




**Daniela
Serea**

Data nașterii: 16/04/1994


Cetățenie: română

Gen: Feminin

CONTACT

 Strada Principala nr 580 , null
807142 Hanu-Conachi,
România

 daniela.serea@ugal.ro

 (+40) 0740590356

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

07/10/2021 – ÎN CURS - Galați, România

Asistent de cercetare în biochimie tehnologică
Universitatea Dunarea de Jos din Galați

06/07/2019 – 01/10/2019 - Galați, România

Laborant chimist
S.C.Martens.SA

2014

Practică în stațiile pilot de carne și lapte din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos, Galați

EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

01/10/2019 – ÎN CURS – Galați, România

Studii de doctorat

Școala doctorală de Științe Fundamentale și Inginerești, Universitatea "Dunarea de Jos", Galați

01/10/2017 – 11/07/2019 – Strada Domnească nr 111, Galați, România

Diplomă de master

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

01/10/2013 – 21/07/2017 – Strada Domnească, nr.111, Galați

Diplomă de Inginer

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

15/09/2009 – 15/07/2013

Diplomă de bacalaureat

Grup școlar "Tudor-Vladimirescu"

COMPETENȚE LINGVISTICE

LIMBĂ(I) MATERNĂ(E): română

ALTĂLIMBĂ(ALTE LIMBI):

franceză

Compre- hensiune orală B1	Citit B1	Exprimare scrisă B1	Conversație B1	Scris B1
---	--------------------	-----------------------------------	--------------------------	--------------------

engleză

Compre- hensiune orală B1	Citit B1	Exprimare scrisă A2	Conversație A2	Scris A2
---	--------------------	-----------------------------------	--------------------------	--------------------

italiană

Compre- hensiune orală B1	Citit B1	Exprimare scrisă B1	Conversație B1	Scris A2
---	--------------------	-----------------------------------	--------------------------	--------------------

COMPETENȚE DIGITALE

Navigare Internet / Microsoft office word / Microsoft PowerPoint /Social Media / Microsoft Office / Microsoft Excel

COMPETENȚE DOBÂNDITE LA LOCUL DE MUNCĂ

2019 – ÎN CURS

Analize de laborator

- efectuarea de analize fizico -chimice de laborator pentru materii prime și produse finite, prepararea soluțiilor și reactivilor, completarea documentelor specifice activității de laborator, întocmirea certificatelor de conformitate a produsului finit dobândite la fabrica de bere Martens

- realizarea analizelor, fitochimice, fizico-chimice, senzoriale ale ingredientelor și produselor alimentare, realizarea tehnicilor avansate de extracție și de încapsulare, analiza compușilor biologic activi din diverse surse vegetale, valorificarea deșeurilor și subproduselor rezultate de la prelucrarea materiilor vegetale, dobândite în urma lucrului la platforma de cercetare;

- controlul calității alimentelor, proiectarea unor produse alimentare noi, principii și metode de procesare, respectiv conservare a produselor alimentare, tehnologii generale, igiena și siguranța alimentară. control sanitarveterinar, falsificarea produselor alimentare, analiza statistica, ca urmare a și a participării la orele de laborator din cadrul programei școlare;

-cunoașterea și utilizare utilajelor și echipamentelor, dobândite în cadrul desfășurării activității la locul de muncă și în cadrul activității din stațiile pilot

PUBLICAȚII

● ANEXA 1

COMPETENȚE ORGANIZATORICE

● Competențe organizatorice

- implicarea în derularea de activități științifice
- lucru independent, dobândit în urma participării la conferințe
- capacitatea de a lucra sub influența stresului

COMPETENȚE DE COMUNICARE ȘI INTERPERSONALE

● Competențe de comunicare și interpersonale

- capacitatea de a disimila rezultatele cercetărilor pe fluxul principal al publicațiilor în calitate de autor principal pentru articolele publicate;
- abilități de interacțiune cu diferite persoane, dobândite în urmărirea realizării proiectelor în echipă

CONFERINȚE ȘI SEMINARII

ANEXA 2

● ALTE ACTIVITĂȚI DE CERCETARE

ANEXA 3

● PROIECTE

ANEXA 4



Anexa 1

Listă de lucrări științifice publicate

1. Daniela Serea, Oana Emilia Constantin, Georgiana Horincar, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela-Elena Bahrim, Gabriela Răpeanu. *Optimization of extraction parameters of anthocyanin compounds and antioxidant properties from red grape (Băbească neagră) peels*. Inventions 2023, 8 (2), 59, <https://doi.org/10.3390/inventions8020059>.
2. Daniela Serea, Georgiana Horincar, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela-Elena Bahrim, Silviu Stanciu, Gabriela Răpeanu. *Value-Added White Beer: Influence of Red Grape Skin Extract on the Chemical Composition, Sensory and Antioxidant Properties*. Sustainability 2022, 14, 9040. <https://doi.org/10.3390/su14159040>.
3. Daniela Serea, Nina Nicoleta Condurache, Iuliana Aprodu, Oana Emilia Constantin, Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Silviu Stanciu and Gabriela Răpeanu. *Thermal Stability and Inhibitory Action of Red Grape Skin Phytochemicals against Enzymes Associated with Metabolic Syndrome*. Antioxidants 2022, 11, 118. <https://doi.org/10.3390/antiox11010118>.
4. Daniela Serea, Gabriela Răpeanu, Oana Emilia Constantin, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc, Constantin Croitoru. *Ultrasound and enzymatic assisted extractions of bioactive compounds found in red grape skins Băbească neagră (vitis vinifera) variety*. The Annals Of The University Dunarea De Jos Of Galati Fascicle Vi – Food Technology (2021), 45(1), 9-25.

Anexa 2

Listă de participări la conferințe

1. **Daniela Serea**, Georgiana Horincar, Gabriela Rapeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stanciuc, 2022. Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract de piele de struguri roșii. *Scientific Research, Innovation And Invention Exhibition Pro Invent, XX Edition*, Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca-**Medalie de aur, Medalie de Argint și Diplomă de excelență.**
2. **Daniela Serea**, Georgiana Horincar, Gabriela Rapeanu, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, 2022. Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de piele liofilizată de struguri roșii. *Scientific Research, Innovation And Invention Exhibition Pro Invent, XX Edition*, Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca-**Medalie de aur și Diplomă de excelență.**
3. **Daniela Serea**, Georgiana Horincar, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, Gabriela Răpeanu, 2022. Effect of the addition of grape skin extract (*Băbească neagră* variety) on bioactive compounds and antioxidant activity of white beer. *10th Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools*, “Dunarea de Jos” University Galați.
4. **Daniela Serea**, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, Gabriela Răpeanu, 2022. Encapsulation of grape skin extract phenolics (*Băbească neagră* variety) using whey protein isolate, carboxymethylcellulose and gum arabica blends. *10th Edition of Scientific Conference of Doctoral Schools*, “Dunarea de Jos” University Galați.
5. EuroAliment, Galati, 7-8 October, 2021, *Thermostability and biological activity of bioactive compounds recovered from red grape skins (Băbească neagră variety)*, **Daniela Serea**, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stanciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela- Elena Bahrim,”Dunărea de Jos” University of Galati.
6. 9 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galati, 10-11 of June 2021, *Thermal degradation kinetics of antocyanins extracted from red grape skin extract of Babeasca neagra variety*, **Daniela Serea**, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Gabriela Răpeanu -**Mentione.**
7. 9 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galati, 10-11 of June 2021, *Potential anti-diabetic proprieties of red grape skin extract: an in vitro study of α -amilase and α -glucosidase inhibition*, **Daniela Serea**, Gabriela- Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, Oana-Emilia Constantin, Gabriela Răpeanu.
8. Banat’s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “King Michael I of Romania” from Timișoara,”YOUNG PEOPLE AND MULTIDISCIPLINARY RESEARCH IN APPLIED LIFE SCIENCES” 25 November 2021 , *Encapsulation of phenolic compounds from a red grape skin extract in whey protein isolate and pectin* , **Daniela Serea**, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, Oana Constantin, Gabriela Rapeanu - **Premiul III.**
9. Multidisciplinary Conference on Sustainable, Development, 20-21 May 2021, Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, Faculty of Food Engineering Timișoara, 2021, *Characterization of the red grapes microencapsulated powder*, **Daniela Serea** , Gabriela-Elena Bahrim , Iuliana Aprodu , Nicoleta Stanciuc , Livia Patrascu , Gabriela Rapeanu .

10. 20th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development", *Thermal Stability Of Bioactive Compounds Extracted From Red Grape Skins*, **Daniela Serea** , Nicoleta Stanciuc , Iuliana Aprodu , Gabriela Elena Bahrim , Gabriela Rapeanu.
11. Dunărea de Jos" University of Galați, Scientific Conference of Doctoral Schools, 8th Edition, "Dunarea de Jos" University of Galati, 18-19 of June 2020, *Extraction and characterization of bioactive compound from red grape skins*, **Daniela Serea**, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Bahrim, Gabriela Râpeanu- **Mențiune**.
12. Dunărea de Jos" University of Galați, Scientific Conference of Doctoral Schools, 8th Edition, "Dunarea de Jos" University of Galati, 18-19 of June 2020, *Red grape skins by-products as a functional ingredients used in food industry*, **Daniela Serea**, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Luminita Georgescu.
13. Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" from Timișoara, "YOUNG PEOPLE AND MULTIDISCIPLINARY RESEARCH IN APPLIED LIFE SCIENCES" 27 November 2020, *Microwave-assisted extraction of phenolic compounds from red grape skins (Babeasca neagra variety)*, **Daniela Serea**, Gabriela Bahrim, Gabriela Râpeanu, Oana-Viorela Nistor, Nicoleta Stănciuc - **Premiul III**.
14. University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, The 9th edition of the International Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture, Bucharest, 4-6 June, 2020, *Red grape skins as a sustainable source of bioactive compounds: extraction and characterization*, **Daniela Serea**, Gabriela-Elena Bahrim, Gabriela Rapeanu, Nicoleta Stanciuc, Section Food Biotechnology.
15. EuroAliment, Galati, 5-6 September, 2019, **Daniela Serea**, Nina Condurache, Adelina Ștefania Milea, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, "Dunărea de Jos" University of Galati, *Phenolic characterization of red grape juices obtained from two red grapes varieties*;

Anexa 3 Listă alte activități de cercetare

1. Cerere de brevet, **Daniela Serea**, Georgiana Horincar, Gabriela Rapeanu, Gabriela-Elena Bahrim, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, "Dunărea de Jos" University of Galati, *Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de peliță liofilizată de struguri roșii* A00297/02.06.2022
2. Cerere de brevet, **Daniela Serea**, Georgiana Horincar, Gabriela Rapeanu, Iuliana Aprodu, Gabriela-Elena Bahrim, Nicoleta Stanciuc, "Dunărea de Jos" University of Galati, *Berea cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract de peliță de struguri roșii* A0006/21.01.2022

Anexa 4 Listă proiecte de cercetare

1. *“Studii avansate de identificare a principalilor factori care influențează stabilitatea tehnologică a carotenoidelor în sistemele model definite de Executant și sisteme alimentare – eșantioane de creme gata preparate și umpluturi cu fruct puse la dispoziție de către Beneficiar”*- Contract de finanțare nr. 800/13.03.2023.
2. *“Înființarea și operaționalizarea unui Centru de Competență pentru Sănătatea Solului și Siguranța Alimentară - CeSoH”*- Contract de finanțare nr. 760005/30.12.2022, cod 2.
3. *“Concepte emergente noi pentru funcționalizarea alimentelor, prin tranziția de la probiotice la metabiotice, ca strategie de promovare a sănătății (BIOTICS+)”*- PCE 159/2021.
4. *“Strategii inovative de valorificare a subproduselor agro-alimentare în produse cu valoare economică promovând principiile economiei circulare”*- Contract de finanțare nr 14888/11.05.22.
5. *“Solutii inovatoare si emergente pentru design-ul unor co-microcompozite naturale pentru imbunatatirea functionalitaii alimentelor”*- Contract de finanțare nr RF 3637/30.09.21.