



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume	MUREȘAN VLAD
Adresă	Calea Mănăstur, 3-5, Cluj-Napoca, 400372, România
Telefon	+40741246880
Naționalitate	Român
E-mail	vlad.muresan@usamvcluj.ro;
Data nașterii	23 Aprilie 1985

Experiența profesională

Perioada	2009 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Prof. dr. habil. (din 2021)/ Conf. dr. (2019-2021) / Șef lucr. dr. (2017-2019) / Asist. univ. dr. (2012-2017) / Asistent Cercetare (07.2012 – 12.2012); Doctorand, Cadru didactic asociat, Asistent cercetare (2009-2012) - Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
Activități și responsabilități principale	Cursuri la disciplina Tehnologia produselor zaharoase și extractive Conducător de doctorat – Domeniul Ingineria produselor alimentare Membru în Comisia de Licență 2017, 2021; Membru în Comisia de admitere la facultate 2013, 2014, 2015, 2022, 2023; Cercetare – Dezvoltare; Efectuarea de teste la nivel de stație pilot și determinări aferente / produse alimentare (reologie, textură, stabilitate oxidativă, coloidală, spectroscopie infraroșu și chemometrie); Documentarea experimentelor și analiza rezultatelor de laborator; Participarea la simpozioane / conferințe;
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăstur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare și Învățământ superior
Perioada	15.06.2009 – 14.12.2009
Funcția sau postul ocupat	Intern / Responsabil proiect de cercetare propriu - Departamentul Cercetare & Dezvoltare
Activități și responsabilități principale	Efectuarea de experimente proprii în fabrica pilot de produse zaharoase; Realizarea unor prototipuri de masă de ciocolată; Studiul literaturii de specialitate și întocmirea raportului final de cercetare. Sprijin acordat în proiectele de cercetare aflate în derulare;
Numele și adresa angajatorului	Kraft Foods - Research and Development Center Bayerwaldstrasse 8, 81737 Munich, Germania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare - Dezvoltare - World Wide Confectionery Process Development
Perioada	22.06.2008 – 15.09.2008
Funcția sau postul ocupat	Intern
Numele și adresa angajatorului	The Original Hot Spot Restaurant 3401 Boardwalk at Oak Avenue, Wildwood, New Jersey U.S.A.
Tipul activității sau sectorul de activitate	Alimentație publică
Perioada	1.07.2006 – 30.08.2006
Funcția sau postul ocupat	Intern
Numele și adresa angajatorului	Spargelhof Hüchtker, Milter Str. 3, Füchtorf, Germania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Industrie Agro-Alimentară

Educație și formare

Perioada	1.05.2014 – 31.10.2015
Nivel de educație	Studii PD Proiect POSDRU/159/1.5/S/13276
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	1.10.2009 – 30.09.2012
Diploma obținută	Diplomă de Doctor USAMV Cluj-Napoca / Diplomă de doctor ULG, Gembloux Agro Bio Tech
Nivel de educație	Studii doctorale, cotutelă – USAMV Cluj-Napoca, RO / ULG Gembloux Agro Bio Tech, BE
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România Universitatea din Liege, Gembloux Agro Bio Tech, Belgia
Perioada	1.10.2009 – 15.02.2011
Diploma obținută	Diplomă de Master
Specializarea	Sisteme de procesare și controlul produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	1.10.2004 – 8.06.2009
Diploma obținută	Diplomă de Inginer Tehnolog – Industria Alimentară
Disciplinele principale studiate	Tehnologia produselor zaharoase; Tehnologiile de prelucrare a produselor agricole vegetale
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Perioada	26.02.2007 – 26.05.2007
Diploma obținută	Diplomă – Bursier Erasmus
Disciplinele principale studiate	Tehnologii alimentare; Aspecte de calitate ale produselor vegetale
Numele și tipul instituției de învățământ	BOKU Wien - University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria. Food Science and Technology Department
Perioada	15.09.1992 – 15.06.2024
Diploma obținută	Diplomă de Bacalaureat
Numele și tipul instituției de învățământ	Liceul Teoretic „Petru Maior” Gherla / Liceul Teoretic „Ana Ipătescu” Gherla

Formare suplimentară

Perioada	21 – 29 Septembrie 2015
Denumire	Gyoengbuk Advance Agricultural Training
Organizator	Gyenogbuk Farmers Academy, Coreea de Sud
Perioada	10-11 octombrie 2013
Denumire	WS „Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educationale pentru blended-learning la nivel universitar”
Organizator	MEN, UT Cluj-Napoca, Romania
Perioada	10 – 12 Iunie 2013
Denumire	COST ACTION FA1001 Summer School „Designing food structures with health benefits - from concept to commercialization”
Organizator	Institute of Food and Health – University College Dublin, Ireland
Perioada	6 – 7 Septembrie 2012
Denumire	Communicating Food Science in Cluj-Napoca
Organizator	MAITRE European Commission under the 7th Framework Programme
Perioada	14 – 20 Iulie 2010
Denumire	Summer School in Chromatography (GC, HPLC, TLC, OPLC, SPE, SFE)

Organizator "Raluca Ripan" Institute for Research in Chemistry, Cluj-Napoca, **Romania**

Perioada 15.06.2009 - 14.12.2009

Denumire Training Determinări Vâscozimetrice – HAAKE Rheometer
Training Determinarea distribuției mărimii particulelor – MALVERN Mastersizer 2000
Training: Analytical Research Chemistry; Sensory; Knowledge Management.

Organizator Kraft Foods - Research and Development Centre, Munich, **Germany**

Proiecte de cercetare / dezvoltare instituțională

Director / Responsabil de proiect – 6 proiecte de cercetare PN III

1. 09.2020 – 09.2022 **Director de proiect** PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212 „Comportamentul structural și termo-oxidativ al lipidelor structurate prin diferite mecanisme în dinamica procesării diverselor produse alimentare și tehnofuncționalitatea acestora”
2. 08.2020 – 08.2022 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346 „Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator”
3. 05.2018 – 10.2020 **Director de proiect** PN-III-P1-1.1-PD-2016-0113 „Oleogelifierea - metodă tehnologică promițătoare pentru protecția și îmbunătățirea stabilității acizilor grași nesaturați și a altor molecule lipofilice bioactive”
4. 09.2017 – 03.2018 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0766 „Abordarea inovativă a tehnologiei de fabricare a produselor zaharoase aerate prin optimizarea legăturilor compoziție – parametrii de proces – textură – stabilitate”
5. 09.2017 – 03.2018 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0786 „Bioconversia fructelor rezultate din căderile fiziologice în compoziții bogate în principii biologice active”
6. 07.2017 – 12.2017 **Director de proiect** PN-III-P2-2.1-CI-2017-0037 „Tehnologii inovative de structurare a uleiurilor vegetale presate la rece: “Omega(ω)-rina” – produs tartinabil bogat în lipide polinesaturate și antioxidanți din plante”

Membru în Echipa de cercetare > 12 proiecte PN III

1. 11.2016 – 09.2018 - **Membru** Proiect PNIII-P2-2.1-BG-2016-0122, Ctr. 14BG/2016
2. 2017-prezent **Membru** în echipa de cercetători cf. Contract nr. 25020/17.11.2017
3. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331
4. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0722
5. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN III-P2-2.1-CI-2017-0743
6. 2017-2018 **Membru** în echipa Proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0343
7. 12.06.2012 – 12.12.2012 - **Membru** Proiect nr. PN-II-IN-36 CI-2012-1-0047.
8. 2009 - Proiect confidențial Dezvoltare & Cercetare Masă de ciocolată, World Wide Confectionery Process Development” al Centrului R&D Kraft Foods, Munchen, Germania – Responsabil proiect cercetare propriu
- 2.11.2012 – 31.12.2013 - Secretar Grup Țintă Proiect POSDRU/109/2.1/G/81441 “Pregătirea practică - Investiție pentru viitorii specialiști în agricultură”

Vizite de Documentare, Participări Conferințe Internaționale

20 - 23 October 2019, Seville, **Spain**, Euro Fed Lipid Congress
 16 – 19 Septembrie 2018, Belfast, **UK**, Euro Fed Lipid Congress
 13 – 19 Septembrie 2015 Vizita de studiu **Germania**, Proiect POSDRU/159/1.5/S/132765
 15 – 18 Aprilie 2015 Vizita documentare / Efectuare teste la nivel de stație pilot Marmara Research Center, Gebze, **Turcia**
 15 – 17 Octombrie 2014 1st Congress on Food Structure Design COST ACTION FA1001, Porto, **Portugalia**
 3 – 4 Aprilie 2014 Vizită documentare AgroSup Dijon, Participare Congres „Goût-Nutrition-Santé”, Dijon, **Franța**
 1 – 3 Iulie 2013, 4th CASEE Conference "Food and Biomass Production - Basis for a Sustainable Rural Development", University of Zagreb Faculty of Agriculture, **Croatia**.
 1-6 Aprilie 2013 Excursie de studiu **Germania** / Vizita de documentare - întreprinderi de profil agro-alimentar, Proiect POSDRU/109/2.1/G81441
 14 Iunie 2010, 2 EMUNI Research Souk „Living together in the multi-cultural society”, The Euro-Mediterranean Research Multi-conference.
 3 – 4 Iunie 2010, The XVIth Edition of the ANNIVERSARY SYMPOSIUM: Food Science, Processes, and Technologies: “New trends in food safety and processing”, Timișoara, **Romania**.
 16 – 20 Mai 2006, Echipa de organizare International Trade Fair for Agriculture, Food Industry and Packaging AGRARIA Cluj-Napoca, **Romania**.

Competențe utilizare PC

Minitab (16) Statistics Software, Unscrambler (v9.7) Chemometrics Software, Microsoft 2010 Office tools (Word, Excel, PowerPoint, Outlook).

Competențe și aptitudini organizatorice

2024 – prezent Prorector Cercetare, Dezvoltare, Inovare USAMV Cluj-Napoca
 2024 – prezent Membru al Consiliului Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
 2022 – 2024 – Prodecan Academic – Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
 2016 – prezent -Coordonatorul Laboratorului de Ingineria Proceselor și Structurilor Alimentare - <https://eertis.eu/erlb-2200-000n-0681> / www.eris.gov.ro/Laboratory-of-Food-Process-E
 2007 – 2009 -Reprezentant al studenților – membru în Senatul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
 2007 – 2009 -Reprezentant al studenților – membru în Consiliul Facultății de Agricultură, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Limba maternă

Română

Limbi străine cunoscute

Înțelegere

Vorbire

Sciere

Autoevaluare Nivel european (*)

Ascultare

Citire

Participare la
conversație

Discurs oral

Exprimare scrisă

Limba engleză

C1

Utilizator
experimentat

C1

Utilizator
experimentat

C2

Utilizator
experimentat

C1

Utilizator
experimentat

C1

Utilizator
experimentat

Limba franceză

C1

Utilizator
experimentat

C1

Utilizator
experimentat

C1

Utilizator
experimentat

C1

Utilizator
experimentat

A2

Utilizator
elementar

Limba germană

A2

Utilizator
elementar

B1

Utilizator
independent

A2

Utilizator
elementar

A2

Utilizator
elementar

A2

Utilizator
elementar

Permis de conducere

2003 - categoria B

Hobby

Călătoriile, Vânătoarea, Schi, Baschet.

Premii / Burse **2018 - Poster Prize Chemistry and Physics of Lipids - 16th Euro Fed Lipid Congress, Belfast, UK**
 2015 – 2021 Premiile rezultatelor cercetării - **27 premii PN-III-P1-1.1-PRECISI**
 2014 – 2020 > 10 Diplome de excelență și medalii de aur și > 40 Diplome de excelență la diverse Saloane Internaționale de Inventică;
 2010 – Premiul I - Concurs pentru doctoranzi: "Instrument informational pentru creșterea calitatii, vizibilitatii și interdisciplinarității programelor doctorale", membru în echipa „Procesarea și siguranța alimentelor” USAMV Cluj-Napoca
 2007 – SAB Miller - Bursa Ursus Brewery cu lucrarea intitulată "Methods for the production of alcohol-free beer - a review of scientific articles and research", Cluj-Napoca, România
 2006 – Bursa „Verein der Freunde der Universität für Bodenkultur Wien” pentru anul academic 2006 / 2007, Viena, Austria
2003 – Premiul III Concursul Național de Fizică „Augustin Maior”, Universitatea Babeș-Bolyai Cluj-Napoca, România

Premii ale studenților coordonați **2023** - Premiul I și II la Simpozionul Studenților UASVM-CN; **2023** - Premiul I Student Scientific Session "Aurel Vlaicu" University of Arad; **2021** - Premiul I la Simpozionul Studenților UASVM-CN; **2019** - Premiul I și III la Simpozionul Studenților Universității din Arad; **2018** - Premiul I la Simpozionul Studenților USAMV București; **2018** - Premiul III la Conferința Internațională Studențească 'Student în Bucovina'; **2018** - Premiul I, II și III la Simpozionul Studenților UASVM-CN; **2015** - Premiul III la Ecotrophelia Europe, Etapa Națională; **2015** - Premiul I la Simpozionul Studenților UASVM-CN

Informații suplimentare Membru al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din Învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR) din 2014
 Membru al EPSO – European Plant Science Organisation din 2015
 Membru Slow Food, Convivium: Cluj Transilvania – din 2016

Expert Evaluator UEFISCDI PNCDI III ;

Expert Evaluator The Israel Science Foundation 2021

Expert Evaluator – Proiecte Doctorale și Postdoctorale ale "Agence Universitaire de la Francophonie" (2017, 2018)

Membru în Comitetul Editorial:

- Processes MDPI (Q2 ISI WoS)
- Separations MDPI (Q3 ISI WoS)
- Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca (Q3 ISI WoS)

Recenzor pentru

- **> 40 Jurnale indexate ISI Web of Science Core Collection:** European Journal of Lipid Science and Technology (IF= 2.145); Food Research International (IF=2.8); Journal of Food Biochemistry (IF=0.74); Bulletin UASVM CN – FST (MJL); Journal of Agricultural Science and Technology (IF=0.69); CyTA - Journal of Food (IF=0.769), Acta Alimentaria (IF=0.33); Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca (IF=0.48); Folia Microbiologica (IF=1.521); Drug testing and analysis (IF= 2.5); International Journal of Molecular Sciences (IF= 3.226); Food Science and Technology (0.83); Molecules (3.098), etc.

> 10 Jurnale Indexate in alte Baze de Date Internationale: Annual Research & Review in Biology; EC Nutrition; Agricultural Science; Austin Biochemistry; Acta Scientific Agriculture; Journal of Food Chemistry and Nanotechnology; Food & Nutrition Journal; Current Research in Nutrition and Food Science, etc.

Indicatori bibliometrici **TOTAL articole științifice *in extenso* – 106 articole ISI Web of Science; Brevete – 7; Capitole în cărți publicate la Edituri internaționale – 3 (1 prim autor); Cărți de specialitate – 2 (1 unic autor),**
Îndrumător de laborator – 2; Manuale didactice – 3.
 Autor principal la 24 articole ISI Web of Science
 Autor principal la 10 articole indexate în alte baze de date internaționale (BDI) și co-autor la alte 35 de articole.
 2397 citări, **h-index 22 (ISI Web of Science), 24 (Scopus), 29 (Google Scholar).**

Capitole de carte, publicate la edituri internaționale – 3 (1 - prim autor)

1. **Mureșan V*** et al. (2017) Processing Sunflower Seeds into Kernels, Hulls, and Paste, In: Sunflower Oil: Interactions, Applications and Research, Ed. Monwar Hossain, NOVA Science Publishers, New York, ISBN: 978-1-53611-889-6.

Brevete de Inventie acordate (7 din care 2 prim-autor)

1. Brevet de Inventie RO133598 /2023 „Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional”, **Mureșan V et al.**
2. Brevet de Inventie RO 131181 /2018 "Procedeu de obtinere a unui produs pe baza de seminte oleaginoase integrale", **Mureșan V et al.**
3. Brevet de Inventie RO 134168 /2023, „Compoziție de baton nutrițional pe bază de făină din germei uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amaranthaceae”, Muresan AE, **Mureșan V**, Muste S, Racolta E, Stan L, Niculae M, Galchis GF, Vlaic RA, Petrut G
4. Brevet de Inventie RO 129517 /2017 "Produs zaharos tip cremă tartinabilă pe baza de miez prăjit din seminte de floarea-soarelui și faina din pastai de roșcove", Galchis GF, Racolta E, **Muresan V**
5. Brevet de Inventie RO 124080 /2021 "Compozitie pentru produs de panificatie cu preferment pe baza de quinoa", Paucean A, Chis MS, **Muresan V**, Man SM, Muste S
6. Brevet de Inventie RO 133596 /2023 „Sortiment de pâine”, Vlaic RA, Muste S, **Mureșan V**, Paucean A, Man SM, Mureșan C, Pinteș A
7. Brevet de Inventie RO 133382 /2022 „Procedeu de obtinere a cascavalului cu stabilitate imbunatatita la maturare”, Semeniciu CA, Rotar AM, Jimborean AM, Fogarasi M, Socaciu MI, **Muresan V**, Simon EL

Selecție publicații indexate ISI fără factor de impact (Total – 11 din care 5 autor principal)

1. Tanislav AE, Pușcaș, Mureșan AE, Marțiș G, Marc RA, **Mureșan V*** (2021) Preliminary Results for Improving the Colloidal Stability of Sunflower Tahini and Halva Products by Wax Based Oleogelation Mechanism, BULLETIN UASVM Cluj-Napoca. Food Sci and Tech, 78(2): 84-92
2. **Muresan V**, (2018). Particle Size Analysis by wet Laser Diffraction for anhydrous food suspensions: Application to sunflower tahini. , Bulletin UASVM FST Vol 75, 1: 43-52
3. **Mureșan V***, Pinzari N, Pușcaș A, Gherasim C, Cuiș L, Racolta E, Muste S, Socaciu C (2015) New Approach on Sunflower Seeds Processing: Kernel with Several Technological Applications, Husks Package, Different Fat Content Tahini and Halva Properties, Bulletin UASVM FST 72:253-260
4. **Mureșan V***, Cuiș L, Olari A, Racolta E, Socaciu C, Danthine S, Muste S, Blecker C (2015) Improving Sunflower Halva Stability and Texture by Controlling Tahini Particle Size Distribution, Bulletin UASVM FST 72:11-19

Publicații indexate ISI Web of Science Core Collection cu Factor de impact; Total – 54, din care 24 autor principal

1. Lazăr, A. R., Pușcaș, A., Tanislav, A. E., & **Mureșan, V.*** (2024). Bioactive compounds delivery and bioavailability in structured edible oils systems. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23, e70020. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70020> (**Q1 - IF = 12**)
2. Tanislav AE, Pușcaș A, **Mureșan V***, Mudura E (2024) The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and their bioactives molecules delivery, **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, 64(25): 8990-9016 DOI: 10.1080/10408398.2023.2207206, (**Q1 - IF = 7.3**)
3. Pușcaș A., Mureșan A., Socaci S., Dulf F., Muste S., Fetea F., Semeniuc C.A., Bunea A., **Mureșan V***, Pintea, A. (2023), Cold pressed pumpkin seed oil fatty acids, carotenoids, volatile compounds profiles and infrared fingerprints as affected by storage time and wax-based oleogelation. *J Sci Food Agric*, 103: 680-691 (**Q1 - IF = 4.1**),
4. Socaciu MI, Semeniuc CA, Mureșan EA, Pușcaș A, Tanislav A, Ranga F, Francisc Dulf F, Páll E, Truță AM, Pașca C, Dezmirean DS, **Mureșan V** (2023) Characterization of some Fagaceae kernels nutritional composition for potential use as novel food ingredients, **Food Chemistry**, 406, 135053, (**Q1 - IF = 8.8**)
5. Temkov M, **Mureșan V*** (2021) Tailoring the Structure of Lipids, Oleogels and Fat Replacers by Different Approaches for Solving the Trans-Fat Issue—A Review. *Foods*, 10(6):1376 (**Q2 - IF = 4.35**)
6. Pușcaș A, **Mureșan V***, Socaciu C, Muste S, (2020) Oleogels in Food: A Review of Current and Potential Applications. *Foods*, 9(1), 70 (**Q1 - IF = 4.092**)
7. Paucean A, Moldovan OP, **Muresan V***, Socaci S, Dulf FV, Alexa E, Man MS, Muresan AE, Muste S (2018), folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours, *Chemistry Central Journal*, 12(1):88 (**Q2 - IF = 2.284**)
8. **Mureșan V***, Danthine S, Mureșan AE, Racolța E, Blecker C, Muste S, Socaciu C, Baeten V (2016) In situ analysis of lipid oxidation in oilseed-based food products using near-infrared spectroscopy and chemometrics: The sunflower kernel paste (tahini) example, *Talanta*, 155: 336–346, DOI:10.1016/j.talanta.2016.04.019 (**Q1 - IF = 4.035**)
9. **Muresan V***, Danthine S, Bolboacă S, Racolța E, Muste S, Socaciu C, Blecker C (2015) Roasted sunflower kernel paste (tahini) stability: storage conditions and particle size influence, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 92(5):669-683, DOI: 10.1007/s11746-015-2622-7 (**Q2 - IF = 1.505**)
10. **Muresan V***, Danthine S, Racolța E, Muste S, Blecker C (2014) The Influence of Particle Size Distribution on Sunflower Tahini Rheology and Structure, *Journal of Food Process Engineering* 37:411-426 (**IF = 0.745**)

Informații suplimentare

Site Web Personal: <http://vladmuresan3.wixsite.com/home> (CV și lista de publicații complete)

Lista de publicații disponibilă la <http://www.researcherid.com/rid/P-8415-2014> și <https://scholar.google.ro/citations?user=38kbyboAAAAJ&hl=en>

Scopus Author ID: 55940691700

Publons <https://publons.com/author/1242329/vlad-muresan#profile>

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-2113-422X>

Cluj-Napoca, la 17.03.2026

Vlad Mureșan