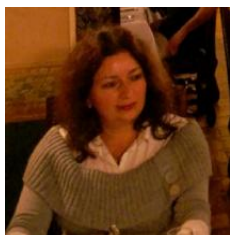




Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume

HĂDĂRUGĂ Nicoleta Gabriela

Locul de muncă /
Domeniul ocupațional

**Profesor universitar doctor inginer abilitat (Prof. Dr. Dr. Habil. Ing.)
Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara**

Experiența profesională

Perioada

Funcția sau postul ocupat

2014-prezent

Profesor Universitar Doctor Inginer. Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (denumire anterioară: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara)

Activități și responsabilități principale

2024

Director al Consiliului Studiilor Universitare de Doctorat (CSUD) (interimar)

2012 – 2016 (mandatul I), **2016 – prezent** (mandatul II), **2020 – 2024** (mandatul III)

Prodecan: Facultatea de Inginerie Alimentară (responsabil cercetare)

Coordonator centru de cercetare: „Știința Alimentului” - analize cromatografice, spectroscopice, termice și a apei prin titrare Karl Fischer

Cursuri: Controlul Calității în Procesarea Produselor Alimentare, Autenticitatea Produselor Alimentare

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (denumire anterioară: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara), Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Inginerie Alimentară; Departamentul de Știința Alimentului

Tipul activității sau sectorul de activitate

Învățământ superior

Perioada

Funcția sau postul ocupat

2008-2014

Conferențiar Universitar Doctor Inginer. Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara

2008 - 2012

Secretar științific: Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare (responsabil cercetare)

Activități și responsabilități principale

Cursuri: Controlul Calității Produselor de Origine Vegetală, Bioarome, Extracte și aditivi naturali, Legislație și depistarea falsurilor

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare; Departamentul de Știința Alimentului

Tipul activității sau sectorul de activitate

Învățământ superior

Perioada

Funcția sau postul ocupat

2005-2008

Șef de Lucrări Universitar Doctor Inginer

Activități și responsabilități principale	- <i>Cursuri</i>: Controlul Calității Produselor de Origine Vegetală, Arome și Sisteme Aromatizante, Bioarome - <i>Coordonare activități practice</i>: Controlul Calității Produselor de Origine Vegetală, Arome și Sisteme Aromatizante, Bioarome - Responsabil cu evaluarea calității în învățământul superior (în cadrul departamentului)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare; Departamentul de Controlul și Expertiza Produselor Agroalimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Perioada	2001-2005
Funcția sau postul ocupat	<i>Asistent Universitar Inginer</i>
Activități și responsabilități principale	- <i>Cursuri</i>: Arome și Sisteme Aromatizante, Bioarome - <i>Coordonare activități practice</i>: Controlul Fitosanitar al Produselor Alimentare Vegetale, Controlul Calității Extractelor și Aditivilor Naturali Alimentari, Arome și Sisteme Aromatizante, Condimente și Sisteme Condimentare, Bioarome, Tehnici de Izolare și Purificare a Principiilor Bioactive din Plante, Tehnici de Conservare, Tehnologia Aditivilor Alimentari, Tehnologia Cărnii și a Produselor din Carne, Reologia Produselor Alimentare, Fizica Alimentului
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare; Departamentul de Controlul și Expertiza Produselor Agroalimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Perioada	1999-2001
Funcția sau postul ocupat	<i>Preparator Universitar Inginer</i>
Activități și responsabilități principale	<i>Coordonare activități practice</i> : Proiectare tehnologică, Arome și Sisteme Aromatizante, Condimente și Sisteme Condimentare, Tehnici de Conservare, Tehnici de Izolare și Purificare a Principiilor Bioactive din Plante, Tehnologia Aditivilor Alimentari
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare; Departamentul de Extracte și Aditivi Naturali Alimentari
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Educație și formare	
Perioada	2019
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de absolvire</i>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Curs de formare profesională privind transferul de cunoștințe, obținere, protecția și valorificarea activelor profesionale
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	ASRO-Organismul Național de Standardizare
Perioada	2014-2015
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de absolvire</i>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Modul - Psihopedagogie (I+II)
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” Timișoara/ Departamentul DPPD
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED5
Perioada	2013
Calificarea / diploma obținută	Doctor Abilitat / Ingineria Resurselor Vegetale și Animale (Școala doctorală USAMVBT)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Complecși compuși bioactivi / ciclodextrine: sinteză, caracterizare, aplicații și modelare moleculară
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Politehnica din Timișoara (IOD)

Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED8
Perioada	2005
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Doctor / Doctor în Științe Inginerești / Inginerie Chimică
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Contribuții privind stabilitatea și eliberarea controlată a principiilor bioactive, Conducător științific: Prof.Dr.Ing. Alfa X. Lupea
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Politehnica Timișoara (IOD)
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED8
Perioada	1998-1999
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de studii aprofundate (Master, M.Sc.)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	<i>Specializare:</i> Extracte și Aditivi Naturali
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului-Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED7
Perioada	1993-1998
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Inginer (B.Sc.)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	<i>Specializare:</i> Tehnologia Prelucrării Produselor Agroalimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului-Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED6
Perioada	1991-1993
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Tehnician Proiectant
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Specializare: Proiectarea Articolelor din Piele și Înlocuitori
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Școala Postliceală la Grupul Școlar de Industrie Ușoară Timișoara
Domenii de expertiză	
Granturi și contracte	<i>Director / Responsabil partener:</i> 1. Aplicații biomedicale ale compușilor metalici (Metallomics), Ministerul Educației și Cercetării, Programul Național I, PN2, IDEI_PCCE 140 / 2010-2013 (P8 – Responsabil Partener P8). 2. Cercetări avansate în sinteza și proprietățile magnetice ale nanoparticulelor ferimagnetice de $\text{Co}_8\text{Fe}_{3.5}\text{O}_4$ surfactate/nosurfactate și biodisponibile, cu potențiale aplicații în terapia cancerului, Ministerul Educației și Cercetării, Programul Național I, PN2, PN2_71026 / 2007-2010 (P4 – Responsabil Partener P4). 3. Protejarea și eliberarea controlată a compușilor bioactivi din plante din familia Compositae prin încapsulare în ciclodextrine, Ministerul Educației și Cercetării, CNCIS Code 326, Grant N° 44GR / 2007-2008 (Director). 4. Obținerea unor nanocompozite/nanocristale cu aplicații în biotehnologie, agricultură, alimentație, sănătate și protecția mediului (NUSA), Ministerul Educației și Cercetării, Grant CEEX, P-CD-18 / 2005-2007 (CO - responsabil).

Programe de cercetare și educație	1) Bursă DAAD "Research Stays and Study Visits for University Academics and Scientists", Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Stuttgart, Germany. Tema de cercetare: Water determination in cyclodextrin complexes. Perioada: August-Septembrie 2008 2) Visiting Professor, Akdeniz University, Antalya, Turkey. Septembrie-Octombrie 2013.
Membru în asociații profesionale	<i>Membru al unor societăți științifice internaționale:</i> 1) Association EuroFoodWater (international), 2012 - prezent <i>Membru al unor societăți științifice naționale:</i> 1) Societatea de Chimie din România, 2004 - prezent 2) Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), 2009 - prezent 3) Asociația de Cercetare Multidisciplinară din Zona de Vest a României, 2000 – prezent 4) Societatea Romana de Biochimie si Biologie Moleculara (SRBBM), 2009-prezent
Activități de evaluare și coordonare/organizare:	<i>Evaluator reviste științifice (selecție):</i> - <i>Food Chemistry</i> (Elsevier) (ISI 8.8) - <i>Food Research International</i> (Elsevier) (ISI 8.1) - <i>Beilstein Journal of Organic Chemistry</i> (Beistein Institute) (ISI 2.7) - <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> (Wiley) (ISI 2.7) - <i>International Journal of Food Properties</i> (Taylor and Francis) (ISI 2.9) - <i>Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry</i> (Springer) (ISI 2.3) - <i>Journal of Analytical Methods in Chemistry</i> (Hindawi) (ISI 2.6) - <i>Thermochimica Acta</i> (Elsevier) (ISI 3.5) - <i>Journal of Molecular Structure</i> (Elsevier) (ISI 3.8) - <i>Applied Sciences</i> (MDPI-Basel) (ISI 2.7) - <i>Plants</i> (MDPI-Basel) (ISI 4.5) <i>Chair (internațional):</i> - The 8th International Conference on Water in Food (EFW2014), EUROFOODWATER Association Series (France), Timișoara, Romania, May 25-27, 2014 (Chair of the organising committee & Member of the scientific committee). - The 9th International Conference on Water in Food (EFW2016), EUROFOODWATER Association Series (France), Leuven, Belgium, May 22-24, 2016 (Member of the scientific committee). - The 10th International Conference on Water in Food (EFW2018), EUROFOODWATER Association Series (France), Prague, Czech Republic, September 19-21, 2018 (Member of the scientific committee). <i>Chair conferință internațională (USVT / USAMVBT):</i> The International Conference on Food Chemistry, Engineering&Technology, Timișoara, mai 2010-2023. <i>Guest editor:</i> - <i>Plants-Basel</i> (ISI 4.5). Special Issue: Phytochemicals in Plants – recent developments on the occurrence, composition, stability, health, food and pharmaceutical applications (2023) - <i>Plants-Basel</i> (ISI 4.5). Special Issue: Phytochemicals in Plants – recent developments on the occurrence, composition, stability, health, food and pharmaceutical applications – 2nd Edition (2024) <i>Editor-in-Chief:</i> Journal of Agroalimentary Processes and Technologies (Agroprint - Timișoara)

Evaluator graturi (international)

- **Eureka („Bioeconomy”)**
- **Awarding grants for Innovative projects-2018, 2019, 2020 (Montenegro; „Agriculture and food”)**

Evaluator granturi (national, selection)

- **PED (Experimental - Demonstration projects, PN II & PN III; „Bioeconomy”)**
- **PCCDI (Complex Projects, PN II & PN III; „Bioeconomy”)**
- **PD (Postdoctoral research projects, PN II & PN III; „Life Sciences”, „Physical Sciences and Engineering”)**
- **BG (Bridge Grants, PN II & PN III; „Bioeconomy”)**

Awards:

“Gheorghe Ionescu-Șișești” Award of Romanian Academy, for the year 2016, “Agricultural and forestry sciences” section, December 13, 2018

Competențe personale

Limba maternă

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Engleză

Germană

Română

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și abilități sociale

Competențe și aptitudini organizatorice

Competențe și aptitudini tehnice

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Competențe și aptitudini artistice

Alte competențe și aptitudini

Permis de conducere

Comunicativă, dinamică, abilitate în construcția de relații interumane și de rezolvare a problemelor

Abilități în organizarea, conducerea și managementul:

- programelor de cercetare științifică, în organizarea unor manifestări științifice
- desfășurării și finalizării proiectelor de diplomă și lucrărilor de disertație și de doctorat universitare
- laboratoarelor de cercetare și didactice universitare din domeniul agroalimentar

- experiență în izolarea, purificarea și semisinteza compușilor odoranți/aromatizanti, a compușilor și sistemelor bioactive naturale
- nanoîncapsularea compușilor bioactivi în ciclodextrine
- analize fizico chimice (cromatografie GC-MS/FID, HPLC-UV-VIS/DAD/RI, spectrofotometrie UV-VIS, analize termice TG/DTG/DSC, analize de apă Karl Fischer, analize chimice etc.)

- Sisteme de operare Microsoft Windows (toate versiunile)
- Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Visio)
- Adobe Acrobat package
- Programe de chimie (I. Base&Draw, Chem Office, ACD, HyperChem packages)
- Programe de achiziție de date instrumentale (GC-MS intruments, Chemstation etc.)
- Programe de statistică (Statistica, TableCurve, Origin. The Unscrambler packages)
- WEB browsers

Design vestimentar, încălțăminte. Proiectare asistată de calculator

Muzică, drumeții, literatură, istorie

Categoria B

Additional information

Book chapters – selection (foreign publishers):

1. **Hădărugă, N.G.***; Hădărugă, D.I., Hydroxycinnamic Acids. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2022**, pp. 59-109, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_3-1
2. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.***, Flavones. Structure, Properties, Sources and Food Applications. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 111-158, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_4-1
3. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.***, Chemistry, Functionality, and Applications of Flavonols. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 159-221, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_5-1
4. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.***, Flavanones in Plants and Humans. Chemistry, Functionality, and Applications. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 223-275, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_6-1
5. **Hădărugă, N.G.***; Hădărugă, D.I., Stilbenes and Its Derivatives and Glycosides. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 487-544, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_14-1
6. Margolis, S.A.; Huang, P.H.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I., Water determination. In: Worsfold, P.; Poole, C.; Townshend, A.; Miro, M. (Eds.), *Encyclopedia of Analytical Science. Chemistry, Molecular Sciences and Chemical Engineering Reference Module*, 3rd ed., Elsevier Ltd, Oxford, **2019**, 382-390, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-409547-2.14505-6>
7. **Hădărugă, N.G.**; Bandur, G.N.; Hădărugă, D.I., Thermal analyses of cyclodextrin complexes. In: Cyclodextrin Fundamentals, Reactivity and Analysis, Fourmentin, S.; Crini, G.; Lichtfouse, E. (Eds.), in series: "Environmental Chemistry for a Sustainable World", vol. 16, Springer International Publishing AG (part of Springer Nature), Cham, **2018**, ISBN (print): 978-3-319-76158-9, eISBN: 978-3-319-76159-6, series ISSN: 2213-7114, pp. 155-221, doi: https://doi.org/10.1007/978-3-319-76159-6_4
8. Kfoury, M.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Fourmentin, S., Cyclodextrins as encapsulation material for flavors and aroma. In: Encapsulations. Nanotechnology in Agri-Food Industry, vol. 2, Grumezescu, A.M. (ed.), Elsevier, Amsterdam, 2016, pp. 127-192, doi: 10.1016/B978-0-12-804307-3.00004-1, ISBN: 978-0-12-804307-3.
9. Clemons, P.A.; Olah, M.; Rad, R.; Ostopovici, L.; Bora, A.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.; Moldovan, R.; Fulas, A.; Mracec, M.; Oprea, T.I., Expanding the Genetic Code. Chemical Informatics; In: *Chemical Biology: From Small Molecules to Systems Biology and Drug Design*, Wiley-VCH, New York (USA), **2007**, pp. 723-788, ISBN-10: 3527311505, ISBN-13: 9783527311507
10. Olah, M.; Mracec, Maria.; Ostopovici, Liliana; Rad, Ramona; Bora, Alina; **Hădărugă, Nicoleta G.**; Olah, Ionela; Banda, Magdalena; Simon, Z.; Mracec, M.; Oprea, T.I., "WOMBAT: World of Molecular Bioactivity". In: Oprea, T.I. (ed.), *Cheminformatics in Drug Discovery*, Wiley-VCH, New York (USA), **2004**, pp. 223-239, ISBN 978-3-527-30753-1

Journal articles – selection (ISI foreign publishers):

1. **Hădărugă, N.G.**; Popescu, G.; Gligor (Pane), D.; Mitroi, C.L.; Stanciu, S.M.; Hădărugă, D.I., Discrimination of β -cyclodextrin/hazelnut (*Corylus avellana* L.) oil/flavonoid glycoside and flavonolignan ternary complexes by Fourier-transform infrared spectroscopy coupled with principal component analysis, *Beilstein Journal of Organic Chemistry* **2023**, 19, 380-398, ISSN: 1860-5397, <https://doi.org/10.3762/bjoc.19.30> (IF₂₀₂₂ = 2.7 / Q2)
2. **Hădărugă, N.G.***; Gârban, Z.; Baltă, C.; Muselin, F.; Hădărugă, D.I.; Riviș, M., Beneficial Effects of Resveratrol and γ -Cyclodextrin on the Hematological and Biochemical Parameters of Healthy Wistar Rats Treated with Cisplatin: A PCA Approach, *Biomedicines* **2023**, 11(10), 2726, <https://doi.org/10.3390/biomedicines11102726> (ISI₂₀₂₂ = 4.7 / Q1).

3. Horablaga, A.; Şibu (Ciobanu), A.; Megyesi, C.I.; Gligor (Pane), D.; Bujancă, G.S.; Velciov, A.B.; Morariu, F.E.; Hădărugă, D.I.; Mişcă, C.D.; **Hădărugă, N.G.***, Estimation of the controlled release of antioxidants from β -cyclodextrin/chamomile (*Matricaria chamomilla* L.) or milk thistle (*Silybum marianum* L.), Asteraceae, hydrophilic extract complexes through the fast and cheap spectrophotometric technique, *Plants* **2023**, 12, 2352, <https://doi.org/10.3390/plants12122352> (ISI₂₀₂₂ = 4.5 / Q1).
4. **Hădărugă, N.G.**; Chirilă, C.A.; Szakal, R.N.; Gălan, I.M.; Simandi, M.D.; Bujancă, G.S.; David, I.; Riviş, A.; Stanciu, S.M.; Hădărugă, D.I., FTIR–PCA Approach on Raw and Thermally Processed Chicken Lipids Stabilized by Nano-Encapsulation in β -Cyclodextrin, *Foods* **2022**, 11, 3632, ISSN: 2304-8158, <https://doi.org/10.3390/foods11223632> (ISI 5.2 / Q1).
5. Medeleanu, M.A.; Hădărugă, D.I.; Muntean, C.V.; Popescu, G.; Rada, M.; Hegheş, A.; Zippenfening, S.E.; Lucan (Banciu), C.A.; Velciov, A.B.; Bandur, G.N.; **Hădărugă, N.G.**; Riviş, M., Structure-property relationships on recrystallized β -cyclodextrin solvates: a focus on X-ray diffractometry, FTIR and thermal analyses, *Carbohydrate Polymers* **2021**, 264, 118079, <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2021.118079> (ISI 9.381 / Q1)
6. Iordănescu, O.A.; Băla, M.; Iuga, A.C.; Gligor (Pane), D.; Dascălu, I.; Bujancă, G.S.; David, I.; **Hădărugă, N.G.***; Hădărugă, D.I., Antioxidant Activity and Discrimination of Organic Apples (*Malus domestica* Borkh.) Cultivated in the Western Region of Romania: A DPPH· Kinetics–PCA Approach, *Plants-Basel* **2021**, 10, 1957, <https://doi.org/10.3390/plants10091957> (ISI 3.935 / Q1)
7. Iordănescu, O.A.; Băla, M.; Gligor (Pane), D.; Zippenfening, S.E.; Cugerean, M.I.; Petroman, M.I.; Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.***; Riviş, M. A DPPH· Kinetic Approach on the Antioxidant Activity of Various Parts and Ripening Levels of Papaya (*Carica papaya* L.) Ethanolic Extracts, *Plants-Basel* **2021**, 10, 14, <https://doi.org/10.3390/plants10081679> (ISI 3.935 / Q1)
8. Petroman, C.; Popescu, G.; Szakal, R.-N.; Păunescu, V.; Drăghia, L.; Bujancă, G.S.; Chirilă, C.A.; Hădărugă, D.I.; Văduva, L.; **Hădărugă, N.G.***; Petroman, I., Fatty Acid Profile of Lipid Fractions of Mangalitz (*Sus scrofa domesticus*) from Northern Romania: A GC-MS-PCA Approach, *Foods* **2021**, 10, 242. <https://doi.org/10.3390/foods10020242> (ISI 4.350 / Q2)
9. Popescu, G.; Radulov, I.; Iordănescu, O.A.; Orboi, M.D.; Radulescu, L.; Druga, M.; Bujanca, G.S.; David, I.; Hădărugă, D.I.; Lucan (Banciu), C.A.; **Hădărugă, N.G.***; Riviş, M., Karl Fischer water titration – principal component analysis approach on bread products, *Applied Sciences* **2020**, 10, 6518, doi: 10.3390/app10186518 (ISI 2.679 / Q2)
10. **Hădărugă, N.G.**; Szakal, R.N.; Chirilă, C.A.; Lukinich-Gruia, A.T.; Păunescu, V.; Muntean, C.; Rusu, G.; Bujancă, G.; Hădărugă, D.I., Complexation of Danube common nase (*Chondrostoma nasus* L.) oil by β -cyclodextrin and 2-hydroxypropyl- β -cyclodextrin, *Food Chemistry* **2020**, 303, art. 125419, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125419> (ISI 7.514 / Q1)

Annexes

Lista articolelor științifice, conferințe, lista citărilor și alte materiale – pot fi obținute la cerere.

Prof. Dr. Habil. Ing. Nicoleta HĂDĂRUGĂ