

INFORMAȚII PERSONALE

Ursache (Strîmbei) Florentina-Mihaela



📍 Str. Gen. D. Praporgescu, Nr. 16, cod poștal 810310, România

☎ 077 5358332

✉ ursache_florentina@yahoo.com
florentina.ursache@ugal.ro

Sexul Feminin

Data nașterii 18.04.1989

Naționalitatea română

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

Doctorand, domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Universitatea
"Dunărea de Jos", Galați

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

13.10.2015 – 30.09.2017 Asistent de cercetare în biochimie tehnologică

Principalele activități

- Obținerea și caracterizarea extractelor din cătină
- Identificarea și cuantificarea carotenoizilor din cătină
- Studiul capacității de a lega carotenoizi în sisteme model
- Studiul stabilității complexilor la diferite condiții de mediu în sisteme model (variații de pH, temperatură)
- Elaborarea tehnologiei de obținere a unui produs lactat funcțional nou

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2014-până în prezent **Inginer licențiat**
Studii de doctorat, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați;
Școala doctorală Inginerie
Domeniul Ingineria Produselor Alimentare

2012-2014 Studii universitare de masterat, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați;
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor,
Specializarea: Ingineria Produselor Alimentare

2008-2012 Studii universitare de licență, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați;
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor,
Specializarea: Ingineria produselor alimentare



- Disciplinele principale studiate
- Utilaj în industria alimentară
 - Controlul statistic al alimentelor
 - Managementul calității și siguranței alimentelor
 - Biotehnologia preparatelor enzimactice
 - Igiena societăților agroalimentare

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	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 organizaționale/manageriale Spirit de echipă și de organizare, capacitate de monitorizare, adaptare și de evaluare a obiectivelor, orientarea spre rezultat

Competențe dobândite la locul de muncă Ambiție, perseverență, punctualitate, dorința de a învăța continuu

Alte competențe O bună stăpânire a programelor: Microsoft Office (Word, Power-Point, Excel), Adobe, FLWin Lab - Perkin Elmer, Utilizare Internet, E-mail

Permisi de conducere Da

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Publicații

Ursache, F. M., Andronoiu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Cotârlet, M., Dumitrașcu, L., Botez, E., Râpeanu, G. & Stănciuc, N. 2018. Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products. Journal of Food Engineering, 219, 16-24.

Ursache, F.-M., Ghinea, I. O., Turturică, M., Aprodu, I., Râpeanu, G. & Stănciuc, N. 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.

Aprodu, I., Ursache, F.-M., Turturică, M., Râpeanu, G. & Stănciuc, N. 2017. Thermal stability of the complex formed between carotenoids from sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides L.*) and bovine β -lactoglobulin. Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy, 173, 562-571.

Dumitrașcu, L., Ursache, F. M., Stănciuc, N. & Aprodu, I. 2016. Studies on binding mechanism between carotenoids from sea buckthorn and thermally treated α -lactalbumin. Journal of Molecular Structure, 1125, 721-729.

Stănciuc, N., Ursache, M. F., Dumitrașcu, L. 2016. Contribution to the binding mechanism of carotenoids from sea buckthorn to the thermally treated α -lactalbumin. Journal of Biotechnology, 231, S44.

Ursache, F.M., Nistor, O.V., Bratu, M., Botez, E., Stănciuc, N. (2016). Probing the Heat-induced Structural Changes of Bovine Serum Albumin by Fluorescence Spectroscopy and Molecular Modeling. International Journal of Dairy Technology.



Lucrări comunicate la manifestări științifice internaționale

Nistor O.V., Andronoiu D.G., Mocanu G.D., Ursache F.M., Stoica-Chircă M., Botez E. (2016). The effect of cranberries (*Vaccinum vitis idaea*) supplementation on physicochemical, textural and sensorial properties of ice cream. International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 3rd edition of October 2016.

Andronoiu D.G., Nistor O.V., Mocanu G.D., Ursache F.M., Matei (Bujeniță) V., Botez E. (2016). Cranberries (*Vaccinum vitis idaea*) potential to develop new functional dairy desserts. International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 3rd edition of October 2016.

Ursache F.M., Stănciuc N., Nistor O.V., Botez E. 2015. Evaluation of Anthocyanins Thermal Degradation in *Prunus spinosa* on Fluorescence Spectroscopy Basis. Journal of Biotechnology 208:S70, DOI: 10.1016/j.jbiotec.2015.06.213.

Oancea, A.M., Ursache, F.M., Răpeanu, 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 June – 1 July, Cluj Napoca, Romania.

Abstracte publicate în jumale cotate ISI

Stănciuc, N., Ursache, F.M., Dumitrașcu, L. (2016). Contribution to the binding mechanism of carotenoids from sea buckthorn to the thermally treated α -lactalbumin. Journal of Biotechnology, 10.1016/j.jbiotec.2016.05.030.

Lucrări comunicate la manifestări științifice naționale

Ursache, M.F., Stănciuc, N., Răpeanu, G., Aprodu, I., Botez, E. (2016). Investigations of structural changes in carotenoids - β -lactoglobulin complex induced by heat treatment using fluorescence spectroscopy. PhD student conference CSSD-UDJG, Dunărea de Jos University of Galați, Romania, 2nd-3th of June 2016.

Ursache F.M., Stănciuc N., Nistor O.V., Botez E. (2015). Preliminary investigations on the effect of pH on the stability of β -carotene from *Hippophae rhamnoides*. PhD student conference CSSD-UDJG, Dunărea de Jos University of Galați, Romania.

Lucrări comunicate la manifestări științifice internaționale

Nistor O.V., Andronoiu D.G., Mocanu G.D., Ursache F.M., Stoica-Chircă M., Botez E. (2016). The effect of cranberries (*Vaccinum vitis idaea*) supplementation on physicochemical, textural and sensorial properties of ice cream. International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 3rd edition of October 2016.

Andronoiu D.G., Nistor O.V., Mocanu G.D., Ursache F.M., Matei (Bujeniță) V., Botez E. (2016). Cranberries (*Vaccinum vitis idaea*) potential to develop new functional dairy desserts. International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 3rd edition of October 2016.

Ursache F.M., Stănciuc N., Nistor O.V., Botez E. 2015. Evaluation of Anthocyanins Thermal Degradation in *Prunus spinosa* on Fluorescence Spectroscopy Basis. Journal of Biotechnology 208:S70, DOI: 10.1016/j.jbiotec.2015.06.213.

Oancea, A.M., Ursache, F.M., Răpeanu, 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 June – 1 July, Cluj Napoca, Romania.

Abstracte publicate în jumale cotate ISI

Stănciuc, N., Ursache, F.M., Dumitrașcu, L. (2016). Contribution to the binding mechanism of carotenoids from sea buckthorn to the thermally treated α -lactalbumin. Journal of Biotechnology, 10.1016/j.jbiotec.2016.05.030.



Lucrări comunicate la manifestări științifice naționale

Ursache, M.F., Stănciuc, N., Râpeanu, G., Aprodu, I., Botez, E. (2016). Investigations of structural changes in carotenoids - β -lactoglobulin complex induced by heat treatment using fluorescence spectroscopy. PhD student conference CSSD-UDJG, Dunărea de Jos University of Galați, Romania, 2nd-3th of June 2016.

Ursache F.M., Stănciuc N., Nistor O.V., Botez E. (2015). Preliminary investigations on the effect of pH on the stability of β -carotene from *Hippophae rhamnoides*. PhD student conference CSSD-UDJG, Dunărea de Jos University of Galați, Romania.

Brevet de invenție

Ursache, F.M., Botez, E., Stănciuc, N., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V, Turturică, 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.

Ursache, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Andronoiu, D.G., Dumitrașcu, L., Râpeanu, G. Muffins with added-value by valorization of bioactive potential of microencapsulated carotenoids from sea buckthorn within whey protein and the obtaining technologies. OSIM registration number A/00509/2017.

Membri în asociații/societăți științifice sau profesionale

- Proiecte** 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
- Cursuri** 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).

