

## INFORMAȚII PERSONALE

## Oancea Ana Maria



📍 strada Domnească, nr.111, E/207, cod poștal 800201, Galați

✉ [ana.oancea@ugal.ro](mailto:ana.oancea@ugal.ro)

Sexul **feminin** | Data nașterii **23.07.1983** | Naționalitatea **română**

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

**Doctor, domeniul Biotehnologii, Universitatea "Dunărea de Jos",  
Galați**

## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

- 2015-2018 **Asistent cercetare/ Inginer/Doctorand**  
Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor,  
[www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro), [www.ugal.ro](http://www.ugal.ro)  
În cadrul proiectului "Functional composites based on whey protein and vegetable extracts for food applications",  
PNII-RU-TE-2014-4-0115
- 2013-2015 **Asistent personal**  
Primăria Galați
- 2008-2013 **Asistent manager**  
S.C. Selgros Cash & Carry SRL, Galați
- 2005-2006 **Restaurant manager**  
S.C. Gaver SRL, Galați

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 2015-până în prezent **Doctorand** Scrieți nivelul EQF,  
dacă îl cunoașteți  
Studii de doctorat, Universitatea Dunărea de Jos din Galați,  
Scoala doctorală de Științe fundamentale și ingineresti  
Domeniul Biotehnologii
- 2013-2015 **Inginer licențiat**  
Studii de masterat, Universitatea Dunărea de Jos din Galați,  
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor  
Domeniul Biotehnologii
- 2002-2008 **Inginer**  
Studii de licență, Universitatea Dunărea de Jos din Galați,  
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor  
Domeniul Biotehnologii

## COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)	română
---------------------	--------

Alte limbi străine cunoscute	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	C1	C1	C1	C1	C1
Germană	A2	A2	A2	A2	A2
Italiană	A2	A2	A2	A2	A2
Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat Cadru european comun de referință pentru limbi străine					

Competențe de comunicare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abilități excelente de comunicare dobândite lucrând în mediul internațional și multicultural și ca umare a experiențelor educaționale.</li> <li>Capacitate de sinteză și de analiză și capacitate decizională</li> </ul>
Competențe organizaționale/manageriale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spiritul de echipă câștigat prin mai multe activități practice.</li> <li>Abilitatea de a lucra în echipă a câștigat în multe situații în care a fost esențială colaborarea dintre profesioniști cu diferite competențe și cu diferite perioade de lucru (schimburi, weekend).</li> <li>Capacitate bună în îndrumarea și orientarea studenților masteranzi pentru teza finală.</li> <li>Capacitate bună de proiectare, organizare, realizare, monitorizare și evaluare a unei lucrări științifice de laborator.</li> <li>Abilitatea de autoorganizare dobândită în coordonarea activităților Laboratorului Microbiologic, Departamentul de morfologie comparativă și biochimie, Unicam, Camerino, Italia.</li> </ul>
Competențe dobândite la locul de muncă	<ul style="list-style-type: none"> <li>Testarea activității antimicrobiene pentru uleiurile extrase din plante (uleiuri esențiale): metoda diluției (MIC și MLC), metoda de difuzie în agar (metoda Kirby-Bauer).</li> <li>Analiza microbiologică, fizico-chimică și senzorială a alimentelor funcționale îmbogățite cu bacterii probiotice și prebiotice.</li> <li>Analiza fitochimică a extractelor din plante: conținut de antociani monomerici totali, conținut total de polifenoli, conținut de flavonoide totale, activitate antioxidantă prin metoda DPPH.</li> <li>Cunoștințe și abilități operative și de laborator în industria agroalimentară, cu referire în special la tehnologie, inginerie, nutriție, microbiologie și siguranță care caracterizează lanțul de producție.</li> <li>O bună utilizare a echipamentelor de laborator: hotă sterilă cu flux laminar, anaerostat, centrifuge, incubatoare, autoclave, balanțe analitice, analizor de umiditate, spectrofotometre, pH-metre, băi de apă, aparat de măsurare a activității apei, spectrofluorimetru, stereomicroscop, celule de electroforeză (orizontală și verticală), biofotometru, sistem de fermentare (bioreactor), PCR și PCR în timp real, etc.</li> <li>Izolarea și identificarea bacteriilor din diferite matrici.</li> <li>Examinarea microscopică a bacteriilor – colorarea simplă și colorarea Gram.</li> <li>Analiza tulpinilor pentru caracteristicile morfologice, culturale și fiziologice.</li> <li>Analiza bacteriologică: pregătirea culturilor bacteriene, (cultura aerobă și anaerobă), tehnici de cultivare pe mediu solid și lichid, izolarea coloniilor pe medii selective și metode de identificare enzimatică (sistem API).</li> <li>Studiul proprietăților probiotice ale tulpinilor bacteriene: curbă de creștere, toleranță la mediul acid, rezistență la temperaturi ridicate, toleranță la sărurile biliare, rezistență la procesul digestiv simulat, sensibilitate la antibiotice, activitate antimicrobiană împotriva unor bacterii patogene, colonizare intestinală, identificare enzimatică, caracterizarea moleculară (extracția ADN-ului, amplificarea ADN-ului, caracterizarea genotipică - secvențierea genei 16SrDNA, tiparea tulpinilor - ADN polimorf amplificat aleatoriu).</li> </ul>
Permisi de conducere	B

INFORMATII SUPLIMENTARE	
Publicații	<p><b>Articole publicate în reviste cotate ISI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Oancea, Ana-Maria, Hasan, Mahadi, Vasile, Aida Mihaela, Barbu, Vasilica, Ioniță, Elena, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, Silvi, Stefania, Stănciuc, Nicoleta, 2018. Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 95, 129–134. Factor de impact: 3,714.</li> <li>Stănciuc, Nicoleta, Oancea, Ana-Maria, Aprodu, Iuliana, Turturică, Mihaela, Barbu, Vasilica, Ioniță, Elena, Râpeanu, Gabriela, Bahrim, Gabriela, 2018. Investigations on binding mechanism of bioactives from elderberry (<i>Sambucus nigra</i> L.) by whey proteins for efficient microencapsulation. <i>Journal of Food Engineering</i>, 223, 197-207. Factor de impact: 3,625.</li> <li>Oancea, Ana-Maria, Aprodu, Iuliana, Ghinea, Ioana Otilia, Barbu, Vasilica, Ioniță, Elena, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta, 2017. A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using <math>\beta</math>-lactoglobulin as matrices. <i>Journal of Food Engineering</i>, 210, 83-90. Factor de impact: 3,099.</li> <li>Oancea, Ana-Maria, Aprodu, Iuliana, Râpeanu, Gabriela, Bahrim, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta, 2017. The Binding mechanism of anthocyanins from sour cherries (<i>Prunus cerasus</i> L) skins to bovine <math>\beta</math>-lactoglobulin: A fluorescence and in silico-based approach. <i>International Journal of Food Properties</i>, 20(3), S3096-S3111. Factor de impact: 1,427.</li> <li>Coman, Maria Magdalena, Oancea, Ana-Maria, Verdenelli, Maria Cristina, Cecchini, Cinzia, Bahrim, Gabriela, Orpianesi, Carla, Cresci, Alberto, Silvi, Stefania, 2017. Polyphenol content and in vitro evaluation of antioxidant, antimicrobial and prebiotic properties of red fruit extracts. <i>European Food Research and Technology</i>, 244, 735-745. Factor de impact: 2,056.</li> <li>Oancea, Ana-Maria, Onofrei, Cristina, Turturică, Mihaela, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta, 2017. The kinetics of thermal degradation of polyphenolic compounds from elderberry (<i>Sambucus nigra</i> L.) extract. <i>Food Science and Technology International</i>, 24(4):361-369. Factor de impact: 0,73.</li> <li>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. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 82, 139-146. Factor de impact: 2,329.</li> </ol> <p><b>Articole publicate în reviste indexate în baze de date internaționale</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Oancea, Ana Maria, Stănciuc, Nicoleta, Râpeanu, Gabriela, Aprodu, Iuliana, Bahrim Gabriela, 2016. Binding properties of <math>\beta</math>-lactoglobulin with polyphenols – a review. <i>The Annals Of The University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology</i>, 40(2), 9-19.</li> <li>Turturică, Mihaela, Oancea, Ana Maria, Râpeanu, Gabriela, Bahrim, Gabriela, 2015. Anthocyanins: naturally occurring fruit pigments with functional properties. <i>The Annals Of The University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology</i>, 39(1), 9-24.</li> </ol> <p><b>Lucrări comunicate la manifestări științifice internaționale</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Oancea, Ana Maria, Stănciuc, Nicoleta, Bahrim, Gabriela, Râpeanu, Gabriela, Aprodu, Iuliana, 2018. Study of binding mechanism between sour cherry (<i>Prunus cerasus</i> L.) extract and <math>\beta</math>-lactoglobulin using fluorescence spectroscopy, 2nd International Conference on Food and Agriculture Technologies – ICFAT 2018, 18-20 ianuarie 2018, Jeju, Coreea de Sud.</li> <li>Oancea, Ana Maria, Ghinea, Ioana Otilia, Barbu, Viorica, Bahrim Gabriela, Râpeanu Gabriela, Ioniță, Elena, Aprodu, Iuliana, Stănciuc Nicoleta, 2017. Freeze-Drying Microencapsulation of Anthocyanins from Sour Cherries in the <math>\beta</math>-Lactoglobulin Matrices, European Biotechnology Congress 2017, 25 – 27 Mai, Dubrovnik, Croatia.</li> <li>Oancea, Ana Maria, Stănciuc, Nicoleta, Aprodu, Iuliana, Râpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela, 2017. Study of binding mechanism between sour cherry (<i>Prunus cerasus</i> L.) extract and <math>\beta</math>-lactoglobulin using fluorescence spectroscopy, The 8th International Symposium EuroAliment, 7-8 septembrie, Galați, România.</li> <li>Oancea, Ana Maria, Turturică Mihaela, Râpeanu Gabriela, Stănciuc Nicoleta, 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, România.</li> <li>Oancea, Ana Maria, Stănciuc, Nicoleta, Râpeanu Gabriela, 2016. Probing the ability of bovine <math>\beta</math>-lactoglobulin to binds anthocyanins from sour cherries extract by quenching experiments, 15th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, 25-28 septembrie, Cluj Napoca, Romania.</li> </ol>

Prezentări la conferințe	<p>6. Oancea, Ana Maria, Coman, Maria Magdalena, Verdenelli, Cristina Maria, Silvi, Stefania, Cecchini, Cinzia, Bahrim, Gabriela, Orpianesi, Carla, Cresci, Alberto, 2015. Polyphenols and anthocyanins content and in vitro evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of several fruits, The 8th International Symposium EuroAliment, Universitatea "Dunărea de Jos", 24-26 septembrie, Galați, Romania.</p> <p><b>Lucrări comunicate la manifestări științifice naționale</b></p> <p>1. Oancea, Ana Maria, Stănciuc, Nicoleta, Vasile, Aida, Răpeanu, Gabriela, Aprodu, Iuliana, Bahrim, Gabriela, 2018. The Effect of the Microencapsulated Sour Cherry Extract in Whey Protein Isolate Matrix on the Lactobacillus Casei 431® Probiotic Strain, Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ - Galați CSSD-UDJG 2018, 7-8 iunie, Galați, România.</p> <p>2. Oancea, Ana Maria, Stănciuc Nicoleta, Răpeanu Gabriela, Aprodu, Iuliana, Bahrim Gabriela, 2017. Fluorescence spectroscopy as a tool to evaluate the pH-induced conformational changes of the complexes formed between <math>\beta</math>-lactoglobulin/c-lactalbumin and sour cherry extract. Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG 2017, 8-9 iunie, Galați, România.</p> <p>3. Oancea, Ana Maria, Stănciuc, Nicoleta, Răpeanu, Gabriela, Bahrim, Gabriela, 2016. Thermal degradation of phytochemicals and the effect on the antioxidant activity of sour cherry. Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG 2016, 2-3 iunie, Galați, România.</p> <p>4. Turturică, Mihaela, Oancea, Ana Maria, Bahrim, Gabriela, Răpeanu, Gabriela, Stănciuc, Nicoleta, Aprodu, Iuliana, 2014. Evaluation of phenolic potential from regional fruits. Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG 2014, 15-16 mai, Galați, România.</p>
Proiecte	PN-II-RU-TE-2014-4-0115/2015-2017 ( <a href="http://www.funfood.ugal.ro">www.funfood.ugal.ro</a> ), cu titlul "Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară", director de proiect Prof.dr.ing. Nicoleta Stănciuc.
Granturi	Octombrie 2014 – Iunie 2015: bursă ERASMUS+, Laboratorul de Microbiologie, Facultatea de Bioștiințe, Universitatea UNICAM, Camerino, Italy

