

## INFORMAȚII PERSONALE

**Turturică Mihaela**



📍 Str. Feroviarilor, nr.11, cod poștal 800261, Galați, România

☎ 0766285478

✉ [mihaela\\_turturica@yahoo.com](mailto:mihaela_turturica@yahoo.com), [mihaela.turturica@ugal.ro](mailto:mihaela.turturica@ugal.ro)

Sexul **Feminin** | Data nașterii **14.06.1988** | Naționalitatea **română**

LOCUL DE MUNCA PENTRU  
CARE SE CANDIDEAZĂ  
POZIȚIA  
LOCUL DE MUNCĂ DORIT  
STUDIILE PENTRU CARE SE  
CANDIDEAZĂ  
PROFILUL PERSONAL

**Inginer II/Doctorand, domeniul Biotehnologiei, Universitatea  
"Dunărea de Jos", Galați**

## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Scrieți datele (de la - până la)

**Asistent cercetare/ Inginer (student doctorand)**

Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Facultatea Transfrontalieră de Științe  
Umaniste, Economice și Inginerești, <http://www.transuei.ugal.ro>; [www.ugal.ro](http://www.ugal.ro)

**Industrie alimentară**

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Scrieți datele (de la - până la)

**Inginer licențiat**

2013-până în prezent Studii de doctorat, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați;

Școala doctorală Inginerie

Domeniul Biotehnologiei

Titlul lucrării: "Comportamentul cinetic și molecular al antocianilor din fructe în timpul  
procesării, în sisteme model și alimentare"

2011-2013 Studii universitare de masterat, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați;

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor,

Specializarea: Biotehnologia Resurselor Naturale

Titlul lucrării: "Identificarea și selecția unor streptomicete producătoare de feruloil  
esteraze"

2007-2011 Studii universitare de licență, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați;

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor,

Specializarea: Biotehnologiei pentru industria alimentară

Titlul lucrării: "Compararea unor tehnici diferite de izolare și purificare a ADN-ului  
genomic de la procariote și eucariote"

- Disciplinele principale studiate
- genetică, inginerie genetică, biologie celulară
  - alimente modificate genetic
  - proteine din surse neconvenționale
  - biotehnologia culturilor de celule, biotehnologii pentru industria alimentară, biotehnologii industriale, biotehnologii de reciclare a produselor reziduale
  - microbiologie industrială
  - chimie, biochimie
  - enzimologie specială
  - utilaje în biotehnologii
  - informatică aplicată și grafică asistată pe calculator
  - igiena societăților agroalimentare

**COMPETENȚE PERSONALE**

Limba(i) maternă(e) română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	C1	C2	C2	C2	C2
Franceză	A2	A2	A1	A1	A1

Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat  
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare Capacitate de sinteză și de analiză și capacitate decizională

Competențe organizaționale/manageriale ▪ Spirit de echipă: am experiența muncii în echipă încă din facultate, când am participat la activitățile presupuse de proiectele practice și de cercetare derulate în cadrul facultății, desfășurate în cadrul Platformei Bioaliment.

Competențe dobândite la locul de muncă ▪ Ambiție, Responsabilitate, Punctualitate

Alte competențe O bună stăpânire a programelor: Microsoft Office (Word, Power-Point, Excel), Adobe, Autocad  
 Utilizare Internet, E-mai

Permisi de conducere Nu

**INFORMAȚII SUPLIMENTARE**

Turturică, Mihaela, Stănciuc, Nicoleta, Râpeanu, Gabriela, 2017. Thermal degradation of plum anthocyanins: comparison of kinetics from simple to natural systems. *Submitted to the journal Chemical Papers*, CHPA-D-16-00290.

Turturică, Mihaela, Stănciuc, Nicoleta, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, 2016. Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plum (*Prunus domestica*) extracts – A kinetic study. *Journal of Food Engineering*, 171, 200-207. Factor de impact: 3,199.

Turturică, Mihaela, Stănciuc, Nicoleta, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, 2016. Investigations on Sweet Cherry Phenolic Degradation During Thermal Treatment Based on Fluorescence Spectroscopy and Inactivation Kinetics. *Food and Bioprocess Technology*, 9(10): 1706-1715. Factor de impact: 2,574.

Aprodu, Iuliana, Turturică, Mihaela, Oancea, Ana Maria, Barbu, Vasilica, Ioniță, Elena, Râpeanu, Gabriela, Bahrim, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta. 2017. Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate. *Journal of Food Engineering*. 223, 197-207. Factor de impact: 3,099.

Stănciuc, Nicoleta, Turturică, Mihaela, Oancea, Ana Maria, Barbu, Vasilica, Ioniță, Elena, Aprodu, Iuliana, Râpeanu, Gabriela. 2017. Microencapsulation of Anthocyanins from Grape Skins by Whey Protein Isolates and Different Polymers. *Food and Bioprocess Technology*. 10, 1715–1726. Factor de impact: 2,576.

Aprodu, Iuliana, Ursache, Florentina Mihaela, Turturică, Mihaela, Râpeanu, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta. 2017. Thermal stability of the complex formed between carotenoids from seabuckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) and bovine  $\beta$ -lactoglobulin. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*. 173, 562–571. Factor de impact: 2,536.

Mihalcea, Liliana, Turturică, Mihaela, Ghinea, Ioana Otilia, Barbu, Vasilica, Ioniță, Elena, Cotârlet, Mihaela, Stănciuc, Nicoleta. 2017. Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO<sub>2</sub> supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 42, 120–129. Factor de impact: 2,573.

Oancea, Ana Maria, Turturică, Mihaela, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta. 2017. Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract. *LWT - Food Science and Technology*. 82, 139-146. Factor de impact: 2,329.

Ursache, Florentina Mihaela, Ghinea, Ioana Otilia, Turturică, Mihaela, Aprodu, Iuliana, Râpeanu, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta. 2017. Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) as affected by heat treatment – Quantitative spectroscopic and kinetic approaches. *Food Chemistry*. 233, 442–449. Factor de impact: 4,529.

Bolea, Carmen, Turturică, Mihaela, Stănciuc, Nicoleta, Vizireanu, Camelia. 2016. Thermal degradation kinetics of bioactive compounds from black rice flour (*Oryza sativa* L.) extracts. *Journal of Cereal Science*. 71, 160-166. Factor de impact: 2,223.

Stănciuc, Nicoleta, Banu, Iuliana, Turturică, Mihaela, Aprodu, Iuliana. 2016. pH and heat induced structural changes of chicken ovalbumin in relation with antigenic properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 93, 572-581. Factor de impact: 3,138.

Stoian, Cătălin, Livadariu, Oana, Turturică, Mihaela, Stănciuc, Nicoleta, Mihalcea, Liliana, 2017. Emerging technologies for MARA Sea Buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) berries valorification. *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, Vol. XXI, ISSN 2285-1364, CD-ROM ISSN 2285-5521, ISSN Online 2285-1372, ISSN-L 2285-1364.

#### Articole cotate în reviste indexate în baze de date internaționale:

Turturică, M., Oancea, A.M., Râpeanu, G., Bahrim, G. 2015. Anthocyanins: naturally occurring fruit pigments with functional properties. *The Annals Of The University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, 39(1), 9-24.

Ungureanu, C., Ifrim, G., Ene, A., Bahrim, G., Turturică, M. 2014. Chemical and microbiological analysis of water quality from Lower Danube region. *The Annals of the University "Dunarea de Jos" of Galati, Fascicle II – Mathematics, Physics, Theoretical Mechanics*, 37(2).

#### Lucrări comunicate la manifestări științifice internaționale

Mihaela Turturică, Ana Maria Oancea, Elena Ioniță, Vasilica Barbu, Gabriela Bahrim, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, 2017. Microencapsulation of Grape Anthocyanins Extract in Whey Proteins Isolate, 8th International Euroaliment Symposium, 7-8 September, Galați, Romania.



Turturică Mihaela, Stănciuc Nicoleta, Băhrim Gabriela, Râpeanu Gabriela, 2016. Thermal stability of anthocyanins from red plums (*Prunus domestica*), 18th IUFoST – "World Congress of Food Science and Technology", 21 - 25 August, Dublin, Irlanda.

Turturică Mihaela, Stănciuc Nicoleta, Băhrim Gabriela, Râpeanu Gabriela, 2016. Characterisation and thermal degradation of anthocyanins from red plums, 8th Congress Pigments in Food "Coloured food for health benefits", 28 Iunie – 1 Iulie, Cluj-Napoca, România.

Turturică Mihaela, Stănciuc Nicoleta, Băhrim Gabriela, Râpeanu Gabriela, 2016. Thermal degradation kinetics of anthocyanins extracted from sweet cherries, 8th Congress Pigments in Food "Coloured food for health benefits", 28 Iunie – 1 Iulie, Cluj-Napoca, România.

Turturică Mihaela, Stănciuc Nicoleta, Băhrim Gabriela, Râpeanu Gabriela, 2016. Degradation of phenolic compounds from cherries during thermal treatment - a kinetic study, European Biotechnology Congress, 5 – 7 mai, Riga, Latvia.

Turturică Mihaela, Cazacu Gabriela, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, Băhrim Gabriela, 2015. Thermal degradation kinetics of polyphenols extracted from cherries, International Symposium EuroAliment, 24-26 septembrie, Galați, Romania.

Turturică Mihaela, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Băhrim Gabriela, 2015. Fluorescence spectroscopy investigation on pH and heat changes of cherries anthocyanin extracts, "European Biotechnology Congress", 7 – 9 mai, București, România.

Turturică Mihaela, Băhrim Gabriela, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, 2014. Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plums, 13th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, 25-28 septembrie, Cluj Napoca, Romania.

#### **Lucrări comunicate la manifestări științifice naționale**

Oancea, A.M., Turturică, M., Râpeanu, G., Stănciuc, N. 2016. Anthocyanins thermal degradation in sour cherry extract on fluorescence spectroscopy and kinetic modeling basis. 8th Congress Pigments in Food "Coloured food for health benefits", 28 Iunie – 1 Iulie, Cluj Napoca, Romania

Turturică M., Râpeanu G., Stănciuc N., Aprodu I., Băhrim G., 2016, Kinetic and fluorescence spectroscopy investigations on heat induced changes of sweet cherries phenolic extracts, PhD student conference CSSD - UDJG, 2 – 3 Iunie

Turturică M., Râpeanu G., Stănciuc N., Aprodu I., Băhrim G., 2015, Fluorescence Spectroscopy Investigation of Heat Induced Changes of Grape Anthocyanin Extracts, PhD student conference CSSD - UDJG, 4 - 5 Iunie

Turturică M., Oancea A.M., Băhrim G., Râpeanu G., Stănciuc N., Aprodu I., 2014, Evaluation of phenolic potential from regional fruits PhD student conference CSSD-UDJG, 15-16 mai

Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (ASBA)  
Societatea Română de Biochimie și Biologie Moleculară (SRBBM)

13.10.2015 – 30.09.2017: "Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară", PN-II-RU-TE-2014-4-0115, director de proiect Prof. Dr. ing. Nicoleta Stănciuc

13.10.2015 – 30.09.2017: "A bottom-up approach on the effects of food processing on the allergenic potential of food proteins", PN-II-RU-TE-2014-4-0618, director de proiect Prof. Dr.ing. Iuliana Aprodu

01.07.2016 – 31.07.2016: "Instruire și consultanță privind cultivarea bacteriilor lactice pentru producerea de produse fermentate cu utilizări în industria de panificație", 682/2016, director de proiect Prof. Dr. ing. Gabriela Băhrim

15.04.2014 – 30.09.2016: "Thermal and/or non thermal technology as a tool to increase the health functionality of bioactive compounds in fruit based food", PN-II-ID-PCE-2012-4-0509, director de proiect Prof. Dr. ing. Gabriela Râpeanu

19.12.2013 – 31.12.2015: "Cross-border interdisciplinary cooperation for the prevention of natural disasters and mitigation of environmental pollution in Lower Danube Euroregion", ENPI /MIS-ETC – 1676, director de proiect Prof. Dr. Habil. ing. Antoaneta Ene

Membru în  
asociații/societăți  
științifice sau  
profesionale

Proiecte



- Cursuri/Diplome
- Activități practice de perfecționare în aplicarea metodelor avansate de investigare - Tehnici avansate de investigare și tehnologii avansate de fabricație în industria alimentară și biotehnologie (Electroforeza, HPLC, Spetrometrie de masă, Spectrofluorimetrie, PCR, Gaz cromatografie, Încapsularea și eliberarea controlată a compușilor funcționali. Alimente funcționale).
  - 2014, Iunie – Colaborare bilaterală România-Slovacia nr. 645/17.04.2013, "Impact of thermal treatment on antioxidant capacity and acrylamide formation in fruit based food ANTACRYFOOD".
  - 2015, ianuarie: training "Cromatograf de lichide UltiMate 3000XRS cu spectrometru de masă HRAM Qexactive și software Xcalibur"
  - Tehnici de realizare a culturilor de celule – competențe obținute în cadrul cursului "Cell Culture – Listeria monocytogenes infection assay", Proiect bilateral 753/2014, Universitatea "Dunărea de Jos", 1 – 4 Iulie 2014, Galați
- Brevet
- Ursache, F.M., Botez, E., Stănciuc, N., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Turtunică, M., Râpeanu, G. Desert dairy product based on whey protein concentrate and sea buckthorn and method for making it off. OSIM registration number A/00045/2017.

*semnatura*

