



## Curriculum vitae Europass



### Informații personale

Nume / Prenume **Gabriela Răpeanu**  
Adresă(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](mailto:Gabriela.Rapeanu@ugal.ro)**  
Naționalitate(-tăți) **Romana**  
Data nașterii **13.07.1973**

Sex **feminin**

**Locul de muncă /  
Domeniul ocupațional** **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor  
Catedra Bioinginerii in 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 „Dunarea de Jos” Galati, Strada Domneasca Nr.111, 800201, Galati, Romania**

Tipul activității sau sectorul de activitate **Curs și laborator: Autentificare si expertizarea produselor alimentare  
Curs și laborator: Tehnologia si controlul calitatii in industria vinului si a bauturilor alcoolice distillate  
Curs și laborator: Controlul falsificarilor produselor alimentare**

### Educație și formare

Perioada **1992-1997/1997-1998/1998-2005**  
Calificarea / diploma obținută **Inginer/Inginer diplomat/Doctor în domeniul Științe Inginerești, specializarea Inginerie Industrială  
Tehnologia produselor alimentare, Tehnologii speciale in industria alimentara**

Disciplinele principale studiate /  
competențe profesionale dobândite  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare **Facultatea SIA din cadrul Universității „Dunarea de Jos” Galati, Strada Domneasca Nr.111, 800201, Galati, Romania**

Nivelul în clasificarea națională sau  
internațională **Licenta/Masterat/Doctorat**

**Curriculum vitae:  
Prof. dr. ing. Răpeanu Gabriela**

Ultima modificare 15.05.2016, Pagina 1 din 8

**Aptitudini și competențe personale**

Limba(i) maternă(e)

Romana

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (\*)

**Engleză****Franceză**

| Înțelegere |                         |        |                         | Vorbire                    |                        |              |                        | Scrisoare        |                        |
|------------|-------------------------|--------|-------------------------|----------------------------|------------------------|--------------|------------------------|------------------|------------------------|
| 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 |

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, câștigate prin competiție. Elemente relevante pentru capacitatea managerială:

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

Competențe și aptitudini tehnice

- ⇒ Tehnologia și controlul calitatii în industria vinului și a bauturilor 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 Știința și Ingineria alimentelor

Permis(e) de conducere

Da, categoria B

**Informații suplimentare****Contribuții științifice**

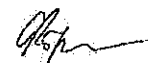
Cărți și capitole în cărți publicate în edituri recunoscute – 8  
Articole publicate în reviste cu recunoaștere internațională ISI-31  
Articole publicate în reviste cu recunoaștere internațională indexate BDI – 12  
Articole publicate în reviste din țara recunoscute CNCSIS – 12  
Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale – 18  
Studii publicate în volumele unor manifestări naționale - 3  
Studii publicate în volumele unor manifestări naționale recunoscute din țara - 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](http://www.cnscis.ro/premii_2008.php)
- distincția «Cum Laudae» la obținerea titlului de doctor, 2005.

Curriculum vitae:  
Prof. dr. Ing. Răpeanu Gabriela

Ultima modificare 15.05.2016, Pagina 2 din 8



### **Membru in consilii și comisiil nationale**

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)

### **Expert evaluator**

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

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

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

### **Specializări**

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

23-24.09.09: Perfectionare SR ISO/CEI 17025: 2005 Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări, și Asigurarea trasabilității, estimare incert de măsurare și validare a metodelor de laborator în contextul SR ISO/CEI 17025: 2005, Galați, România.

2007, perfectionare *Managementul igienei în industria alimentară (sistemul HACCP și ISO 22000*, TUV Rheinland, România

05-06.03.07: Combaterea pirateriei și a contrafacțiilor. Marcile comerciale și desenele industriale. Protecția drepturilor de proprietate industrială în UE: motive și modalități de protecție a drepturilor privind produsele și serviciile. Seminar TAIEX (Unitatea pentru Construcție Instituțională TAIEX a Comisiei Europene), Camera de Comerț și Industrie a Municipiului București, București, România.

12-22.04.07: Laboratorul de Tehnologie Alimentelor, Universitatea Catolică din Leuven, Belgia-stagiu de perfecționare.

15-30.09.06: Laboratorul de Electrochimie, Universitatea din Nantes, Franța-stagiu de perfecționare.

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

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

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

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

### **Informații suplimentare**

**Indice Hirsch – 9 (WoS)**

**Citări ISI (fără autocitări) - 228**

### **Membru al asociațiilor profesionale**

Euroscience-European Association for the Promotion of Science and Technology

EURSAFE - European Society for Agricultural and Food Ethics

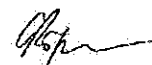
Marie Curie Association

Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (ASBA)

Societatea Română de Biochimie și Biologie Moleculară din România (SRBBM)

Societatea Română de Chimie

Asociația Degustatorilor Autorizați din România (ADAR)



**Membru in comitete stiintifice editorial**

*Romanian Biotechnological Letters*, revistă recunoscută CNCSIS, cotata ISI

Lucrari de la de la Sectiunile *Food Engineering si Food control and Expertise* inscise la Simpozionul EURO-ALIMENT 2005, 2007, 2009 [www.euroaliment.ugal.ro/](http://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](http://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

### lucrărilor științifice în domeniul disciplinelor din postul didactic

#### A. Teza de doctorat

Caracterizarea biochimică și studiul cinetic al inactivării la temperatura 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]. **Răpeanu G.**, 2010, Controlul falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactica și Pedagogica București, ISBN 978-973-30-2726-3, 260 pg.
- [2]. **Răpeanu 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., **Răpeanu G.**, Stanciu S., 2011, Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate, Editura Academica Galați, 272 pag
- [2]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, 2009, Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Ed. Didactica și Pedagogica București, ISBN 978-973-30-2507-8, 421 pg.
- [3]. Croitor N., **Răpeanu 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., Musteață G., Rubțov S., **Răpeanu G.**, s.a, 2006, Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie - Industrie alimentară, Editura Agir. București, ISBN 973-720-079-2, 1114 pg.

#### C. Lucrări indexate ISI/BDI publicate în ultimii 10 ani

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

- [1]. Turturică M., Stănciuc N., Bahrim G., **Răpeanu G.**, 2016, Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plum (*Prunus domestica*) extracts – a kinetic study – *Journal of Food Engineering*, 171, 200-207.
- [2]. Constantin O. E., Skrt M., Poklar Ulrich N., **Răpeanu G.**, 2015, Anthocyanins profile, total phenolics and antioxidant activity of two Romanian red grape varieties: Fetească neagră and Băbească neagră (*Vitis vinifera*), *Chemical papers*, 69(12), 1573-1581.
- [3]. Stănciuc N., Aprodu I., Ioniță E., Bahrim G., **Răpeanu G.**, 2015, Exploring the structure-function relationship of horseradish peroxidase through investigation of pH and heat induced conformational changes, *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 147, 43-50.
- [4]. Constantin O. E., Kukurová K., Neagu C., Bednářiková A., Ciesarová Z., **Răpeanu G.**, 2014, Modelling of acrylamide formation in thermally treated red bell peppers (*Capsicum annuum L.*), *European Food Research and Technology*, 238(1), 149-156.
- [5]. Ioniță E., Aprodu I., Stănciuc N., **Răpeanu G.**, Bahrim G., 2014. Advances in structure-function relationships of tyrosinase from *Agaricus bisporus* – Investigation on heat-induced conformational changes. *Food Chemistry*, 156, 129-136.
- [6]. Ioniță E., Stănciuc N., Aprodu I., **Răpeanu G.**, Bahrim G., 2014. pH-induced structural changes of tyrosinase from *Agaricus bisporus* using fluorescence and in silico methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(11), 2338-2344.
- [7]. Aprodu I., Stănciuc N., Dumitrascu L., **Răpeanu G.**, Stanciu S., 2014. Investigations towards understanding the thermal denaturation of lactoperoxidase, *International Dairy Journal*, 38(1), 47-54.
- [8]. Dumitrascu L., Stănciuc N., Stanciu S., **Răpeanu 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., **Răpeanu 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., Stănciuc N., **Răpeanu G.**, 2013, Effect of maceration on the making of Fetească neagră wines, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 11(1), 273-277.

Curriculum vitae:  
Prof. dr. Ing. **Răpeanu Gabriela**

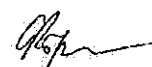
Ultima modificare 15.05.2016, Pagina 5 din 8

- [11]. Stanciuc N., Aprodu I., **Răpeanu 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., **Răpeanu 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., Stănciuc, N., Stanciu S., **Răpeanu G.**, 2012, Thermal inactivation of lactoperoxidase in goat, sheep and bovine milk - A comparative kinetic and thermodynamic study, *Journal of Food Engineering*, 113(1), 47-52.
- [14]. Postolache E., Popescu C., Ciubuca A., **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2012, Dynamics of oxidative enzymes activity during the white grapes wine-making, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 13(3), 1608-1615.
- [15]. Stănciuc, N., **Răpeanu, G.**, Bahrim G., Aprodu I., 2012, pH and heat-induced structural changes of bovine apo- $\alpha$ -lactalbumin, *Food Chemistry*, 94(2), 953-961.
- [16]. Stănciuc, N., Dumitrascu, L., Ardelean, A., Stanciu, S., **Răpeanu, G.**, 2012, A kinetic study on the heat induced changes of whey proteins concentrate at two pH values, *Food and Bioprocess Technology*, 5(6), 2160-2171.
- [17]. Codreși C., Alexe P., **Răpeanu G.**, 2012, Synergy between selected yeast and  $\beta$ -glucosidase activity of enzymatic preparations used to obtain Chardonnay wines, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 10(2), 94-98.
- [18]. Stănciuc, N., Aprodu I., **Răpeanu G.**, Bahrim G., 2012, Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine beta-lactoglobulin, *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 15, 50-56.
- [19]. Aboubakar, Bonciu C., **Răpeanu 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]. Stănciuc, N., Ardelean, A., Diaconu, V., **Răpeanu, G.**, Stanciu, S., Nicolau, A., 2011, Kinetic and thermodynamic parameters of alkaline phosphatase and  $\gamma$ -glutamyl transferase inactivation in bovine milk, *Dairy Science & Technology (formerly Le Lait)*, 91(6), 701-717.
- [21]. Stănciuc, N., Dumitrascu, L., Stanciu, S., **Răpeanu, G.**, 2011,  $\gamma$ -glutamyl transferase inactivation in milk and cream: a comparative kinetic study, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 12, 56-61.
- [22]. Stănciuc, 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]. Stănciuc, 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*, 53(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., Stănciuc N., **Răpeanu G.**, 2012, Color enhancement of Fetească neagră wines by using pectolytic enzymes during maceration, *The Annals of the University Dunarea 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](http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2012_no_1.htm)

- [2]. Codreși C., Alexe P., **Răpeanu G.**, 2012, *Effect of  $\beta$ -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](http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2012_no_1.htm)
- [3]. Codreși 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]. Hînțoiu, A., **Răpeanu, G.**, Stanciu S., Stănciuc, 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]. Stănciuc N., Dima, S. **Răpeanu G.**, 2011, Effect of calcium addition on the thermal denaturation of bovine apo- $\alpha$ -lactalbumin – a Preliminary study, *Innovative Romanian Food Biotechnology*, Vol. 9, Issue of September, 45-51.
- [6]. Nicolae Laurențiu Iu, **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 NLIu.pdf](#)
- [7]. Liliana Drăghici, **Gabriela Răpeanu**, 2011, Evolution of polyphenols during the maceration of the red grapes, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(2), 169-172
- [8]. Iu N., **Rapeanu 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](http://www.univ-ovidius.ro/anale-chimie/chemistry/2011-1/full/3_draghici.pdf)
- [10]. Iu 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\\_Iu.pdf](http://www.univ-ovidius.ro/anale-chimie/chemistry/2011-1/5_Iu.pdf)
- [11]. Stanciu N., **Răpeanu G.**, 2010, An overview of bovine  $\alpha$ -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]. Stănciuc, N., Hînțoiu, 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., Ciubucă 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]. Stănciuc N., Stanciu S., Nistor C., **Rapeanu 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., **Rapeanu 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., **Rapeanu 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., **Rapeanu 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., **Răpeanu 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.**, Balancea M., Hopulele T., 9-10 octombrie 2009, Modificarea indicilor fizico- chimici și a activității enzimelor oxidative în timpul maturării 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., Ciubucă 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., **Răpeanu G.**, Hopulele T., 2009, Current approaches to efficient biotechnological production of ethanol, Innovative Romanian Food Biotechnology, 1, 1-11.
- [28]. **Răpeanu 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 „Dunărea de Jos” of Galați, vol. XXIII (XXVIII), ISSN 1221-4574, p. 15-19. (Publisher: Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, CODEN: AUDJCG Journal written in English. CAN 145:309106, AN 2006:365903, CAPLUS (Copyright (C) 2008 ACȘ on SciFinder (R)).

**D. Lucrări publicate în ultimii 10 ani în reviste și volume de conferințe cu referenți (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  $\beta$ -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., Balancea 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](http://www.gp3a.auf.org/IMG/pdf/IUFOST_Nantes_06.pdf).
- [8]. **Răpeanu, G.** Bahrim, G. Soptica F., Balancea 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 Todr , 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., Balancea 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 Todr , vol II, Elsevier, p.1155-1158, ISBN 84-9705-879-8; 84-9705-881-X, <http://www.fffost-conference.elsevier.com/index.htm>

