

1. Informatii personale

Prenume, nume de familie: Gabriela RÂPEANU

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

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

Adresa: Departament Bioinginerii in industria alimentară, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați <http://www.sia.ugal.ro/>

Numar de telefon, adresa de e-mail: +40 236 460754, interior 324, Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

2. Educatie

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

3. Experienta profesionala

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

4. Zece publicatii selectate

1. Stanciu N., Dumitrascu L., **Râpeanu G.**, Stanciu S., γ -Glutamyl transferase inactivation in milk and cream: A comparative kinetic study, *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2011, 12(1), pp. 56-61.
2. Stanciu N., **Râpeanu G.**, Identification of sheep and goat cheeses adulteration marketed in Romania by immunocromatographic assay, *Food and Agricultural Immunology*, 2010, 21(2), pp. 157-164
3. Stanciu N., **Râpeanu G.**, Stanciu S., Quantitative evaluation of colour development in milk model systems during heat treatment: a kinetic study, *Romanian Biotechnological Letters*, 2010, 15(3), pp. 5331-5341.
4. **Râpeanu G.**, Bolocan A., Gazi I., Bahrim G., 2008, Metabolic activity stimulation of the wine yeasts by polyphenols extracted from red grapes, *Romanian Biotechnological Letters*, 2008, 13(5), pp. 9-16.

5. **Râpeanu G.**, Parfene G., Horincar V., Polcovnicu C., Ionescu L., Bahrim G., Confirmation and identification of *Listeria* species from fresh lettuce, *Romanian Biotechnological Letters*, 2008, 13(6), pp. 32-36.
6. **Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., Biochemical characterisation and process stability of polyphenoloxidase extracted from Victoria grapes (*Vitis Vinifera* ssp. *Sativa*), *Food Chemistry*, 2006, 94(2), pp. 253-261.
7. **Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., Thermal and high pressure inactivation kinetics of Victoria grape polyphenol oxidase from model systems to real system studies, *Journal of Food Process Engineering*, 2006, 29 (3), pp. 269-286.
8. Dalmadi I., **Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., Characterisation and inactivation by thermal and pressure processing of strawberry (*Fragaria ananassa*) polyphenol oxidase: a kinetic study, *Journal of Food Biochemistry*, 2006, 30(1), pp. 56-76.
9. **Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., Thermal and high pressure inactivation kinetics of polyphenol oxidase in Victoria grape must, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2005, 58(8), pp. 2988-2994.
10. **Râpeanu G.**, Van Loey A., Smout C., Hendrickx M., 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*, 2005, 70(5), pp. E301-307.

5. Domenii stiintifice de interes

Autentificare si expertizarea produselor alimentare; controlul falsificarilor produselor alimentare; procedee neconventionale de stabilizare biologica a musturilor si vinurilor; obtinerea si caracterizarea unor coloranti naturali din surse vegetale si folosirea lor ca potentiali aditivi functionali; efectul antimicrobian al unor extracte obtinute din plante aromate autohtone; optimizarea procesului de vinificare a strugurilor albi si rosii prin utilizarea biotehnologiilor moderne.

6. Responsabilitati academice complementare

- Responsabil stiintific al Platformei Bioaliment (<http://bioaliment.ugal.ro/>)
- Editor executiv al revistei electronice *Innovative Romanian Food Biotechnology* (<http://bioaliment.ugal.ro/ejournal.htm>)
- Expert evaluator stiintific pentru programe de cercetare nationale (CNCSIS 2005-2006, PN II Idei 2007, Parteneriate 2008)
- Referent stiintific pentru jurnale internationale din domeniul tehnologiei produselor alimentare si biotehnologie: *Journal of Food Science*, *Food and Bioprocess Technologies*, *Journal of the American Oil Chemists' Society*