#)).
- [25]. Patrascu E., Răpeanu G., Bonciu C., Vicol C., Bahrim G., 2009, Investigation of yeast performances in the fermentation of beet and cane molasses to ethanol production, Ovidius University Annals of Chemistry, Volume 20, Number 2, pp.199-204.
- [26]. Popescu C., Postolache E., Ciubuc A., Răpeanu G., Hopulele T., 2009, Activitatea enzimelor oxidative în timpul producerii vinurilor albe (Activity of the oxidizing enzymes during the white winemaking), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2009, ISSN 1453-1399,15 (4), pp. 592- 598
- [27]. Patrascu E., Rapeanu G., Hopulele T., 2009, Current approaches to efficient biotechnological production of ethanol, Innovative Romanian Food Biotechnology, 1, 1-11.
- [28]. Rapeanu G., Vicol, C., Bichescu, C., 2009, Possibilities to asses the wines authenticity, Innovative Romanian Food Biotechnology, 2, 1- 9.
- [29]. Ifrim G., Bahrim G., Răpeanu G., 2008, Nitrogen Removal Strategy from Baker's Yeast Industry Effluents, Innovative Romanian Food Biotechnology, 2, ISSN 1843-6099, p. 11-24.
- [30]. Răpeanu G., 2005, Influence of pH on thermostability of grape polyphenoloxidase - a kinetic study, Annals of the University „Dun rea de Jos” of Gala i, vol. XXIII (XXVIII), ISSN 1221-4574, p. 15-19. (Publisher: Universitatea "Dunarea de Jos" din Galati, CODEN: AUDJCG Journal written in English. CAN 145:309106, AN 2006:365903, CAPLUS (Copyright (C) 2008 ACS on SciFinder (R)).
- D. Lucr ri publicate în ultimii 10 ani în reviste i volume de conferin e cu referen i (neindexate)
- [1]. Răpeanu G., Stanciuc (Sava) N., Vicol C., Bahrim G., 2009, Possibility to Identify Romanian Wines Adulteration, EuroFoodChem XV Food for the future, July 5-8, Copenhagen, Denmark, p.104-107.
- [2]. Stanciuc (Sava) N., Răpeanu G., 2009, Analytical tracers for the heat treatment of milk: the case of -lactoglobulin, EuroFoodChem XV Food for the future, July 5-8, Copenhagen, Denmark, p. 265-268.
- [3]. Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2007, Mathematical model to describe combined pressure temperature dependence of grape PPO inactivation in a model system at pH 3.0, 3 CIGR, September 24-26, Naples, Italy, p. 1-9 (<http://www.aidic.it/3CIGR/program.htm>).
- [4]. Răpeanu G., 2007, Pressure and thermal inactivation kinetics of white grape PPO: from model systems to real system studies, OENO 2007, June 25-27, Bordeaux, France, p.213-216 (<http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/sympo/francais/programme.htm>).
- [5]. Sava N., Răpeanu G., Rotaru G., Bulancea M., 2007, Traceability in Romanian wine food safety systems, OENO 2007, June 25-27, Bordeaux, France, p. 276-279.
(<http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/sympo/francais/programme.htm>).
- [6]. Răpeanu G., El Murr N., Poulard A., 2006, L'utilisation d'un courant continu de faible intensite comme moyen de stabilisation microbiologique de cidre, SAR 2006, novembre 27-29, Tunis, Tunisie, p. 45-49.
- [7]. Răpeanu G., Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2006, Mild heat and high pressure inactivation kinetics of grape polyphenoloxidase, IUFOST 2006, September 17-21, Nantes, France, p. 225-226, http://www.gp3a.auf.org/IMG/pdf/IUFOST_Nantes_06.pdf.
- [8]. Răpeanu, G. Bahrim, G. Soptica F., Bulancea M., Extracts of some Traditional Flavouring Plants as Potential Food Preservatives. Innovations in Traditional Foods. INTRAFOD 2005, 25-28 october, Valencia, Spain. Congress Proceedings edited by Pedro Fito and Fidel Todrá, vol II, Elsevier, p. 1265-1268, ISBN 84-9705-879-8; 84-9705-881-X, <http://www.fffost-conference.elsevier.com/index.htm>
- [9]. Bahrim G., Răpeanu G., Soptica, F., Croitor N., Ana Al., Bulancea M., 2005, Plant and Fungal Flavonoids as Potential Functional Food Aditives. Innovations in Traditional Foods. INTRAFOD 2005, 25-28 october, Valencia, Spain. Congress Proceedings edited by Pedro Fito and Fidel Todrá, vol II, Elsevier, p.1155-1158, ISBN 84-9705-879-8; 84-9705-881-X, <http://www.fffost-conference.elsevier.com/index.htm>

