

**FORMAT
EUROPEAN
CURRICULUM VITAE**



INFORMATII PERSONALE

Nume
Adresa
Telefon
Fax
E-mail

RÂPEANU Gabriela

Nationalitate

Romana

Data nasterii

EXPERIENTA PROFESIONALA

- Perioada
- Numele si adresa angajatorului
- Tipul activitatii sau Sector de activitate
- Functia sau postul ocupat
- Principalele activitati si responsabilitati

1998-prezent

Facultatea SIA din cadrul Universității „Dunarea de Jos” Galati

Invățământ superior

Cercetare științifică

2008 - prezent conferențiar universitar

2006-2008 șef lucrări

2003-2006 asistent

2001-2003 preparator

1998-2001 doctorand cu frecvență

Curs și laborator: Tehnologia si controlul calitatii in industria vinului si a bauturilor alcoolice distillate

Curs și laborator: Controlul falsificarilor produselor alimentare

Curs și laborator: Autentificare si expertizarea produselor alimentare

EDUCATIE SI FORMARE

- Perioada
- Numele si tipul institutiei de invatamant si al organizatiei profesionale prin care s-a realizat formarea profesionala
- Domeniul studiat/aptitudini ocupationale
- Tipul calificarii/Diploma obtinuta
- Nivelul de clasificare a formei de instruire/invatamant

1998-2005

Universitatea „Dunarea de Jos” Galati

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Științe ingineresti

Doctor în domeniul Științe Inginerești, specializarea Inginerie Industrială

Doctorat

- Perioada
- Numele si tipul institutiei de invatamant si al organizatiei profesionale prin care s-a realizat formarea profesionala
- Domeniul studiat/aptitudini ocupationale
- Tipul calificarii/Diploma obtinuta
- Nivelul de clasificare a formei de instruire/invatamant

- Perioada
- Numele si tipul institutiei de invatamant si al organizatiei profesionale prin care s-a realizat formarea profesionala
- Domeniul studiat/aptitudini ocupationale
- Tipul calificarii/Diploma obtinuta
- Nivelul de clasificare a formei de instruire/invatamant

APTITUDINI SI COMPETENTE PROFESIONALE

Dobandite in cursul vietii si carierei dar care nu sunt recunoscute neaparat printr-un certificate sau o diploma.

LIMBA MATERNA

LIMBI STRAINE CUNOSCUTE

- abilitatea de a citi
- abilitatea de a scrie
- abilitatea de a vorbi

- abilitatea de a citi
- abilitatea de a scrie
- abilitatea de a vorbi

APTITUDINI SI COMPETENTE SOCIALE

1997-1998

Universitatea „Dunarea de Jos” Galati
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Tehnologii speciale în industria Alimentară

Inginer
Studii aprofundate

1992-1997

Universitatea „Dunarea de Jos” Galati
Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit

Tehnologia Produselor Alimentare

Inginer
Licență

Română

Limba engleză

Foarte bine
Bine
BINE

Limba franceză

Foarte bine
Bine
Bine

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

- 5 Eficienta in coordonarea activitatilor de cercetare si administrative
- 5 Selecția corectă a membrilor echipei in acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative
- 5 Antrenarea tinerilor (studenți, masteranzi și doctoranzi) in activitatea de cercetare
- 5 Apreciere corectă a bugetului și utilizarea eficientă a fondurilor

APTITUDINI SI COMPETENTE ORGANIZATORICE	2008 - prezent Secretar stiintific al catedrei de Bioinginerii in IA 2008- prezent Membru in Consiliul profesoral al Facultății Știința și Ingineria alimentelor
APTITUDINI SI COMPETENTE TEHNICE	5 Tehnologia si controlul calitatii in industria vinului si a bauturilor alcoolice distilate 5 Controlul falsificarilor produselor alimentare 5 Autentificare si expertizarea produselor alimentare 5 Procedee neconvetionale de stabilizare biologica a musturilor si vinurilor 5 Obtinerea si caracterizarea unor coloranti naturali din surse vegetale si folosirea lor ca potentiali aditivi functionali 5 Efectul antimicrobian al unor extracte obtinute din plante aromate autohtone 5 Optimizarea procesului de vinificare a strugurilor albi si rosii prin utilizarea biotehnologiilor moderne 5 Recomandari pentru aplicarea planului HACCP in industria vinului
ALTE APTITUDINI SI COMPETENTE	05-06.03.07 Combaterea pirateriei si a contrafacerilor. Marcile comerciale si desenele industriale. Protectia drepturilor de proprietate industriala 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 Tehnologia 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 <i>The Interdisciplinary Seminars on the Conduct of Science for Early Career Researchers</i> , 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). 2003-2004 Laboratorul de Tehnologia Alimentelor, Universitatea Catolica din Leuven, Belgia-bursa Marie Curie (12 luni) 2001-2002 Laboratorul de Electrochimie, Universitatea din Nantes, Franta-bursa Tope Avest (10 luni)
PERMIS DE CONDUCERE	Da

LISTA DE LUCRĂRI

A. Teza de doctorat

- [1]. 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. Carti și capitole în carti

[B1] Autor

- [1]. **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]. 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.
- [2]. 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.
- [3]. Bulancea M., Stoicescu G., Ana Alex., Macovei V., Musteață G., Rubțov S., **Răpeanu G.**, Gâță A., Andone C., 2004, *Dicționar explicativ pentru științe exacte*, vol. IAL 3 – Industrii fermentative, Editura Academiei Române, ISBN 973-27-0935-9 și Editura Agir București, ISBN 973-8466-21-0, 124 pg.
- [4]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, 2001, Metode de determinare a falsificărilor produselor alimentare, Ed. Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați, ISBN 973-8352-11-8, 160 pg.

C. Articole/studii publicate în reviste de specialitate de circulație internațională recunoscute sau în reviste din țară recunoscute de către CNCSIS

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

- [1]. **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.
- [2]. **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), în curs de publicare.
- [3]. **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, ISSN: 0308-8146, **Impact Factor: 2.433**.
- [4]. **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, ISSN: 0145-8876, **Impact Factor: 0.646**.

- [5]. 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, ISSN: 0145-8884, **Impact Factor: 0.720**.
- [6]. **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, ISSN: 0021-8561, **Impact Factor: 2.322**.
- [7]. **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, ISSN: 0022-1147, **Impact Factor: 1.004**.

[C2] Articole publicate in reviste indexate in baze de date internationale*

- [1]. **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 "Dunarea de Jos" din Galați, CODEN: AUDJCG Journal written in English. CAN 145:309106, AN 2006:365903, CAPLUS (Copyright (C) 2008 ACS on SciFinder (R))).
- [2]. **Răpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2004, Thermostability of Victoria grape (*Vitis Vinifera* ssp. *Sativa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, 10th Symposium on Applied Biological Sciences, Ghent, Belgium, ISSN 1379-1176, vol. 69 (2) 1-348, p. 77-80. (Publisher: Universiteit Gent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen, CODEN: CAABBS ISSN: 1379-1176. Journal written in English. CAN 143:77213 AN 2004:1043488 CAPLUS (Copyright (C) 2008 ACS on SciFinder (R))).
- [3]. Dalmadi I., **Răpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 2004, Thermal inactivation of strawberry (*Fragaria ananassa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, 10th Symposium on Applied Biological Sciences, Ghent, Belgium, ISSN 1379-1176, vol. 69 (2) 1-348, p. 231-234. (Publisher: Universiteit Gent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen, CODEN: CAABBS ISSN: 1379-1176. Journal written in English. CAN 143:92939 AN 2004:1043456 CAPLUS (Copyright (C) 2008 ACS on SciFinder (R))).
- [4]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004, Mutage des cidres doux par l'application d'un courant d'électrolyse, Actes du troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée, COFrRoCA-2004. Ed Alma Mater Bacău ISBN 973-8392-36-5, Tehnica-Info Chisinau ISBN 9975-63-183-5, p. 317-320. (Publisher: University of Bacau, Bacau, Rom CODEN: 69GFCC Conference written in French. CAN 143:171744 AN 2004:1043848 CAPLUS (Copyright (C) 2008 ACS on SciFinder (R))).

[C3] Articole/studii publicate în reviste din țară recunoscute de CNCIS

- [1]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, Carapid P., 2008, Aroma engancement in wines by glycosidases from different origins, Special issue edited for MicroBio 2008, 9-11 oct, Galați, Romania, *Innovative Romanian Food Biotechnology*, ISSN 1843-6099, p. 7-16.
- [2]. Irim 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.
- [3]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2005, Thermal inactivation kinetics of polyphenoloxidase extracted from white grapes, *Acta Universitatis Cibiniensis, Series E: Food Technology*, vol. IX(1), p. 3-10.
- [4]. **Răpeanu G.**, Bahrim G., Bulancea M., 2004, Zymological indicators: a new concept applied to the prediction of wines microbiological stability, *Annals of the University of Craiova*, vol. IX (XLV), ISSN 1435-1275, p. 313-318.
- [5]. Postolache E., **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004, Oenological behavior of red grapes varieties from "Dealurile Bujorului" vineyard, *Annals of the University of Craiova*, vol. IX (XLV), ISSN 1435-1275, p.319-324.
- [6]. **Răpeanu G.**, Bahrim G., Bulancea M., Șoptică F., 2004, New approaches on the microbiological methods for assessing spoilage yeast in wine industry, *Cercetari Științifice - Procese și Tehnologii Agroalimentare*, Ed Agroprint, Timișoara, ISSN 1453-1399, vol. X, nr.1, p. 39-50.
- [7]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, 2003, Identification methods for dairy products falsification, *Informative Journal for Dairy Industry*, vol.18, nr. 3, ISSN 1224-3655, p. 209-225.

- [8]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, 2003, Identification methods for milk falsification II, Informative Journal for Dairy Industry, vol.18, nr. 1, ISSN 1224-3655, p. 49-57.
- [9]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, 2002, Identification methods for milk falsification I, Informative Journal for Dairy Industry, vol.17, nr. 4, ISSN 1224-3655, p. 273-283.
- [10]. **Răpeanu, G.**, El Murr N., Bulancea, M., Iordăchescu, G., 2002, Contributions to the yeast activity inhibition by electric field use, Annals University „Aurel Vlaicu” Arad, Fasc. Inginerie Alimentară, ISSN 1582-3415, p. 99-107.

D. Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute din țară și din străinătate (cu ISSN sau ISBN)

[D1] Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute indexate în baze de date internaționale

- [1]. **Răpeanu G.**, Parfene G., Horincar V., Bahrim G., 2008, Incidence of *Listeria* spp. on fresh lettuce from Romanian market, First European Food Congress, 7-9th november, Ljubljana, Slovenia.
- [2]. **Răpeanu G.**, Bahrim G., Bunea A., Bulancea M., 2008, Occurrence of ochratoxin A in wines from Romanian market, First European Food Congress, 7-9th november, Ljubljana, Slovenia.
- [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 intensité 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. INTRAFood 2005, 25-28 october, Valencia, Spain. Congress Proceedings edited by Pedro Fito and Fidel Todorá, 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 Additives. Innovations in Traditional Foods. INTRAFood 2005, 25-28 october, Valencia, Spain. Congress Proceedings edited by Pedro Fito and Fidel Todorá, vol II, Elsevier, p.1155-1158, ISBN 84-9705-879-8; 84-9705-881-X, <http://www.fffost-conference.elsevier.com/index.htm>
- [10]. Bahrim G., **Răpeanu G.**, Soptica F., Ionescu L., 2004, Perspectives to Overcoming Pesticide Pollution in Romania, 5th EurSafe Congress, September 2-4, Leuven, Belgium, p. 204-208, (www.kuleuven.ac.be/cabme/page.php)
- [11]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004, Etude cinétique de l'inactivation thermique de la polyphénoloxylase des raisins blancs, Actes du Séminaire d'Animation Régionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale), SAR-2004, Université Technique de Moldavie. Ed. Technica-Info Chișinău, Republica Moldova, ISBN 9975-63-233-5, p. 99-102, (<http://www.gp3a.auf.org/seminaire.html>)

- [12]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004. Caractérisation de la polifenoloxidase des raisins blancs, Actes du Seminaire d'Animation Régionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale), SAR-2004, Université Technique de Moldavie. Ed. Technica Info-Chişinău, Republica Moldova, ISBN 9975-63-233-5, p. 103-106, (<http://www.gp3a.auf.org/seminaire.html>)
- [13]. Croitor N., Ana Al., **Răpeanu G.**, 2004. L'appréciation de couleur des extraits de la betterave rouge, Actes du Seminaire d'Animation Régionale, Agence Universitaire de la Francophonie (Region Europe Centrale et Occidentale), SAR-2004, Université Technique de Moldavie. Ed. Technica-Info Chişinău, Republica Moldova, ISBN 9975-63-233-5, p. 82-86, (http://www.gp3a.auf.org/affiche_chisinau.html)
- [14]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004, Comportement des levures *Saccharomyces cerevisiae* sous courant d'électrolyse, Actes du troisième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée, COFrRoCA-2004. Ed Alma Mater Bacău ISBN 973-8392-36-5, Tehnica-Info Chisinau ISBN 9975-63-183-5, p. 321-324.
- [15]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2003. Recommendation for applying the HACCP method in Romanian winemaking industry, The First International Symposium on Food Quality Management for East European Countries (FQM), 27-29 July, Cluj-Napoca, Romania, Ed. AcademicPress, ISBN 973-7950-40-2, p. 220-225.
- [16]. **Răpeanu G.**, Croitor N., Ana Al., 2003. The behavior of the "red beet" dye in the presence of polyphenols found in pomace of grapes, 50-th anniversary of the Higher Institute of Food and Flavour Industries, 15-17 october, Plovdiv, Bulgaria, Scientific Works, Volume L, Issue 3, ISSN 0477-0250, p. 25-28.
- [17]. **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2003. Research regarding to sweet wines obtaining using low intensity electrical current, 50-th anniversary of the Higher Institute of Food and Flavour Industries, 15-17 october, Plovdiv, Bulgaria, Scientific Works, Volume L, Issue 3, ISSN 0477-0250, p. 294-298.
- [18]. Postolache E., **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2003. The influence of phenolic compounds on the composition, sensorial properties and Merlot wines stability, 50-th anniversary of the Higher Institute of Food and Flavour Industries, 15-17 october, Plovdiv, Bulgaria, Scientific Works, Volume L, Issue 3, ISSN 0477-0250, p. 299-304.

[D2] Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute din țară

- [1]. Postolache E., **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2005, Optimization of red winemaking from grapes Merlot variety, "Dealul Bujorului", vineyard, Proceedings of the International Conference "Agricultural and Food Sciences, Processes and Technologies", 12-13 May Sibiu, Romania, vol.1, published in Romania by "Lucian Blaga" University of Sibiu, ISBN 973-739-093-8, p. 55-59.
- [2]. Bulancea M., **Răpeanu G.**, 2003, Genetically modified foods, hopes and uncertainties, Papers of International Conference „Euro-aliment 2003”, 23-25 octombrie, Galați, România, Ed. Academica, Galați, ISBN 973-8316-68-5, p. 429-434.
- [3]. Bulancea M., Postolache E., **Răpeanu G.**, 2003, Dynamic of oxidative enzymes activity from must and wine, Papers of International Conference „Euro-aliment 2003”, 23-25 octombrie, Galați, România, Ed. Academica, Galați, ISBN 973-8316-68-5, p. 594-599.

[D3] Studii publicate în volumele unor manifestări științifice naționale

- [1]. Postolache E., **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004, Chromatic and phenolic index of red wine Merlot variety „Dealurile Bujorului” vineyard, „Cercetarea științifică în condițiile integrării europene”, 28-29 may, Brăila, Editura AGIR, București ISBN 973-8466-50-4 (publicare pe CD), (www.mec.ugal.ro/Conferinte/AGIR%202004/cuprins%20CD.doc).
- [2]. Postolache E., **Răpeanu G.**, Bulancea M., 2004, Phenolic compounds evolution during aging of red wine Merlot variety „Dealurile Bujorului” vineyard, „Cercetarea științifică în condițiile integrării europene” 28-29 may, Brăila, Editura AGIR, București ISBN 973-8466-50-4 (publicare pe CD), (www.mec.ugal.ro/Conferinte/AGIR%202004/cuprins%20CD.doc).

- [3]. Brașoveanu, D., **Răpeanu, G.**, Bulancea, M., 2001, Cercetări privind utilizarea enzimelor de macerare în tehnologia vinurilor albe. Lucrările Simpozionului Alimentele și Sănătatea la Începutul Mileniului III, Ed. Academica, ISBN 973-8316-15-4, Galați, pp. 182-189.
- [4]. Brașoveanu, D., **Răpeanu, G.**, Bulancea, M., 2001, Dinamica procesului de limpezire a mustului sub acțiunea preparatelor enzimatic, Lucrările Simpozionului Alimentele și Sănătatea la Începutul Mileniului III, Ed. Academica, ISBN 973-8316-15-4, Galați, pp. 190-197.

[D4] Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale ca rezumat

- [1]. Dalmadi I., **Răpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M, 2005, Thermostability of strawberry (*Fragaria ananassa*) peroxidase and polyphenoloxidase: a kinetic study, 10th International Workshop on Chemical Engineering Mathematics, Budapest, Hungary, 18-20 August 2005 (abstract in Proceedings).
- [2]. Dalmadi I., **Răpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., 2005, Hendrickx M, Activity, thermal and/or pressure inactivation of strawberry (*Fragaria ananassa*) polyphenoloxidase: a kinetic study, 320th Scientific Colloquium, Budapest, Hungary, 21st April 2005, (<http://www.mete.mtesz.hu/kollokv/2005/koll-320-05-04-21.htm>)
- [3]. **Răpeanu G.**, 2003, The effect of electrolysis upon wine yeast viability, 2nd Black Sea Basin Conference on Analytical Chemistry, Şile, İstanbul – Turkey, 14-17 september. Turkey (abstract in Proceedings).

E. Brevete de invenție -

F. Proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare pe baza de contract/grant

[F1] Director de proiect

- [1]. 2006-2008, Programul CEEX, Modulul II, ET-1430, Utilizarea metodelor neconventionale de procesare pentru stabilizarea biochimică și microbiologică a sucurilor de fructe.
- [2]. 2006-2008, Programul CEEX, Modulul I, CEEC M1-C1-3822, Tehnologii moderne neconvenționale, conforme cu reglementările europene de epurare a apelor uzate și de tratare a nămolului rezidual în scopul reutilizării acestuia.

[F2] Membru în echipa de cercetare

- [1]. 2007-2010, Proiect PN II, Programul Parteneriate, cod 51-052, Cercetări privind dezvoltarea unui sistem informatizat pentru controlul ambalajelor utilizate în industria alimentară, în vederea creșterii siguranței alimentare a consumatorului (SISCAM)
- [2]. 2006-2008, programul Platforme de formare și cercetare interdisciplinară, Cod CNCISIS 62 Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară – Bioaliment
- [3]. 2004-2006, Programul AGRAL, Proiect nr. 5470, Coloranți alimentari - date electrochimice și spectrofotometrice pentru controlul concentrației și al comportamentului redox în condiții similare celor din organism (COALIM).
- [4]. 2004-2006, Programul MENER Proiect nr.512, Cercetări în zonele Polare.
- [5]. 2003-2005, Grant CNCISIS tip A, tema 1515, Studiul influenței texturii asupra însușirilor senzoriale și a percepției consumatorilor față de calitatea produselor alimentare.
- [6]. 2001- 2002, Grant major de cercetare, Banca Mondială, cod CNCISIS C85, Optimizarea tehnologiilor de predare și evaluare la colegiile cu profil tehnologic de industrie alimentară.
- [7]. 1999-2001, Grant CNCISIS tip A, tema 261, Procesarea unor materii auxiliare din industria vinului pentru obținerea de bioflavone și antioxidanți.

G. Alte lucrări și contribuții științifice

- [1]. **Râpeanu G.**, 2007, Platforma Bioaliment, centru de excelență pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară, Simpozion RomPan, 15-16 Noiembrie 2007, Poiana Brașov.

Galați, 15.11.2008

Conf.dr.ing. Gabriela Râpeanu

