

# GABRIELA RÂPEANU



Cercetător postdoctoral

## DOMENII DE INTERES

Valorificarea compusilor biologic activi din subproduse de origine vegetala pentru obtinerea de ingrediente și produse alimentare cu valoare adaugata;

Alternative biotehnologice de îmbunătățire a tehnologiei de obținere a vinului;

Tehnici avansate pentru autentificarea și expertizarea produselor alimentare.

## AFILIERE

Universitatea „Dunărea de Jos”  
din Galati

Facultatea de Stiinta si Ingineria  
Alimentelor

Strada Domnească Nr. 111,  
Galati, Romania

Pozitia: Profesor abilitat, PhD

## INFORMATII PERSONALE

E-mail :

[Gabriela.Rapeanu@ugal.ro](mailto:Gabriela.Rapeanu@ugal.ro)

ORCID ID:

<https://orcid.org/0000-0002-5804-2786>

Website:

<https://www.unicer.ugal.ro/index.php/en/about-tehnia>

<https://www.safir.ugal.ro/>

## ARII DE EXPERTIZA

Compusi biologic activi

Tehnologia și controlul calității în industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate;

Autentificarea și expertizarea produselor alimentare; Compuși biologic activi din diferite surse.

Impactul tratamentelor termice și/sau atermice asupra enzimelor, proteinelor, compușilor biologic activi din alimente și asupra formării compușilor toxici

Valorificarea sustenabila a produselor secundare din industria alimentara

## 5 PUBLICATII RELEVENATE

*The development of value-added yogurt based on pumpkin peel powder as a bioactive powder. JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH, 2024 | JOURNAL-ARTICLE DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101098>.*

*Freeze-dried biotics based on Lactiplantibacillus plantarum and Lactiplantibacillus paraplantarum with enhanced selected biological activity, LWT – FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2024-01 | JOURNAL-ARTICLE DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116339>.*

*Bioactive Components, Applications, Extractions, and Health Benefits of Winery By-Products from a Circular Bioeconomy Perspective: A Review ANTIOXIDANTS, 2024 | JOURNAL-ARTICLE DOI: [DOI10.3390/antiox13010100](https://doi.org/10.1016/j.antiox.2024.101010).*

*A comprehensive review on bioactive compounds, health*

# PROIECT 9PCE/2025

**Resurse alternative  
sustenabile pentru inovare  
în industria alimentară prin  
dezvoltarea de noi  
ingrediente cu beneficii  
pentru sănătate**



**SAFIR**

*benefits, and potential food applications of onion (*Allium cepa* L.) skin waste. **TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**, 2023  
| JOURNAL-ARTICLE DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.104173>*

*Upgrading the Functional Potential of Apple Pomace in Value-Added Ingredients with Probiotics, **ANTIOXIDANTS***, 2022  
| JOURNAL-ARTICLE DOI: <https://doi.org/10.3390/antiox11102028>

## Capitole cărți:

**EVALUATION OF THERMAL PROCESSING IN DAIRY INDUSTRY USING MILK ENZYMES.** In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): *Bioprocessing Technology in Food and Health*, Apple Academic Press, Inc.

**PRESERVATION OF ANTHOCYANIN-RICH EXTRACTS: ENCAPSULATION AND RELATED TECHNOLOGIES.** In: *Anthocyanins: Antioxidant Properties, Sources and Health Benefits*, Edited by Paulo Munekatao Francisco J. Barba, Jose M. Lorenzo, Nova Science Publishers, Inc., NY, USA.

**KINETICS OF PHYTOCHEMICALS DEGRADATION DURING THERMAL PROCESSING OF FRUITS BEVERAGES,** In: *Non-alcoholic Beverages: Volume 6. The Science of Beverages*, Ed. by Alexandru Grumezescu, Alina-Maria Holban, Woodhead Publishing

**TAILORING THE FUNCTIONAL BENEFITS OF WHEY PROTEINS BY ENCAPSULATION: A BOTTOM-UP APPROACH.** In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): *Bioprocessing Technology in Food and Health*, Apple Academic Press, Inc.

**MICROORGANISM METABOLIC ACTIVITY STIMULATION BY POLYPHENOLS,** In Watson, R.R., Preedy, P.R., Zibadi, S. (Eds.), *Polyphenols in Human Health and Disease*, Academic Press, Elsevier, London, NW1 7BY, UK (ISBN: 978-0-12-398456-2), pp. 513-522.