

Curriculum vitae
Europass



Informații personale

Nume / Prenume
E-mail/ telefon
Naționalitate
Data și locul nașterii
Titlul Științific
ORCID/ Reseracher ID

Fărcaș Anca Corina
anca.farcas@usamvcluj.ro / 0740600924
Română
09.02.1986, Cluj-Napoca
Doctor în Biotehnologii
0000-0002-1392-4080 / V-2472-2018

Experiența profesională

Perioada	Februarie 2017 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar
Activități și responsabilități	Lucrări de laborator la disciplinele: Autentificarea și falsificarea produselor alimentare, Alimente funcționale, Aditivi alimentari
Nume și adresa angajator	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
Perioada	Noiembrie 2015 – septembrie 2017
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în controlul calității produselor alimentare în cadrul proiectului de cercetare PN-II-RUTE-2014-4-0842
Activități și responsabilități	Efectuarea cercetărilor de laborator prevăzute în cadrul proiectului.
Nume și adresa angajator	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, C-lea Manastur, nr. 3-5.
Perioada	2015 - 2017
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic asociat
Activități și responsabilități	Disciplinele – Lucrări laborator: Aditivi alimentari și ingrediente în industria alimentară, Controlul calității produselor de origine vegetală, Autentificarea și falsificarea produselor alimentare, Ambalaje și design în industria alimentară, Alimente funcționale probiotice și prebiotice
Nume și adresa angajator	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj.
Perioada	Oct. 2013 – apr. 2014
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în cadrul proiectului PN-II-IN-CI-2013-1-0018 – Obținerea unui sortiment de pâine funcțională cu adaos de făina de borhot
Activități și responsabilități	Efectuarea cercetărilor de laborator prevăzute în cadrul proiectului.
Nume și adresa angajator	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, str. Manastur, nr. 3-5.
Perioada	2012 - 2013
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic asociat – învățământ la distanță
Activități și responsabilități	Disciplina – Lucrări laborator Aditivi alimentari și ingrediente în industria alimentară.
Nume și adresa angajator	Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj.

Educație și formare	
Perioada	2011 - 2014
Calificarea / diploma obținută	<i>Doctor in Biotehnologii - calificativ Excelent (top 1%).</i> Tema de cercetare: Cercetări privind identificarea și valorificarea unor compuși biologic activi din biomasa rezultată ca subprodus la fabricarea berii.
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară
Perioada	2009 - 2011
Calificarea / diploma obținută	<i>Master în domeniul Ingineriei Produselor Alimentare,</i> specializarea Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Agricultură
Perioada	2005 - 2009
Calificarea / diploma obținută	<i>Inginer în domeniul Inginerie Chimică,</i> specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Agricultură
Perioada	2001 - 2005
Diploma obținută	<i>Laborant chimist</i>
Numele și tipul instituției de învățământ	Liceul de Chimie Industrială Terapia
Cursuri de specializare și membru în Asociații	▪ 2020 - Training European Food Safety Authority (EFSA) and the School of Advanced Studies on Food and Nutrition of the University of Parma. ▪ 2016 - Evaluator Tehnic nominalizat de către Ministerul Agriculturii Statelor Unite ale Americii, Department of Agriculture, Small Business Innovations Research (SBIR) program. ▪ 2016 - Project Manager Certification, Structural Euro Fond and Training, Bucuresti. ▪ 2015 - prezent, membru European Plant Science Organization si Slow Food Transilvania. ▪ 2014 - prezent, membru Association of Food Industry Professionals from Romania. ▪ 2011 - Certificat de auditor intern pentru Sistemul de Siguranță a Alimentului conform Standardului SR EN ISO 22000:2005 și SR EN ISO 19011:2003.
Contracte de cercetare	
	1. Project manager: PN-III-P2-2.1-PED-2019-3622, contract 371 PED / 2020, "Dezvoltarea unui sistem eco-sustenabil de valorificare a subproduselor industriei berii", 2020-2022. 2. Project manager: Research Mobility Project PN-III-P1-1.1-MC-2019-0519 - Czech Republic, 9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, RAFA 2019. 3. Project manager: Research Mobility Project PN-III-P1-1.1-MC-2018-0306 – Italy, Innovations in Food Science and Human Nutrition. 4. Project manager: PN-III-P1-1.1-PD-2016-0869, 2018-2020 „Optimisation of an integrated system for valorisation of brewers’ spent grain bioactive compounds using micronization and sequential extraction methods”. https://ancafarcas.wixsite.com/bsg-esy 5. Project manager: Research Mobility Project PN-III-P1-1.1-MC2017-0999,

	2017, 21st Euro-Global Summit on Food and Beverages, Berlin, Germany 6. Project PN-III-P1-1.1-TE-2016-0973, 2018-2020 "New integrated approach for food waste valorization". 7. COST Action CA18101 – Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses. 8. Project PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0168, 2018 – 2019, "Novel technologies applied to improve beer flavor stability". 9. Project PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0056, 2018 – 2020 "Functional collaboration model between public research organisations and the private sector for high-level scientific and technological services in the bio economy field". 10. Innovation Checks PN-III-P2-2.1-CI-2017-0749 "Obtaining an assortment of dietary cookie through the valorisation of apple dry residue", 2017- 2018. 11. PN-III-P3-3.1-PM-RO-BE-2016-0025, 2016, "Development of new functional bio-edible films with antioxidant and antimicrobial properties by incorporation of bioactive compounds extracted from plants". 12. Project PN-II, Human Resources – TE, 2015 - 2017, "Natural extracts of bioactive compounds from the residue of brewers spent grain with application in the development of new functional foods", contract 52/01.10.2015. http://bioencapbread.com/ 13. Project PN-II, Innovation Checks, 2013 - 2014, "Development of a functional bread fortified with brewers spent grain flour", contract 188CI/21.10.2013.
Premii reprezentative	▪ Best Poster Award la International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agiculture 27 septembrie – 28 septembrie 2018, Cluj-Napoca, Romania ▪ Best Poster Award la Conferința 21st Euro-Global Summit on Food and Beverages, Berlin, Germania ▪ Best Poster Award la International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agiculture 28 septembrie – 30 septembrie 2017, Cluj-Napoca, Romania ▪ Best Poster Award la International Symposium Prospects for the 3rd Millenium Agiculture 29 septembrie – 1 octombrie 2016, Cluj-Napoca, Romania. ▪ > 20 Diplome de Excelență și Medalii de Aur la diferite Saloane Internaționale de Inventică, în domeniul valorificării resurselor alimentare și dezvoltării de produse inovative. ▪ > 8 articole premiate de UEFISCDI in competiția națională "Premierea rezultatelor cercetării". ▪ > 40 participări la conferințe ale studenților coordonați (licență/ master), cu > 15 premii (2016-2020).
Mobilități Erasmus	▪ University of Zaragoza, Spain, May 2018. Topic taught - Functional foods and Innovative Products. ▪ University of Bari "Aldo Moro", Italy, September 2019. Topic taught – Food waste valorizations.
Manuale didactice	▪ Fărcaș Anca C., Păucean Adriana, Socaci Sonia A., 2019, Alimente funcționale – îndrumător de lucrări practice, Ed. Mega, Cluj-Napoca

Editor cărți internationale	Food preservation and waste exploitation. Editors Socaci S, Farcas A, Aussenac T and Laguerre JC. IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.89442, ISBN: 978-1-78985-426-8, (2020).
Editor Jurnale ISI	<i>Editor of Sustainability Journal</i>, an international peer-reviewed open access journal published by MDPI, Issue "High Added-Value Molecules Recovered from Agri-Food Waste and by-Products" (ISSN 2071-1050), section "Sustainable Materials". IF 2.592
Membru în comitet Editorial/Organizatoric	- International Journal of Nutrition and Food Sciences (IJNFS) ISSN Print: 2327-2694, ISSN Online: 2327-2716. - International Journal of Functional Nutrition ISSN Online: 2634-7237. - Science Forecast Plant Science and Seed Research - Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine – Food Science and Technology (indexat Web of Science).
Recenzor Jurnale ISI	Critical Reviews in Food Science and Nutrition (IF 6.7), Environmental Science and Pollution Research (IF 2.91), International Journal of Molecular Sciences (IF 4.18), Molecules (IF 3.06), Regulatory Toxicology and Pharmacology (IF 2.99), Plants (IF 2.63), Energy (IF 2.67), Sustainability (IF 2.59), Agronomy (IF 2.25), Journal of the Science of Food and Agriculture (Wiley, IF 2.61), LWT - Food Science and Technology (Elsevier, IF 4.006), Nutrition and Food Science Journal (IF 0.76), Processes (IF 2.753), Waste and Biomass Valorization (IF 2.851) etc.
Capitole publicate în cărți – Edituri Internaționale	Anca C. Fărcaș, Sonia A. Socaci and Zorita M. Diaconeasa, 2020. Introductory Chapter: From Waste to New Resources, Food preservation and waste exploitation. Editors Socaci S, Farcas A, Aussenac T and Laguerre JC. IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.89442. Anca C. Fărcaș, Sonia A. Socaci, Francisc Dulf, Elena Mudura, Maria Tofană, Liana Salanta, 2016. Exploitation of Brewing Industry Wastes to Produce Functional Ingredients, în Brewing Technology, Intech, Croația, ISBN 978-953-3342-1, p. 138-156, DOI: 10.5772/intechopen.69231 - Lavinia Călinoiu, Anca C. Fărcaș, Sonia Socaci, Dan Vodnar, 2019. Innovative Sources in Nutraceutical and Natural Products Pharmaceuticals, AcademicPress, Elsevier, https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816450-1.00008-8 - Sonia Socaci, Anca C. Fărcaș, Maria Tofană, 2019, Functional Ingredients derived from aromatic plants în Feed Additives – Aromatic Plants and Herbs in Animal Nutrition and Health, Academic Press, Elsevier, https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814700-9.00008-X - Sonia A. Socaci, Anca C. Fărcaș and Charis M. Galanakis, 2018. Introduction in Functional Components for Membrane Separations. In: Separation of Functional Molecules in Food by Membrane Technology Academic Press is an imprint of Elsevier, London, United Kingdom, ISBN 978-0-12-815056-6, p. 31-77: https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815056-6.00002-4 - Sonia A Socaci, Anca C. Fărcaș* (Acknowledgement: Authors Sonia Socaci and Anca Fărcaș contributed equally to this work), Dan Vodnar, Maria Tofană, 2016. "Food Wastes as Valuable Sources of Bioactive Compounds" in "Superfood and Functional Food-Development of Superfood and its Role in Medicine", Intech, Croatia. ISBN 978-953-51-2942-4, Print ISBN 978-953-51-2941-7, p 75-93, DOI: http://dx.doi.org/10.5772/66115. - Sonia A. Socaci, Dumitrița O. Rugină, Zorița M. Diaconeasa, Oana L. Pop,

Anca C. Fărcaș, Adriana Păucean, Maria Tofană, Adela Pinte, 2017, Antioxidant compounds recovered from food wastes, in Functional Food – Improve Health through Adequate Food, Intech, Croația, ISBN 978-953-51-3440-4, p. 3-21, DOI: 10.5772/intechopen.69124.

Lucrări ISI:

1. **Farcas A.C.**; Galanakis C.M.; Socaciu C.; Pop O.L.; Tibulca D.; Paucean A.; Jimborean M.A.; Fogarasi M.; Salanta L.C.; Tofana M.; Socaci S.A. Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era. Sustainability 2021, 13, 150, IF=2.592
2. Melinda Fogarasi, Zorița Maria Diaconeasa, Carmen Rodica Pop, Szabolcs Fogarasi, Cristina Anamaria Semeniuc, **Anca C Fărcaș**, Dorin Țibulcă, Claudiu-Dan Sălăgean, Maria Tofană, Sonia Ancuța Socaci Elemental Composition, Antioxidant and Antibacterial Properties of Some Wild Edible Mushrooms from Romania. Agronomy 2020, 10: 1972; doi:10.3390/agronomy10121972, IF=2.6030
3. Elena-Suzana Biris-Dorhoi, Delia Michiu, Carmen R. Pop, Ancuta M. Rotar, Maria Tofana, Oana L. Pop, Sonia A. Socaci* and **Anca C. Farcas* (corresponding author)**. Macroalgae-A Sustainable Source of Chemical Compounds with Biological Activities. Nutrients, Volume: 12 Issue 10: 3085, 2020, IF=4.5460
4. C Tanase, R Ștefănescu, B Darkó, DL Muntean, **AC Fărcaș**, SA Socaci, 2020. Biochemical and Histo-Anatomical Responses of Lavandula angustifolia Mill. to Spruce and Beech Bark Extracts Application. Plants 9 (7), 859, IF=2.76. <https://doi.org/10.3390/plants9070859>
5. Rusu IG, Suharoschi R, Vodnar D, Pop CR. Socaci SA, Vulturar R, Istrati M, Moroșan I, **Fărcaș AC**, Kerezsi AD, Mureșan CI, Pop OL, 2020. Iron Supplementation Influence on the Gut Microbiota and Probiotic Intake Effect in Iron Deficiency—A Literature-Based Review. Nutrients 12, 1993. <https://doi.org/10.3390/nu12071993>, IF=4.546
6. Sonia A Socaci, **Anca C Farcas* (corresponding author)**, Zorita M Diaconeasa, Dan C Vodnar, Bogdan Rusu, Maria Tofana, 2018. Influence of the extraction solvent on phenolic content, antioxidant, antimicrobial and antimutagenic activities of brewers' spent grain. Journal of Cereal Science 80 (2018) 180-187
7. **Anca C. Fărcaș**, Sonia Socaci, Maria Tofană, Francisc Dulf, Elena Mudura, Zorița Diaconeasa, 2015. "Volatile profile, fatty acids composition and total phenolic content of brewers' spent grain by-product with potential use in the development of new functional foods". Journal of Cereal Science 64, 34-42. WOS:000358630800006, IF 2.402.
8. Melinda Fogarasi, Sonia Socaci, Francisc Dulf, Zorița Diaconeasa, **Anca C. Fărcaș**, Maria Tofană and Cristina Anamaria Semeniuc, 2018. Bioactive Compounds and Volatile Profiles of Five Transylvanian Wild Edible Mushrooms Molecules, 23, 3272; doi:10.3390/molecules23123272
9. **Anca C Fărcaș**, Sonia Socaci, Delia Michiu, Suzana Biriș, Maria Tofana, 2019. Tomato Waste as a Source of Biologically Active Compounds. BUASVM, Food Science and Technology 76(1).
10. **Anca C Fărcaș**, Sonia Socaci, Carmen Socaciu, Maxim Corina, Maria Tofana, 2019. Development of Novel Added-Value Products, Using Brewers Spent Grain as Ingredient. BUASVM, Food Science and Technology 76(1).
11. Delia Michiu, Sonia A. Socaci, Mirela A. Jimborean, Elena Mudura, **Anca C. Fărcaș**, Suzana E. Biriș-Dorhoi, Maria Tofană, 2018. Determination of Volatile

- Markers from Magnum Hops in Beer by In-Tube Extraction—Gas Chromatography—Mass Spectrometry, Analytical Letters, DOI: 10.1080/00032719.2018.1458235
12. **Anca C. Fărcaș**, Sonia Socaci, Maria Tofană, Crina Mureșan, Elena Mudura, Liana Salanță, Stăncuța Scrob, 2014. *"Nutritional properties and volatile profile of brewers' spent grain supplemented bread"*. Romanian Biotechnological Letters vol. 19(5), 9705-9714. ISSN 1224-5984, WOS:000345064900008, IF 0.404
 13. Socaci Sonia, Carmen Socaciu, Crina Mureșan, **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Simona Vicaș, Adela Pinteă., 2014. *"Discrimination of different tomato cultivars based on their volatile fingerprint in relation to lycopene and total phenolic content"*. Phytochemical Analysis 25:161-169, WOS:000331068800010, IF 2.497
 14. L T Nguyen, **AC Fărcaș* (corresponding)**, S Socaci, M Tofană, Z Diaconeasa, 2020. *An Overview of Saponins—A Bioactive Group*. Bulletin UASVM Food Science and Technology 77, 1.
 15. Linh Nguyen Thuy, Liana C Salanță, Maria Tofană, Sonia A Socaci, **Anca C Fărcaș**, Carmen R Pop, 2020. *Mini Review About Monosodium Glutamate*. Bulletin UASVM Food Science and Technology 77, 1.
 16. Corina Maxim, **Anca C Fărcaș**, Vodnar Dan, Tofană Maria, Socaci Sonia, 2019, Consumers' requirement for Functional Foods, BUASVM Food Science and Technology, 76(2): 10.15835/buasvmcn-fst: 2019.0032
 17. Salanță Liana, Tofană Maria, Socaci Sonia, Mudura Elena, Pop Carmen, Pop Anamaria, **Fărcaș Anca**, 2015. *"Evaluation and Comparison of Aroma Volatile Compounds in Hop Varieties Grown in Romania"*. Romanian Biotechnological Letters, 20(6):11049-11056. WOS:000368248300018, IF 0.404.
 18. Crina Carmen Mureșan, **Anca C Fărcaș**, Simona Man, Ramona Suharoschi, Romina Alina Vlaic, 2017. Obtaining a Functional Product Through the Exploitation of Mushroom Flour in Pasta. Bulletin UASVM Food Science and Technology 74(1), ISSN-L 2344-2344; DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12641, pp 17-22
 19. **Anca C Fărcaș**, Crina C. Mureșan, Maria Tofană, Simona Mirca, 2017. Development and Analysis of Quality Parameters of an Innovative Juice. Bulletin UASVM Food Science and Technology 74(1) / 2017 ISSN-L 2344-2344 DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12630, pp 31-32
 20. **Anca C. Fărcaș**, Sonia A. Socaci, Maria Tofană, Elena Mudura, Liana Salanță, 2016, The Content in Bioactive Compounds of Different Brewers' Spent Grain Aqueous Extracts, BUASVM Food Science and Technology, 73(2): 143-148
 21. Crina Muresan, Anamaria Pop, Simona Man, Sonia Socaci, **Anca C Fărcaș**, Melinda Nagy, Bianca Rus, 2016. The influence of different proportions of Spirulina (Arthrospira plantensis) on the quality of pasta. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 22(1), 24-27
 22. Salanță Liana, Tofană Maria, Socaci Sonia, Mudura Elena, **Fărcaș Anca**, Carmen Pop, Pop Anamaria, Odagiu Antonia, 2015. *"Characterisation of Hop Varieties Grown in Romania Based on their Contents of Bitter Acids by HPLC in Combination with Chemometrics Approach"*. Czech Journal of Food Science, Food Analysis, Food Quality and Nutrition, Cehia, 33(2):148–155 WOS:0003521676000086. IF 0.675
 23. Liana-Claudia Salanță, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, Carmen Pop, Anamaria Pop, **Anca Fărcaș**, 2016. *"Determination of volatiles in hops from Romania by solid phase fiber microextraction and gas chromatography–mass spectrometry"*. Analytical Letters Vol. 49, Iss. 4. WOS:000369871800004. IF

1.088.

24. Ana-Viorica Pop (Cuceu), Cristina Bobeanu, **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Dan Vârban, Cosmina Bogătean, Sonia A. Socaci, 2016. Study Regarding the Use of Salvia Officinalis Essential Oil in Food Products with a High Fat Content (Mayonnaise). Bulletin UASVM Food Science and Technology 73(2), 171-172, Electronic ISSN 2344-5300
25. Liana-Claudia Salanță, Maria Tofană, Boglarka Domokos, Sonia A. Socaci, Carmen R. Pop, **Anca C. Fărcaș**, 2016. Development of Functional Beverage from Wheat Grass Juice. Bulletin UASVM Food Science and Technology 73(2), 155-156, Electronic ISSN 2344-5300
26. Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Victor Pleșca, **Anca C Fărcaș**, 2016. Special Beer Obtained by Synchronous Alcoholic Fermentation of Two Different Origin Substrates. BUASVM Food, Cluj-Napoca, Romania, ISSN-L 2344-2344
27. Elena-Suzana Biriș-Dorhoi, Laura Momeu, Maria Tofană, **Anca C Fărcaș**, Melinda Nagy, Cosmina Maria Bogătean, 2015. Study of Algal Communities from Water Intake Gurghiu. Bulletin UASVM Food Science and Technology, Cluj-Napoca, Romania, 72(2).
28. Carmen Pop, Romina Vlaic, **Anca C Fărcaș**, Liana Salanță, Delia Ghicășan, Cristina Semeniuc, Ancuța M. Rotar, 2015. Influence of Pollen, Chia Seeds and Cranberries Addition on the Physical and Probiotics Characteristics of Yogurt. Bulletin UASVM Food Science and Technology, 72(1):141-142
29. Melinda Nagy, Crina Muresan, Sonia A. Socaci, Maria Tofană, **Anca C Fărcaș**, Suzana E. Biris, 2015. Study on Influence of Different Types of Meat on the Quality of Meat Products Bulletin UASVM Food Science and Technology, 72(2):215-218
30. Luminița Vârva, Sonia Socaci, **Anca C Fărcaș**, Liana Salanță, Ana-Viorica Pop (Cuceu), Elena Mudura, Maria Tofană, 2015. Determination of Wine Aroma Compounds by Head Space "In tube extraction" Technique and Gas Chromatography (HS-ITEX-GC/MS), Bulletin UASVM Food Science and Technology, 72(1):115-119.
31. **Anca C Fărcaș**, Sonia A. Socaci, Maria Tofană, Crina Mureșan, Ana Cuceu, Liana Salanță, Anamaria Pop, 2015. Comparative Evaluation of Biofunctional Compounds Content from Different Herbal Infusions Bulletin UASVM Food Science and Technology, Cluj-Napoca, Romania, 72(2):237-241

**Lucrari si articole
Indexate in Baze de Date
Internationale**

Lucrări BDI:

1. Pop Anamaria, Georgiana S. Petrut, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Liana C. Salanta, **Anca C Fărcaș**, Simona Man, 2017. Herbs and spices as important source of antioxidant and phenolic content in black radish dressing. Hop and Medicinal Plants, Year XXV, No. 1-2, pp 87-93, ISSN 2360-0179 print, ISSN 2360-0187.
2. Mudura Elena, Teodora Emilia Coldea, **Anca C Fărcaș**, 2016. Quince peel extract addition to liqueur for improving antioxidant activity and phenolic content. Hop and Medicinal Plants, Year XXIV, No. 1-2, 2016 ISSN 2360 – 0179
3. Ana-Viorica Pop (Cuceu), Maria Tofană, Sonia A. Socaci, Dan Vârban, Melinda Nagy, Maria-Doinița Borș, **Anca C Fărcaș**, 2015. Essential oil composition, phenolic content and antioxidant activity in Romanian Salvia Officinalis L., Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 21(3):241-246
4. Coldea Teodora Emilia, Elena Mudura, Carmen Pop, Anca Rotar, **Anca C**

- Fărcaș**, Lenuța Runcan, **2015**. Evaluation of a Plant Liqueur in Relation to Its Chemical Composition, Lycopene and Phenolic Content, Hop and Medicinal Plants, Year XXII, No. 1-2, 39-45, ISSN 2360 – 0179
5. Pop (Cuceu) Ana-Viorica, Maria Tofană, Sonia A. Socaci, Melinda Nagy, **Anca C Fărcaș**, Maria Doinița Borș, Liana Salanță, Dana Feier, Luminița Vârva, **2015**. Comparative Study Regarding the Chemical Composition of Essential Oils of Some Salvia Species. Hop and Medicinal Plants, Year XXII, No. 1-2, ISSN 2360 – 0179, pg 79-91
 6. **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, Stăncuța Scrob, Liana Salanță, Vlad Muresan, **2014**. Brewers' spent grain – A new potential ingredient for functional foods. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Timisoara, 20(2), 137-141.
 7. **Anca C Fărcaș**, Sonia Socaci, Iulia Bocănciu, Anamaria Pop, Maria Tofană, Sevastița Muste, Dana Feier, **2014**. Evaluation of biofunctional compounds content from brewed coffee. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca – în curs de publicare.
 8. **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Carmen Pop, Stăncuța Scrob, **2014**. Microbiological evaluation of bread enriched with brewers' spent grain. The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 29-30 May, Timisoara.
 9. Scrob Stăncuța, Sevastița Muste, Ioan Haș, Crina Mureșan, Sonia Socaci, **Anca C Fărcaș**, **2014**. The Biochemical Composition and Correlation Estimates for Grain Quality in Maize. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20(2), 150-155.
 10. Scrob Stăncuța, Sevastița Muste, Ioan Haș, Crina Mureșan, Sonia Socaci, **Anca C Fărcaș**, **2014**. Total carotenoids content in maize landraces and their potential health applications, USAMV Cluj-Napoca.
 11. Pop Ana, Maria Tofană, Sonia Socaci, **Anca C Fărcaș**, Melinda Nagy, Doinița Borș, O. Moldovan, **2014**. Characterization of three *Lamiaceae* plants from local market. USAMV Cluj-Napoca
 12. Tofana Maria, Acațiu Mora, Sonia Socaci, Liana Salanta, **Anca C Fărcaș**, Maria Doinița Borș, Ana-Viorica Pop, Melinda Nagy, Dana Feier, Luminița Vârva, Suzana-Elena Biriș-Dorhoi, Cosmina Bogătean, **2014**. The Hop Alpha Acids Content Of Hop Cultivars In Romania During 2012-2013, Hop and Medicinal Plants, Cluj-Napoca, Romania, Year XXII, No. 1-2, 2014:25-32.
 13. Borș Doinița, Georgiana Petruț, Maria Tofană, Sonia Socaci, **Anca C Fărcaș**, **2014**. Study Regarding the Production and Characterization of Rose Petal Jam Enriched with Saint John's Wort (*Hypericum Perforatum*) Essential Oil. Bulletin UASVM Food Science and Technology 71(1).
 14. Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Sonia Socaci, Anca Timiș, **Anca C Fărcaș**, Dana Feier, Carmen Pop, **2014**. Physicochemical and sensory characteristics of meat specialties prepared with mixtures of spices. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca
 15. Apostu Sorin, Carmen Pop, Romina Vlaic, **Anca C Fărcaș**, Ancuța M. Rotar, Andrei Oprea, Delia Ghicasan, **2014**. Influence of pollen, chia seeds and cranberries addition on the sensory, physical and probiotics characteristics of yogurt. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca
 16. Nagy Melinda, Maria Tofană, Sonia A. Socaci, Ana Viorica Pop, Maria Doinița Bors, **Anca C Fărcaș**, Ovidiu Moldovan, **2014**. Total phenolic,

flavonoids and antioxidant capacity of some medicinal and aromatic plants. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca.

17. **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Stăncuța Scrob, Liana Salanță, Carmen Pop, **2013**. Analysis of Flavonoids in Malt and Brewers' Spent Grain by UV-VIS Spectrophotometry Using Different Extraction Technologies. *Analele Universității din Oradea, Fascicula: Ecotoxicologie, Zootehnie și Tehnologii de Industrie Alimentară* Vol. XII/B, pg 205-2012.
18. **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Liana Salanță, Stăncuța Scrob, Andrei Borșa, **2013**. Preliminary Study on Antioxidant Activity and Polyphenols Content in Discharged Waste from Beer Production, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, Timisoara, 19(3), 319-324.
19. **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Stăncuța Scrob, Liana Salanță, **2013**. Polarimetric Determination of Starch in Raw Materials and Discharged Waste from Beer Production. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 70(1), 70-71.
20. Deac Liana, **Anca C Fărcaș**, Dan Vodnar, Maria Tofană, Sonia Socaci, **2013**. Antioxidant and antimicrobial properties of the fir buds syrup. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 70(1-2).
21. Socaci Sonia A., **Anca C Fărcaș**, Camelia Tomele, Liana Salanță, Luminița Vârva, Maria Tofană, **2013**. Characterization of Black and Green Tea from Local Market. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 70(2), 149-150.
22. Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, **Anca C Fărcaș**, **2013**. The Dynamic of Essential Oil Accumulation in Hop Cones during 2012 Year. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 70(2), 141-142.
23. Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, **Anca C Fărcaș**, **2013**. The internal validation of HPLC and conductometric method for the determination of hop bitter acids. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 19(3), 362-366.
24. Scrob Stăncuța, Sevastița Muste, Crina Mureșan, **Anca C Fărcaș**, Sonia Socaci, Romina Vlaic, **2013**. Evaluation of Extraction Methods for the Analysis of Carotenoids for Different Vegetable Matrix. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 70(2), 145-146.
25. Salanță Liana, Maria Tofană, Sonia Socaci, Elena Mudura, **Anca C Fărcaș**, Carmen Pop, **2013**. Different approaches in discrimination of hop Romanian varieties. *Hop and medicinal plants*, Year XXI, No. 1-2(41-42), 32-36
26. Scrob Stăncuța, Sevastița Muste, Ioan Haș, Crina Mureșan, **Anca C Fărcaș**, Andrei Borșa, **2013**. Studies Regarding Identification of Quality Parameters of Homologated Corn Hybrids in NW Transylvania. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(3), 309-313.
27. **Anca C Fărcaș**, Maria Tofană, Sonia Socaci, Liana Salanță, Delia Michiu, Andruța Mureșan, **2012**. Total Polyphenols from Different Fresh and Processed Fruits and Vegetables. *Bulletin UASVM* 69(2), 262-266.
28. Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Sonia Socaci, Carmen Lazar (Pop), Delia Michiu, **Anca C Fărcaș**, **2012**. Determination of the Volatile Compounds from Hop and Hop Products using ITEX/GC-MS Technique. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* Timisoara, 18(2), 110-115.
29. Tofană Maria, A. Mora, Sonia Socaci, Sevastița Muste, Elena Mudura, Delia Michiu, Liana Salanță, **Anca C Fărcaș**, **2012**. The Content in Alpha

	Bitter Acids of Hop Cultivars Cultivated in Romania During 2008-2011. Hop and medicinal plants, Year XX, No. 1-2(41-42) 30. Michiu Delia, Maria Tofană, Sonia Ancuța Socaci, Elena Mudura, Liana C. Salanță, Anca C Fărcaș, 2012. Optimization of ITEX/GC-MS method for beer wort volatile compounds characterization. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 18 (3), 229-235. 31. Borșa Andrei, Sevastița Muste, Maria Tofană, Andruța Mureșan (Cerbu), Vlad Mureșan, Stăncuța Scrob, Anca C Fărcaș, 2012. The Role of Entrepreneurial Universities in Economic Development through Innovation and Technology Transfer, Bulletin USAMV 69(2), 198-204.						
Competențe sociale și organizatorice	Capacitate de lucru în echipă și coordonare a activităților de cercetare, capacitate de adaptare, gândire și evaluare obiectivă a rezultatelor cercetărilor, perseverență, punctualitate.						
Competențe și aptitudini tehnice	Stăpânirea unor tehnici de chimie analitică, controlul calității și autentificarea produselor alimentare, dezvoltare și optimizare de produse funcționale inovative, valorificarea reziduurilor din industria alimentară, optimizare și implementare metode de analiză.						
Indicatori	ORCID ID: orcid.org/0000-0002-1392-4080 / Researcher ID: V-2472-2018 H-index WOS 6 (135 citation without self-citations), Google Scholar 10 (426 citations). RG score of 20.71 with over 16500 reads.						
Limbi străine cunoscute	Engleza						
	<table><tr><td>Understanding</td><td>Speaking</td><td>Writing</td></tr><tr><td>Independent user C1</td><td>Independent user C1</td><td>Independent user B2</td></tr></table>	Understanding	Speaking	Writing	Independent user C1	Independent user C1	Independent user B2
Understanding	Speaking	Writing					
Independent user C1	Independent user C1	Independent user B2					

Cluj-Napoca, 11.01.2021

Anca Corina Farcas