



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume

Nour, Violeta

Adresă(e)

Telefon

Fax

E-mail(uri)

Naționalitate

Data nașterii

Sex

Domeniul ocupațional

Ingineria produselor alimentare

Experiența profesională

32 de ani

Perioada

Apr. 1989 - Mar. 1994

Funcția sau postul ocupat

Inginer tehnolog

Activități și responsabilități principale

Responsabil secție

Numele și adresa angajatorului

ÎNTRERINDEREA. DE INDUSTRIALIZARE A CĂRNII, TÂRGOVIȘTE, JUD. DÂMBOVIȚA

Tipul activității sau sectorul de activitate

Industrie alimentară

Perioada

Mar. 1994 - prezent

Funcția sau postul ocupat

Mar. 1994 - febr. 1995 - preparator universitar

Mar. 1995 - febr. 1999 - asistent universitar

Mar. 1999 - sept. 2003 - lector universitar

Sept. 2003 - sept. 2008 - conferentiar universitar

Oct. 2008 - prezent - profesor universitar

Activități și responsabilități principale

Cadru didactic - Tehnologii în industria alimentară, Nutriție umană și inocuitatea produselor alimentare, Siguranța alimentelor și trasabilitatea produselor alimentare

Numele și adresa angajatorului

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA, FACULTATEA DE HORTICULTURĂ, Str. A.I. Cuza nr. 13, Craiova, jud. Dolj, cod. 200585

Tipul activității sau sectorul de activitate

Învățământ și cercetare

Educație și formare

Perioada

SEPT. 2015

Calificarea / diploma obținută

ABILITARE ÎN DOMENIUL INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Numele și tipul instituției de învățământ

UNIVERSITATEA "DUNAREA DE JOS" DIN GALATI

Calificarea / diploma obținută

ABILITARE

Perioada

APR. 1995 – IUN. 2001

Calificarea / diploma obținută

DOCTOR ÎN DOMENIUL ȘTIINȚE INGINEREȘTI, SPECIALIZAREA INGINERIE INDUSTRIALĂ
DISTINCȚIA CUM LAUDAE

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare
 Nivelul în clasificarea națională sau internațională
 Perioada
 Calificarea / diploma obținută
 Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare
 Perioada
 Calificarea / diploma obținută
 Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Ingineria produselor alimentare
 UNIVERSITATEA "DUNAREA DE JOS" DIN GALATI
 DOCTORAT
 SEPT. 1991 - IUN. 1997
 ECONOMIST
 SPECIALIZAREA COMERȚ-MARKETING
 ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI
 FACULTATEA DE COMERȚ
 SEPT. 1984 - FEBR. 1989
 INGINER
 TEHNOLOGIA ȘI CHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE
 UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
 FACULTATEA DE TEHNOLOGIA SI CHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă **română**

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare
 Nivel european (*)

Limba engleză

Limba franceză

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent

(*) [Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine](#)

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipă: 25 ani de activitate în echipe de cercetare, ca director de granturi/contracte de cercetare cât și ca membru în echipă
 Capacitate de comunicare: foarte bună

Competențe și aptitudini organizatorice

Bune aptitudini de conducere, organizare, management al proiectului și al echipei
 Febr. 2004 - Ian. 2008 - Secretar științific al Facultății de Horticultură, Universitatea din Craiova
 Febr. 2008 - 2018 - Prodecan al Facultății de Horticultură, Universitatea din Craiova și Responsabil departamental ERASMUS
 2008 - prezent - Șef LABORATOR DE ANALIZE PENTRU SIGURANȚA ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE, LAFCH-Universitatea din Craiova, acreditat RENAR martie 2009
 2008 - 2021 - Director CENTRU DE CERCETARE PENTRU CALITATEA ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR (CASIALIM)
 2021 - prezent - Director CENTRU DE CERCETARE PENTRU ȘTIINȚELE VIETII APLICATE ȘI BIOTEHNOLOGII
 Organizarea a numeroase conferințe naționale și conferințe cu participare internațională
 Recenzor reviste ISI (Food Chemistry, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food&Function, Journal of the Science of Food and Agriculture, International Journal of Food Science and Technology, Fruits, Journal of Food Quality, Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca; African Journal of Biotechnology; Journal of Food and Nutrition Research, Packaging Technology and Science, Journal of Food Biochemistry, Journal of Food Processing and Preservation)
 Recenzor reviste BDI (South-Western Journal of Horticulture, Biology & Environment, Analele Universitatii Din Craiova Biology, Horticulture, Journal of Agricultural Science and Technology, Innovative Food Biotechnology).

Competențe și aptitudini tehnice

Dezvoltarea și validarea de metode de analiză fizico-chimică folosind cromatografia lichidă de înaltă performanță și spectrometria de absorbție atomică

<p>Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului</p>	<p>Bună cunoaștere Microsoft Office: Word, Excel, Power Point Utilizare program Statistica</p>
<p>Specializări</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mar.1995-Iun. 1995 - Specializarea "Gestiunea și protecția mediului în domeniul științelor agronomice" - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugalia - Curs de instruire "Aplicarea cerințelor SR EN ISO CEI 17025 :2005, Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări", Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova, 2006 - Curs de instruire "Formare auditori interni pentru sisteme de management de calitate în laboratoare de încercări/etalonări în conformitate cu SR EN ISO/CEI 17025:2005 și SR EN ISO 19011:2003", Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova, 2006 - Curs de instruire "Estimarea și exprimarea incertitudinii de măsurare în chimie", Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova, 2007 - Curs de instruire "Auditori pentru sisteme de management de mediu", Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova, 2007 - Curs de instruire "Auditori pentru sisteme de management al siguranței alimentelor", Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova, 2007 - Curs de instruire "Auditori pentru sisteme de management al calității în conformitate cu SR EN ISO 9001:2008", Mișcarea Română pentru Calitate, Craiova, 2009 - Implementarea sistemului de management al calității conform ISO 9001:2008 în cadrul Facultății de Horticultură, Universitatea din Craiova și acreditarea acestuia
<p>Permis(e) de conducere</p>	<p>Categoria B din 1986</p>
<p>Informații suplimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membru în colectivul de redacție al Analelor Universității din Craiova, seria Horticultură, Biologie, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, revistă cotate CNCSIS categoria B+ - Membru în colegiul științific al revistei "Annals of Valahia University of Târgoviște - Fascicle Food Science and Technology", revistă cotate CNCSIS categoria B+ - Membru în colegiul științific al revistei "South-Western Journal of Horticulture, Biology and Environment", revistă indexată BDI - Membru în Comisia 5 - Științe Agricole și Medicină Veterinară a Consiliului Național al Cercetării Științifice din Învățământul Superior - Expert evaluator C.N.C.S.I.S., CEEX și al programelor naționale din cadrul PNCDI II, PN III - Expert în platforma de cercetare europeană AgriFoodResearch.net - Premiul "Societății Române a Horticultorilor" pentru lucrările "Tehnologii și utilaje în industria conservelor de legume și fructe" (2004) și „Procesarea industrială a legumelor și fructelor” (2018) - Premiul DUMITRU I. ȘTEFĂNESCU al Academiei de Științe Agricole și Silvicultură Gheorghe Ionescu Șisești pentru lucrarea “Trandafir I., Cosmulescu S., Botu M., Nour Violeta 2016. Antioxidant activity, and phenolic and mineral contents of the walnut kernel (Juglans regia L.) as a function of the pellicle color. Fruits 71(3), 177-184.” - Diploma de onoare pentru activitatea didactică și științifică desfășurată în cadrul Universității din Craiova, cu ocazia aniversării a 60 de ani de învățământ superior la Craiova - Referent al unor comisii de doctorat în domeniul Inginerie industrială la Universitatea "Dunărea de Jos Galați" și Universitatea din Craiova (30 teze de doctorat) - Mobilitate de predare în cadrul programului LLP-ERASMUS la Università degli Studi di Milano - Mobilitate de training în cadrul programului LLP-ERASMUS la Università degli Studi Della Tuscia, Italia - Mobilitate de training în cadrul programului LLP-ERASMUS la Marmara Üniversitesi, Istanbul, Turcia - Misiune științifică pe termen scurt (STSM) la University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, în cadrul programului COST (No. COST-STSM-873-8897) cu tema "Evaluation of walnuts cultivars resistance to X.arboricola pv. juglandis through polyphenols content" în perioada 19-30 septembrie 2011
<p>Membru al asociațiilor profesionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - International Society for Horticultural Science (I.S.H.S.) - Global Harmonization Initiative - Balkan Environmental Association (B.En.A.) - Societatea de Chimie din România - Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România - Societatea Română a Horticultorilor - Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România - A.S.I.A.R. - membru fondator

Premii

- Premiul DUMITRU I. ȘTEFĂNESCU al Academiei de Științe Agricole și Silvicultură Gheorghe Ionescu Șisești pentru lucrarea "Trandafir I., Cosmulescu S., Botu M., Nour V*. 2016. Antioxidant activity, and phenolic and mineral contents of the walnut kernel (*Juglans regia* L.) as a function of the pellicle color. *Fruits* 71(3), 177-184."
- Premiul "Societății Române a Horticultorilor" pentru lucrarea "Tehnologii și utilaje în industria conservelor de legume și fructe"
- Premiul "Societății Române a Horticultorilor" pentru lucrarea "Procesarea industrială a legumelor și fructelor", octombrie 2018
- Premii CNCS PN-II-RU-PRECISI-2013-7-1868; PN-II-RU-PRECISI-2014-8-4532; PN-II-RU-PRECISI-2015-9-8621; PN-III-P1-1.1- PRECISI-2016-10990; PN-III-P1-1.1- PRECISI-2016-11765; PN-III-P1-1.1- PRECISI-2018-21643; PN-III-P1-1.1- PRECISI-2019- 33573; PN-III-P1-1.1- PRECISI-2020- 52539
- Diplomă de Excelență și Premiu Special al USAMVB "Regele Mihai I al României" pentru cererea de brevet de invenție *Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018
- Diplomă de Excelență pentru cererea de brevet de invenție *Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018
- Diplomă de Excelență a USAMV Cluj-Napoca pentru cererea de brevet de invenție *Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018
- Diplomă și Medalie de Aur pentru cererea de brevet de invenție *Rețetă furajeră pentru obținerea de ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi* acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" ediția a III-a, Timișoara, 15 iunie 2018
- Diplomă și Medalie de Aur pentru cererea de brevet de invenție *Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acesteia* acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" ediția a III-a, Timișoara, 15 iunie 2018
- Diplomă de Excelență și Medalia Pro Invent pentru cererea de brevet de invenție *Ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi și metoda de obținere a acestora* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Diplomă de Excelență pentru cererea de brevet de invenție *Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acesteia* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Diplomă de Excelență a USAMV Cluj-Napoca pentru cererea de brevet de invenție *Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acesteia* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Diplomă și Medalie de Argint pentru cererea de brevet de invenție *Ouă cu conținut ridicat de acizi grași polinesaturați omega 3 și carotenoizi și metoda de obținere a acestora* acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații EUROINVENT, Iași, 16-18 mai 2019.
- Diplomă de excelență pentru cererea de brevet de invenție *Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acesteia* acordată la Salonul Internațional de Invenții și Inovații EUROINVENT, Iași, 16-18 mai 2019.

Apartenență la organizații din domeniul educației și cercetării

2020-prezent, Membru al Comisiei de Științe Vietii Aplicate și Biotehnologii a CNCS 2020- prezent, Membru al Comisiei 14 CNATDCU Ingineria Resurselor Vegetale și Animale 2017-2018, Președinte al Comisiei de contestații 14 CNATDCU Ingineria Resurselor Vegetale și Animale 2008-2011, Membru al Comisiei 5 CNCSIS, Științe Agricole și Medicină Veterinară 2011-2012 Membru al Biroului Comisiei 14 CNATDCU Ingineria resurselor vegetale și animale 2014-prezent membru ARACIS comisia Ingineria produselor alimentare

Anexe

Lista completă a lucrărilor: 22 cărți, 161 articole (din care 48 articole ISI cu factor de impact și 8 articole ISI Proceedings), 13 granturi și contracte de cercetare

Indice Hirsch $h = 22$ în Google Academic și $h = 16$ în ISI Web of Knowledge

<https://scholar.google.ro/citations?user=o1kWIHcAAAAJ&hl=ro&oi=ao>

http://apps.webofknowledge.com/CitationReport.do?product=UA&search_mode=CitationReport&SID=S2iTGFBysXRrFDzRDTt&page=1&cr_pqid=2&viewType=summary&from_ML=true

CĂRȚI

1. **Nour V.**, Vlădulescu C. *Principii de nutriție umană*. Editura Studis, Iași, 2019, ISBN 978-606-48-0405-1(256 p.)
2. **Nour V.** *Materii prime de origine animală pentru industria alimentară*. Editura UNIVERSITARIA, Craiova, 2018, ISBN 978-606-14-1377-5 (250 p).
3. **Nour V.** *Trasabilitatea produselor alimentare*. Editura UNIVERSITARIA, Craiova, 2016, ISBN 978-606-14-0999-0 (236 p).
4. **Nour V.** *Procesarea industrială a legumelor și fructelor*. Ed. SITECH, Craiova, 2014, ISBN 978-606-11-4315-3 (525 p).
5. Banu C., **Nour V.**, Bărăscu Elena, Stoica A., Săhleanu E. *Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale*. Ed. ASAB, București, 2010, ISBN 978-973-7725-83-7.
6. Banu C., **Nour V.**, Stoica A., Bărăscu Elena. *Alimentație pentru sănătate*. Ed. ASAB, București, 2009, ISBN 978-973-7725-68-4.
7. Banu C. (coord). *Tratat de industrie alimentară: Tehnologii alimentare*. Ed. ASAB, București, 2009, ISBN 978-973-7725-67-7.
8. Banu C. (coord). *Tratat de industrie alimentară: Probleme generale*. Ed. ASAB, București, 2008, ISBN 978-973-7725-63-9.
9. **Nour V.** *Tehnologia cărnii și produselor din carne*. Ed. Universitaria, Craiova, 2008, ISBN 978-606-510-056-5.
10. **Nour V.** *Proprietăți funcționale ale proteinelor în produsele alimentare*. Ed. Universitaria, Craiova, 2007, ISBN 978-973-742-910-0.
11. Banu C., **Nour V.**, Vizireanu C., Musteață G., Răsmeriță D., Rubțov S. *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*. Ed. AGIR, București, 2007, ISBN 973-8130-81-6.
12. Ionică M.E., Bishtawi A.M.A.M., **Nour V.**, Costea D.C. *The preservation of horticultural products*. Ed. DAR AL-ZAQOUT, Dep.No. 1640/7/2005, Amman, Jordan.
13. **Nour V.** *Metode de analiză și control în industria cărnii și produselor din carne*. Ed. SITECH, Craiova, 2004, ISBN 973-657-768-6.
14. **Nour V.**, Ionica Mira Elena. *Controlul calității în industria conservei de legume și fructe*. Ed. Universitaria, Craiova, 2004, ISBN 973-8043-68-9.
15. Banu C., **Nour V.**, Tatarov P., Ionescu A., Musteață G., Alexe P., Vizireanu C., Săhleanu V., Rubțov S., Lungu C. *Principiile conservării produselor alimentare*. Ed. AGIR, București, 2004, ISBN 973-8466-64-4.
16. Banu C., **Nour V.**, Iordan M., Musteață G. *Procesarea materiilor prime alimentare și pierderile de substanțe biologice active. Manual pentru instituțiile de învățământ tehnic superior și suport pentru producătorii de mărfuri alimentare*. Ed. "TEHNICA" UTM, Chișinău, 2003, ISBN 9975-63-192-4.
17. **Nour V.** *Tehnologii și utilaje în industria conservei de legume și fructe*. Ed. Reprograph, Craiova, 2002, ISBN 973-8092-78-7.
18. Banu C., **Nour V.**, Vizireanu C., Musteață G., Răsmeriță D. *Calitatea și controlul calității produselor alimentare*. Ed. AGIR, București, 2002, ISBN 973-8130-81-6.
19. Banu C., Ionescu A. coord., **Nour V.** ș.a. *Dicționar explicativ pentru științele exacte. Industrie alimentară IAL2. Produse de origine vegetală și animală. Român/Englez/Francez/Rus*. Ed. Academiei Române ISBN 973-27-0946-4, 973-27-0747-X și Ed. AGIR, ISBN 973-8466-22-9, București, 2002.
20. Banu C., **Nour V.**, Leonte M., Răsmeriță D., Iordan M. *Tratat de chimia alimentelor*. Ed. AGIR, București, 2002, ISBN 973-8130-75-1.
21. **Nour V.**, Sârbu D. *Metode de analiză și control în industria panificației*. Ed. Reprograph, Craiova, 2002, ISBN 973-8092-86-1.
22. **Nour V.** *Metode de analiză și control în industria conservei de legume și fructe*. Editura Europa, Craiova, 1998, ISBN 973-9013-24-4.

ARTICOLE ȘTIINȚIFICE

PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE ISI

1. **Nour V.** 2021. Oxidative stability, physicochemical and sensory properties of mayonnaise enriched with carotenoids from sea buckthorn pomace during refrigerated storage. *Journal of Food and Nutrition Research*, <https://www.vup.sk/en/index.php?mainID=2&navID=34&version=2&volume=0&article=2230>
2. Panaite, T.D., **Nour, V.***, Saracila, M., Turcu, R.P., Untea, A.E., Vlaicu, P.A. 2021. Effects of linseed meal and carotenoids from different sources on egg characteristics, yolk fatty acid and carotenoid profile and lipid peroxidation. *Foods*, 10, 1246. <https://doi.org/10.3390/foods10061246>
3. **Nour, V.***, Plesoianu, A. M., Ionica M.E. 2021. Effect of dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water combined with ultraviolet irradiation on quality of strawberry fruit during storage. *Bragantia*, 80, e1921. Print ISSN 0006-8705, On-line ISSN 1678-4499, <https://doi.org/10.1590/1678-4499.20200440>
4. Plesoianu, A. M., **Nour, V.***, Tutulescu, F., Ionica M.E. 2021. Quality of fresh-cut apples as affected by dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water. *Food Science and Technology*, ISSN 0101-2061 (Print) ISSN 1678-457X (Online), DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.62620>
5. **Nour, V.**, Panaite, T.D., Corbu, A.R., Ropota M., Turcu R.P. 2020. Nutritional and bioactive compounds in dried sea-buckthorn pomace. *Erwerbs-Obstbau*, 4, <https://doi.org/10.1007/s10341-020-00539-1>
6. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2020. Effect of chitosan based edible coating enriched with extracts from walnut leaves and sweet cherry stems on the quality of precooked pork patties. *Arch Lebensmittelhyg (Journal of Food Safety and Food Quality)* 71, 98-104, DOI 10.2376/0003-925X-71-98. <https://journal-food-safety.de/Article-Details/310>
7. Plesoianu, A. M., Tutulescu, F., **Nour, V.** * 2020. Postharvest antimicrobial treatments with organic acids to improve the shelf life of fresh blueberries. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 48(1), 90-101. <https://doi.org/10.15835/nbha48111828>
8. Corbu A.R., Rotaru A., **Nour V.*** 2019. Edible vegetable oils enriched with carotenoids extracted from by-products of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* ssp. *sinensis*): the investigation of some characteristic properties, oxidative stability and the effect on thermal behavior. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*. DOI:10.1007/s10973-019-08875-5 (IF=2,471) <https://link.springer.com/article/10.1007/s10973-019-08875-5>
9. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Walnut (*Juglans regia* L.) leaf powder as a natural antioxidant in cooked pork patties. *CyTA - Journal of Food*, 17:1, 431-438, DOI: 10.1080/19476337.2019.1596984, Print ISSN: 1947-6337 Online ISSN: 1947-6345 (IF=1,605) <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2019.1596984>

10. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Antioxidant effects of walnut leaves and sweet cherry stems on color, lipid oxidation and sensory quality of cooked pork patties. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 47(3), DOI:10.15835/nbha47311458 (IF=0,648) <https://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/11458>
11. Panaite T.D., **Nour V.***, Vlaicu P.A., Ropota M., Corbu A.R., Saracila M. 2019. Flaxseed and dried tomato waste used together in laying hens diet. *Archives of Animal Nutrition* 73(3), 222-238, <https://doi.org/10.1080/1745039X.2019.1586500> (IF=1,887) <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/1745039X.2019.1586500>
12. **Nour V.**, Corbu A.R., Rotaru P., Karageorgou I., Lelas S. 2018. Effect of carotenoids, extracted from dry tomato waste, on the stability and characteristics of various vegetable oils. *Grasas y Aceites* 69 (1), e238, ISSN-L: 0017-3495, <https://doi.org/10.3989/gya.0994171>
13. **Nour V.**, Panaite D.T., Ropota M., Turcu R., Trandafir I. & Corbu R.A. 2018. Nutritional and bioactive compounds in dried tomato processing waste, *CyTA - Journal of Food*, 16:1, 222-229 <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1383514> <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2017.1383514>
14. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Achim G., Botu M., Iordanescu O. 2018. Variation of bioactive compounds and antioxidant activity of jujube (*Ziziphus jujuba*) fruits at different stages of ripening. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 46(1), 134-137. <http://notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/viewFile/10752/8075>
15. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2017. Phenolic acids and flavonoids profiles of extracts from edible wild fruits and their antioxidant properties. *International Journal of Food Properties* 20(12), 3124-3134. <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2016.1274906>
16. Ionica M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2017. Bioactive compounds and antioxidant activity of hot pepper fruits at different stages of growth and ripening. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 90, 232 - 237, <https://ojs.openagrar.de/index.php/JABFQ/article/view/7318/7682>
17. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2017. Bioactive compounds, antioxidant activity and nutritional quality of different culinary aromatic herbs. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 45(1), 179-184. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10678/7988>
18. Trandafir I., Cosmulescu S., **Nour V.** 2017. Phenolic profile and antioxidant capacity of walnut extract as influenced by the extraction method and solvent. *International Journal of Food Engineering*. Volume 13, Issue 1, 20150284, <https://doi.org/10.1515/ijfe-2015-0284>
19. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2017. Antioxidant compounds, nutritional quality and colour of two strawberry genotypes from *Fragaria* × *Ananassa*. *Erwerbs-Obstbau*, 59(2), 123-131, <https://link.springer.com/article/10.1007/s10341-016-0307-5>
20. Trandafir I., Cosmulescu S., Botu M., **Nour V.** * 2016. Antioxidant activity, and phenolic and mineral contents of the walnut kernel (*Juglans regia* L.) as a function of the pellicle color. *Fruits* 71(3), 177-184 <http://www.fruits-journal.org/articles/fruits/abs/2016/03/fruits150173/fruits150173.html>
21. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2016. Optimization of ultrasound-assisted hydroalcoholic extraction of phenolic compounds from walnut leaves using response surface methodology. *Pharmaceutical Biology*, 54(10), 2176-2187 <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.3109/13880209.2016.1150303?journalCode=iphb20>
22. **Nour V.**, Ionica M.E., Trandafir I. 2015. Bioactive compounds, antioxidant activity and color of hydroponic tomato fruits at different stages of ripening. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 43(2), 404-412, <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10081/7861>
23. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2015. Chemical composition and antioxidant activity of walnut pollen sample. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 43(2), 361-365. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10090/7857>
24. **Nour V.**, Ionica M.E., Trandafir I. 2015. Bread enriched in lycopene and other bioactive compounds by addition of dry tomato waste. *Journal of Food Science and Technology*, 52(12), 8260-8267 <http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-1934-9>
25. Ionică M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2015. Evolution of some physical and chemical characteristics during growth and development of muskmelon (*Cucumis melo* L.). *Pakistan Journal of Agricultural Sciences* 52(2), 265-271 <http://www.pakjas.com.pk/papers/2415.pdf>
26. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2015. Central composite design applied to optimize the hydroalcoholic extraction of bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruits. *Journal of Food Biochemistry* 39(2), 179-188 <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfbc.12119/abstract>
27. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Botu M. 2015. Total phenolic, flavonoid distribution and antioxidant capacity in skin, pulp and fruit extracts of plum cultivars. *Journal of Food Biochemistry* 39(1), 64-69. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfbc.12112/abstract>
28. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Ionică M.E., Tutulescu F. 2014. Phenolics content, antioxidant activity and color of green walnut extracts for preparing walnut liquor. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 42 (2): 551-555. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/9649/7767>
29. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. 2014. Evolution of antioxidant activity and bioactive compounds in tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) fruits during growth and ripening. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 87: 97-103. <http://pub.jki.bund.de/index.php/JABFQ/article/view/2789/3208>
30. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.*** 2014. Influence of the extraction solvent on antioxidant capacity and total phenolic content in currant fruits. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 87: 206-209. <http://pub.jki.bund.de/index.php/JABFQ/article/view/3018/3257>
31. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2014. Antioxidant capacity, phenolic compounds and minerals content of blackcurrant (*Ribes nigrum* L.) leaves as influenced by harvesting date and extraction method. *Industrial Crops and Products* 53: 133-139. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0926669013006997>
32. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2014. Seasonal variation of the main individual phenolics and juglone in walnut (*Juglans regia*) leaves. *Pharmaceutical Biology* 52(5): 575-580. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24251848>
33. **Nour V.**, Stampar F., Veberic R., Jakopic J. 2013. Anthocyanins profile, total phenolics and antioxidant activity of black currant ethanolic extracts as influenced by genotype and ethanol concentration. *Food Chemistry*, 141(2): 961-966. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814613004512>
34. Ionică M.E., **Nour V.**, Trandafir I, Cosmulescu S., Botu M. 2013. Physical and chemical properties of some European plum cultivars. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 41(2): 499-503. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/9354>

35. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. 2013. Antioxidant compounds, mineral content and antioxidant activity of several tomato cultivars grown in Southwestern Romania. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 41(1): 136-142. <http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/9026/7615>
36. Trandafir I., **Nour V.***, Ionica M.E. 2013. Antioxidant capacity, phenolic acids and caffeine contents of some commercial coffees available on the Romanian market. *Archivos Latinoamericanos de Nutrition* 63(1): 87-94. <http://www.alanrevista.org/ediciones/2013/1/?i=art11>
37. **Nour V.**, Trandafir, I, Cosmulescu, S. 2013. HPLC determination of phenolic acids, flavonoids and juglone in walnut leaves. *Journal of Chromatographic Science* 51(9): 883-890. <http://chromsci.oxfordjournals.org/content/early/2012/11/06/chromsci.bms180.full.pdf>
38. **Nour V.**, Trandafir, I, Muntean, C. Ultraviolet irradiation of trans-resveratrol and HPLC determination of trans-resveratrol and cis-resveratrol in Romanian red wines. *Journal of Chromatographic Science* 2012; doi: 10.1093/chromsci/bms091. <https://academic.oup.com/chromsci/article/50/10/920/344433>
39. Trandafir, I, **Nour V.***, Ionica, M.E. Determination of tin in canned foods by inductively coupled plasma-mass spectrometry. *Polish Journal of Environmental Studies*, 21 (3), 749-754, 2012. <http://www.pjoes.com/Determination-of-Tin-in-Canned-Foods-r-nby-Inductively-Coupled-Plasma-Mass-r-nSpectrometry.88805.0.2.html>
40. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. Ascorbic acid, anthocyanins, organic acids and mineral content of some black and red currant cultivars. *Fruits* 66 (5), 353-362, 2011. <https://www.cambridge.org/core/journals/fruits/article/abs/ascorbic-acid-anthocyanins-organic-acids-and-mineral-content-of-some-black-and-red-currant-cultivars/2DE0645FBDB3A8DC3F6FDD3DE752C435>
41. **Nour V.**, Trandafir, I, Ionica, M.E. Compositional Characteristics of Fruits of several Apple (*Malus domestica* Borkh) Cultivars. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 38 (3), 228-233, 2010. <https://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/4762>
42. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. HPLC organic acid analysis in different Citrus juices under reversed phase conditions. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 38 (1), 44-48, 2010. <https://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/4569>
43. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Methods validation for determination of lead, cadmium and tin in fruit juices by means of graphite furnace atomic absorption spectrometry. *Journal of Environmental Protection and Ecology* 12 (4A), 2011. <https://docs.google.com/a/jepe-journal.info/viewer?a=v&pid=sites&srcid=amVwZS1qb3VybmFslmluZm98amVwZS1qb3VybmFsfGd4OjU0ZDRIMjk1YzlhYThlYzA>
44. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Development and validation of HPLC methods for analysis of benzoic acid in various foodstuffs. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 11, no.1, 56-64, 2010. <https://docs.google.com/a/jepe-journal.info/viewer?a=v&pid=sites&srcid=amVwZS1qb3VybmFslmluZm98amVwZS1qb3VybmFsfGd4OjUyZWUwZDdkYTM3NDY5MzM>
45. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. Development of a method for the determination of tin in canned fruit juice by graphite furnace atomic absorption spectrometry. *Journal of Environmental Protection and Ecology* 11, no.1, 49-55, 2010. <https://docs.google.com/a/jepe-journal.info/viewer?a=v&pid=sites&srcid=amVwZS1qb3VybmFslmluZm98amVwZS1qb3VybmFsfGd4OjQ1NDVhMzZhOWU5NDE4M4MTM>

PUBLICATE ÎN VOLUME INDEXATE ISI PROCEEDINGS

1. **Nour V.**, Panaite T.D., Vlaicu P.A., Corbu A.R. 2018. Responses of laying hens to the simultaneous dietary supplementation with flaxseed and dried tomato by-products. *Journal of Biotechnology* 280, S57 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165618303626>
2. Panaite T.D., Criste R., **Nour V.**, Saracila M., Vlaicu P.A., Ropota M., Corbu A.R. 2018. Effect of carotenoids on egg yolk fat lipid peroxidation. *Journal of Biotechnology* 280, S54. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165618303493>
3. **Nour V.**, Panaite T.D., Corbu A.R., Vlaicu P.A. 2017. Yolk colour and carotenoid composition of the eggs produced by laying hens fed diets containing tomato processing waste. *SGEM International Multidisciplinary Scientific GeoConference*, 27-30 November, 2017, Viena, Austria. Conference Proceedings, ISSN 1314-2704, <https://sgemworld.at/sgemlib/spip.php?article11262>
4. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Botu M. 2017. Variation in minerals of skin and pulp of different varieties of plum (*Prunus domestica* L.) fruit. *Acta Horticulturae* 1175, 93-98. *ISHS Acta Horticulturae* 1175: III EUFRIN Plum and Prune Working Group Meeting on Present Constraints of Plum Growing in Europe, doi: [10.17660/ActaHortic.2017.1175.17](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2017.1175.17)
5. Ionică M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2010. The influence of aero-ionized stream on the storage capacity of plums. *Acta Horticulturae*, vol. 968, 205-210, *ISHS, Proceedings of the 11nd Eufirin Plum and Prune Working Group Meeting on Present Constraints of Plum Growing in Europe*, Craiova, Romania, July 20-22. ISSN 0567-7572 http://www.actahort.org/members/showpdf?booknr=968_29
6. Ionică M.E., **Nour V.**, Botu M. 2007. Study concerning the influence of the electroionic technology on long term storage of apples. *Acta Horticulturae*, vol. 737, *ISHS*, 47-51. http://www.actahort.org/books/737/737_5.htm ISSN 0567-7572
7. Ionică M.E., **Nour V.**, Bishtawi A.M.A.M. 2006. Influence of negative aeroions technology on tomatoes quality during temporary storage. *Acta Horticulturae*, vol. 741, *ISHS*, 249-253. http://www.actahort.org/books/741/741_29.htm ISSN 0567-7572
8. Ionică M.E., **Nour V.**, Bishtawi A.M.A.M. 2006. Physical-chemical characteristics and ways for valorisation of certain species of domestic and french chestnut trees cultivated at the Vâlcea-based tree station in Romania. *Acta Horticulturae*, vol. 741, *ISHS*, 245-248. http://www.actahort.org/books/741/741_28.htm ISSN 0567-7572

PUBLICATE ÎN REVISTE INDEXATE ÎN BAZE DE DATE INTERNAȚIONALE

1. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.**, Botu M. 2020. Physical and compositional characteristics of chestnut fruits. *Romanian Journal of Horticulture*, vol. I, 51-58. <https://romanianjournalofhorticulture.ro/wp-content/uploads/2020/12/7-51-58.pdf>
2. Tutulescu F., Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Antibacterial activity of walnut leaves and sweet cherry stems in cooked pork patties. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 10(2), 65-75. http://biozoojournals.ro/swjhbe/v10n2/swjhbe_e19105_Tutulescu.pdf
3. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2019. Efficacy of walnut leaves and sweet cherry stems as natural antioxidants in raw pork patties during frozen storage. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 20(4), 57-65. <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201904&vol=4&aid=4955>
4. Plesoianu A.M., **Nour V.***, Tutulescu F. 2019. Effect of benzoic, sorbic and citric acid treatments on physicochemical and quality characteristics of peach fruits during cold storage. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării*

5. Plesoianu A.M., Tutulescu F., **Nour V.*** 2019. The effect of certain preservative substances on the microorganisms found on the fruit surface. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXIV (LX), 173-178. https://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2019/anale_2019_fh.pdf
6. **Nour V.**, Tuțulescu F., Ionica M.E., Corbu A. R. 2017. Dough reology and properties of gluten-free rice breads as affected by addition of hydrocolloids and emulsifiers. *Carpathian Journal of Food Science and Technology* 9(4), 158-166. [http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_9\(4\)_2017.pdf](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_9(4)_2017.pdf)
7. Panaite T., Ropota M., Turcu R., Olteanu M., Corbu A.R., **Nour V.*** 2017. Flaxseeds: Nutritional Potential and Bioactive Compounds. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 74(2), 65-73. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12762/pdf>
8. Ionica M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2017. Bioactive compounds and antioxidant capacity of some *Morus* species. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 8(2), 79-88. http://biozoojournals.ro/swjhbe/v8n2/02_swjhbe_v8n2_ionica.pdf
9. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2017. Extracts of herbs and spices as natural antioxidants for Improving the functional value of meat products. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXII (LVIII), 25-32. http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2017/anale2017_sectiuneai_pp_1_340.pdf
10. Corbu A.R., **Nour V.*** 2017. Development and evaluation of a reverse-phase HPLC method for the analysis of carotenoids in egg yolk. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXII (LVIII), 81-88. http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2017/anale2017_sectiuneai_pp_1_340.pdf
11. Boruzi A.I., **Nour V.*** 2016. Reduction or replacement of nitrite in processed meat products. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXI (LVII), Craiova, 277-282. ISSN 1435-1275. <http://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor>
12. Ionică M.E., **Nour V.** 2016. Nutritional value of european bird cherry (*Prunus padus* L.) and blackthorn (*Prunus spinosa* L.) fruits. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XXI (LVII), Craiova, 315-320. <http://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor>
13. Cosmulescu S., Trandafir I., **Nour V.** 2015. Mineral composition of fruit in black and red currant. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 6(1), 43-51. ISSN 2067-9874 http://biozoojournals.ro/swjhbe/v6n1/04_swjhbe_v6n1_Cosmulescu.pdf
14. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2014. Influence of preparing method on antioxidant activity and polyphenols content of green walnuts comfiture. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 5(2), 83-94. ISSN 2067-9874 http://biozoojournals.ro/swjhbe/v5n2/02_swjhbe_v5n2_Nour.pdf
15. **Nour V.** 2014. Use of industrial tomato wastes as food ingredients in the manufacture of some emulsion-type sausages. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIX (LV), Craiova, 245-250. ISSN 1435-1275 <http://www.anucraiova.3x.ro/cont.html>
16. **Nour V.** 2014. Monitoring of nitrites and nitrates content in several vegetable species in the Caracal area, Dolj county. Case study on exposure to nitrates from foods and water. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIX (LV), Craiova, 251-256. ISSN 1435-1275 <http://www.anucraiova.3x.ro/cont.html>
17. Ionica M.E., **Nour V.**, Trandafir I. 2012. Polyphenols content and antioxidant capacity of goji fruits (*Lycium chinense*) as affected by the extraction solvents. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 3(2), 121-129. ISSN 2067-9874 http://biozoojournals.ro/swjhbe/v3n2/01_swjhbe_v3n2_ionica.pdf
18. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Effects of pre-treatments and drying temperatures on the quality of dried button mushrooms. *South Western Journal of Horticulture, Biology and Environment* 2(1), 15-24, 2011.
19. Ionica M.E., **Nour V.**, Gruia M. Physical and chemical characteristics of some apple cultivars grown at Valcea Research Station Romania. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XVI (XLXII), Craiova, 2011.
20. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Chromatographic determination of caffeine contents in soft and energy drinks available on the Roumanian market. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 11(3), Bacău, 351-358, 2010.
21. **Nour V.**, Ionica M.E, Trandafir I. Nutritional qualities of some cultivars of red and black currants from Banu Maracine, Craiova. *Scientific Papers, seria B vol. LIII*, Bucharest, 489-492, 2009.
22. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Methods validation for determination of lead and cadmium in wines by means of graphite furnace atomic absorption spectrometry. *Annals. Food Science and Technology*, vol. 10, issue 1, 151-156, 2009.
23. **Nour V.**, Trandafir I., Ionica M.E. Simultaneous determination of sorbic and benzoic acids in tomato sauce and ketchup using high-performance liquid chromatography. *Annals. Food Science and Technology*, vol. 10, issue 1, 157-162, 2009.
24. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. Development and validation of an HPLC method for simultaneous quantification of acesulfame-K, saccharin, aspartame, caffeine and benzoic acid in cola soft drinks. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Vol. X, no. 2, Bacău, 127-132, 2009.
25. Trandafir I., **Nour V.**, Ionica M.E. The liquid-chromatographic quantification of some synthetic colorants in soft drinks. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Vol. X, no. 1, Bacău, 73-82, 2009.
26. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. Proficiency testing: experiences from LAFCH-University of Craiova on the issue of some additives determination in soft and energy drinks. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIV (XLX), Craiova, 557-562, 2009.

27. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. Determination of sorbic acid in bakery products using HPLC. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XIV (XLX), Craiova, 563-566, 2009.
28. Iordan Maria, **Nour V.**, Stoica A., Bărăscu E. Study concerning the effects of the proteolysis on some soy protein isolate functional properties. *Bulletin USAMV, Cluj-Napoca, Agriculture* 65(2)/2008, pISSN 1843-5246; eISSN 1843-5386, 253-256, 2008.
29. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. Quantitative determination of caffeine in carbonated beverages by an HPLC method. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, Timișoara, vol. XIV, nr. 1, 123-127, 2008.
30. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. Development and evaluation of an HPLC-DAD method for determination of benzoic acid in tomato sauce and ketchup. *Bulletin USAMV, Cluj-Napoca, Agriculture*, 510-515, 2007.
31. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. The liquid-chromatographic quantification of some artificial sweeteners in confectionery with no added sugar. *Bulletin USAMV, Cluj-Napoca, Agriculture*, 624, 2007.
32. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. Development and validation of an HPLC method for the determination of acesulfame K and saccharin in confectionery with no added sugar. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Volume VII, no. 4, Bacău, 397-404, 2007.
33. Trandafir I., **Nour V.**, Ionică M.E. Development and evaluation of an HPLC-DAD method for determination of indigotine in soft drinks. *Scientific Study & Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, Volume VIII, no. 4, Bacău, 391-396, 2007.
34. Dima, F., Banu C., **Nour V.** The influence of the electro-stimulation of the beef semi-carcass on some technological characteristics. *Italian Food Technology* no. 35, March, vol. XXXV, Chiriotti Editori, Italy, 31-34, 2004.
35. **Nour V.**, Ionică M.E. Vacuum-packing - preservation technique used for extending the shelf-life of certain vegetal products. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, vol. 5, no.4, 912-916, 2004.
36. Ionică M.E., **Nour V.**, Săvescu P. Monitoring of residual waters from food industrial companies and animal breeding farms in the Oltenia region, Romania. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, vol. 4, no. 2, 348-353, 2003.
37. **Nour V.**, Ionică M.E. Study concerning the influence of the electroionical technology on the apples long term storage. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, vol. 3, No. 4, 863-866, 2002.
38. **Nour V.**, Banu C. Protein concentration, sodium chloride and polyphosphates affect apparent viscosity of sodium caseinate gels. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, Vol. LXXX, Marzo/Aprile, Milano, Italy, 109-111, 2003.
39. **Nour V.**, Banu C. Hydrodynamic, rheological and thermal characterisation of soy protein isolates. *Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology*, Vol. VI, no.1, 7-12, 2002.
40. Ionică M.E., Gavrilescu E., **Nour V.** Study on the level of gamma ray radioactivity in soil, water and horticultural products from the Craiova - Bechet area, Dolj county. *Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology*, Vol. VI, no.1, 3-6, 2002.

PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE CNCSIS CATEGORIA B

1. **Nour Violeta**, Trandafir I., Ionică M.E., Poenaru M.M. *Development and evaluation of an HPLC-DAD method for determination of tartrazine in soft drinks*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XII (XLVIII), Craiova, pp. 205-210, 2007.
2. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Trandafir I. *Internal quality of eggs coated with whey protein concentrate and sodium caseinate*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XII (XLVIII), Craiova, pp. 211-216, 2007.
3. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Boroșteanu M. *The influence of packing in modified atmosphere upon potatoes storage*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XII (XLVIII), Craiova, pp. 200-204, 2007.
4. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Comparative study of the nutritive value of some commercially available corned beef products*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XI (XLVII), Craiova, pp. 91-96, 2006.
5. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Comparative analysis of thawing in air and microwaves field at strawberries and sour cherries*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. XI (XLVII), Craiova, pp. 97-100, 2006.
6. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Borosteanu M. *Study on the conservability and on the nutritive value of chicken breast frankfurters comparatively with the frankfurters of poultry mechanically deboned meat*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 263-268, 2005.
7. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Borosteanu M. *Comparative study of the nutritive value of some commercially available products type pork liver pate*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 257-262, 2005.
8. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *The influence of negative aeroions on the temporary storage of tomatoes*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 269-272, 2005.
9. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Study concerning the keeping under refrigeration of the kiwi fruits*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. X (XLVI), Craiova, pp. 273-278, 2005.
10. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Cercetări privind comportarea pastei de tomate la ambalarea sub vid*. *Lucrări Științifice, Anul XLVII - vol. 1, Seria Horticultură*, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 857-860, 2004.
11. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Influența aeroionilor negativi asupra păstrării de lungă durată a cartofilor*. *Lucrări Științifice, Anul XLVII - vol. 1, Seria Horticultură*, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 853-856, 2004.
12. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *L'analyse comparative des changements subis par les huiles à la friture des pommes de terre dans la variante classique et par microondes*. *Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului*, vol. IX (XLV), Craiova, pp. 265-270, 2004.

13. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Optimisation de la capacité d'hydratation de la viande de poulet à l'addition de chlorure de sodium, polyphosphates et glutamate monosodique*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, 2004, pp. 271-276, 2004.
14. **Nour Violeta**, Roșca A., Ionică M.E. *Researches concerning the influence of high pressures on the dynamics of the fruits candy process*, Scientific Papers, U.S.A.M.V. București, Series B. Vol. XLVII, pp. 348-355, 2004.
15. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *The influence of the aero-ions on certain physiologo-biochemical processes of the apricots during their conservation*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), pp. 277-280, 2004.
16. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Mitrea R. *Étude concernant l'entreposage par technologie électroionique des carottes*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, pp. 281-284, 2004.
17. Trandafir I., Mateescu M., **Nour Violeta**. *The isolation and purification of phosphatide fraction resulted in the refining phase of sunflower oil*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IX (XLV), Craiova, pp. 291-296, 2004.
18. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Cimpoiășu V.M. *Study of the influence of the addition of cryoprotector agents on some functional and technological properties of the frozen meat*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VIII (XLIV), Craiova, pp. 525-528, 2003.
19. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Cimpoiășu V.M. *Research studies on the technological properties of chicken breast and leg meats resulted from different species of birds*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VIII (XLIV), Craiova, pp. 529-532, 2003.
20. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Possibilities to extend the shelf life of some vegetal products through vacuum packaging*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VIII (XLIV), Craiova, pp. 537-540, 2003.
21. **Nour Violeta**, Ionică M.E. *Studiu privind influența tehnologiei electroionice asupra păstrării unor specii horticole*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VII, Craiova, pp. 412-417, 2002.
22. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Roșu L. *Cercetări realizate de colectivul de cadre didactice al disciplinei Tehnologia Păstrării și Prelucrării Produselor Horticole pe parcursul a 40 de ani de activitate a Facultății de Horticultură din Craiova*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VII (XLIII), Craiova, pp. 394-399, 2002.
23. **Nour Violeta**, Banu C. *Solubilitatea, proprietățile termice și de gelificare ale izolatelor proteice din soia*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 323-326, 2001.
24. **Nour Violeta**, Banu C. *Efectele adăugării unor hidrocoloizi extrași din alge asupra proprietăților de gelificare ale cazeinatului de sodiu*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 327-330, 2001.
25. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Influența operației de însiropare a fructelor asupra tehnologiei de fabricare a dulceței de portocale*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 319-322, 2001.
26. Săvescu P., **Nour Violeta**, Ionică M.E., Banța C. *Influența biocurenților de câmp asupra ionilor existenți în apa potabilă*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, T.P.P.A., Ingineria Mediului, vol. VI (XLII), Craiova, pp. 335-338, 2001.
27. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Banța C., Săvescu P. *Aspecte privind realizarea conservelor hipocalorice gelificate folosind ca agent de gelificare carrageenanul*. Analele Universității din Craiova, seria Agricultură, Montanologie, Agroturism, Cadastru Funciar, vol. XXXI, Craiova, pp. 249-252, 2001.
28. Banța C., Ionică M.E., **Nour Violeta**, Săvescu P. *Some biochemical transformation from plum tree leaves Stanley variety, treated with growth stimulators*. Analele Universității din Craiova, seria Agricultură, Montanologie, Agroturism, Cadastru Funciar, vol. XXXI, Craiova, pp. 244-248, 2001.
29. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Banța C., Săvescu P. *Studiu comparativ privind dinamica compoziției chimice și a pierderilor prin evapotranspirație în timpul păstrării merelor din soiurile Florina și Generos*. Analele Universității din Craiova, seria Agricultură, Montanologie, Agroturism, Cadastru Funciar, vol. XXXI, Craiova, pp. 239-243, 2001.
30. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Nicolae I. *Influența aeroionilor negativi asupra unor procese fiziologice la salată după recoltare*. Lucrări Științifice, seria Horticultură, anul XXXIV, vol. 1, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 183-186, 2001.
31. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Studiu privind influența tehnologiei electroionice asupra păstrării de lungă durată a merelor*. Lucrări Științifice, seria Horticultură, anul XXXIV, vol. 1, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 187-191, 2001.
32. **Nour Violeta**, Banu C. *Study of some functional properties of soy protein isolates through differential scanning calorimetry*. Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, vol. 57-58, pp. 280, 2001.
33. **Nour Violeta**, Banu C. *Rheological properties and microstructure of sodium caseinate gels*. Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, vol. 55-56, Cluj-Napoca, pp. 279, 2001.
34. Ionică M.E., **Nour Violeta**, Nicolae I. *Influence of the aeroions on some physiological processes in postharvest lettuce*. Buletinul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară, seria Horticultură, vol. 55-56, Cluj-Napoca, pp. 222, 2001.
35. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Trandafir I. *Cercetări privind efectele infuzării asupra caracteristicilor de calitate ale merelor deshidratate*. Lucrări Științifice, anul XXXIII, vol. 1 (43), U.Ș.A.M.V. Iași, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 395-399, 2000.
36. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Studiu privind acumulările de zahăr și substanță uscată solubilă în fructe în timpul operației de însiropare din cadrul fluxului tehnologic de obținere a dulceții*. Lucrări Științifice, anul XXXIII, vol. 1 (43), U.Ș.A.M.V. Iași, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, pp. 340-343, 2000.
37. **Nour Violeta**. *The study of protein concentration influence on the soy proteins thermal gelation*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. V (XLI), Craiova, pp. 626-630, 2001.
38. **Nour Violeta**. *Influence of salts on the viscosity of heat induced protein gels from soy isolate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. V (XLI), Craiova, pp. 631-635, 2001.

39. Mocanu Șt., **Nour Violeta**, Bornaz M. *Studiu asupra variației greutatei hectolitrică a masei de boabe de grâu în funcție de umiditate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. V (XLI), Craiova, pp. 520-524, 2001.
40. **Nour Violeta**, Ionică M.E., Trandafir I. *Influența diferitelor operații pentru inactivarea enzimelor și a infuzării asupra calității merelor deshidratate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IV (XL), pp. 406-411, 1999.
41. **Nour Violeta**, Mocanu Șt. *Study concerning the influence of the protheolitic enzymatical preparations addition on the rheological properties of the dough*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IV (XL), pp. 402-405, 1999.
42. **Mocanu Șt.**, **Nour Violeta**, Sârbu D. *Correlations between the flour granulosity and its technological properties*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. IV (XL), pp. 412-415, 1999.
43. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Studiu comparativ privind eficacitatea unor preparate enzimatice pectolitice la limpezirea sucurilor de mere*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului, vol. III (IXL), pp. 356-361, 1998.
44. Ionică M.E., **Nour Violeta**. *Cercetări privind stabilirea concentrației optime a soluției de clorură de sodiu în procesul tehnologic de obținere a verzei murate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. III (IXL), pp. 362-367, 1997.
45. **Nour Violeta**, Sârbu D. *Studiu comparativ asupra eficacității unor adaosuri complexe pentru ameliorarea calității produselor de panificație*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. II, pp. 269-272, 1997.
46. **Nour Violeta**. *Studiul influenței unor sisteme de ambalare asupra calității pâinii la păstrarea în condiții normale*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. II, pp. 264-268, 1997.
47. **Șerban Violeta**, Popa D., Popa A., Mocanu Șt. *Posibilități de amplificare a calității produselor de panificație utilizând amelioratori naturali*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 157-160, 1996.
48. **Șerban Violeta**, Băbeanu C. *Cercetări privind influența operației tehnologice de opărire asupra valorii nutritive a conservelor de spanac*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 166-170, 1996.
49. Popa D., **Șerban Violeta**, Dragomir F. *Un posibil viitor al sucurilor lacto-fermentate*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 161-165, 1996.
50. Mocanu Șt., Sârbu D., **Șerban Violeta**. *Studiu privind efectul tehnologic al spălării grâului asupra măririi extractiei de făină albă*. Analele Universității din Craiova, seria Biologie, Horticultură, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, vol. I, pp. 171-175, 1996.

PUBLICATE ÎN VOLUMELE UNOR MANIFESTĂRI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE

1. **Nour V.**, Ionică M.E., Giurgiulescu L. *Comparative analysis changes undergone by oils at conventional and microwave roasting*. Proceedings of Medunarodna Eko-Konferencija "Safe Food", vol. II, Novi Sad, 235-231, 2006.
2. **Nour V.**, Banu C. *Étude concernant les effets de la protéolyse sur certaines propriétés fonctionnelles des isolats protéiques de soja*. ACTES du Séminaire d'Animation Régionale (Région Europe Centrale et Occidentale) SAR-2004/Agence Universitaire de la Francophonie, Réseau Génie des Procédés Appliqué à l'Agro-Alimentaire, Université Technique de Moldavie, 147-150, 2004.
3. **Nour V.**, Banu C. - *Caractéristique hydrodynamique, réologique et thermique du caséinate de sodium*. ACTES du Séminaire d'Animation Régionale (Région Europe Centrale et Occidentale) SAR-2004/Agence Universitaire de la Francophonie, Réseau Génie des Procédés Appliqué à l'Agro-Alimentaire, Université Technique de Moldavie, 155-160, 2004.
4. Roșca A., Roșca D., **Nour V.** - *Équipement de haute pression destiné aux recherches dans le secteur agro-alimentaire*. ACTES du Séminaire d'Animation Régionale (Région Europe Centrale et Occidentale) SAR-2004/Agence Universitaire de la Francophonie, Réseau Génie des Procédés Appliqué à l'Agro-Alimentaire, Université Technique de Moldavie, 299-303, 2004.
5. Ionică M., **Nour V.** - *Influence des aéroions négatifs sur certains processus physiologiques et biochimiques pendant la conservation en frais des abricots*. ACTES du Séminaire d'Animation Régionale (Région Europe Centrale et Occidentale) SAR-2004/Agence Universitaire de la Francophonie, Réseau Génie des Procédés Appliqué à l'Agro-Alimentaire, Université Technique de Moldavie, 228-231, 2004.
6. Ionică M., **Nour V.** - *Influence de la technologie électroionique sur la conservation en frais des prunes*. ACTES du Séminaire d'Animation Régionale (Région Europe Centrale et Occidentale) SAR-2004/Agence Universitaire de la Francophonie, Réseau Génie des Procédés Appliqué à l'Agro-Alimentaire, Université Technique de Moldavie, 233-236, 2004.
7. Ionică M., **Nour V.** - *Study concerning the long term preservation of the carrots by electroionical technology*. Proceedings ECO-CONFERENCE SAFE FOOD, Novi Sad, vol. II, 293-296, 2004.
8. **Nour V.**, Banu C., Cimpoiașu V.M. - *Rheological properties and microstructure of sodium caseinate gels*. Scientific Works, Volume 1, Issue 2, Plovdiv, Bulgaria, 47-52, 2003.
9. **Nour V.**, Banu C., Cimpoiașu V.M. - *Effects of salts addition on the soy protein isolates gelation*. Scientific Works, Volume 1, Issue 2, Plovdiv, Bulgaria, 53-58, 2003.
10. **Nour V.**, Banu C., Cimpoiașu V.M. - *Effects of alga hydrocolloids addition on gelling properties of sodium caseinate and soy protein isolates*. Scientific Works, Volume 1, Issue 2, Plovdiv, Bulgaria, 80-85, 2003.
11. Ionică M.E., **Nour V.** - *Study on the reaction of fresh and processed potatoes to vacuum packing*. Scientific Works, Volume 1, Issue 2, Plovdiv, Bulgaria, 42-46, 2003.
12. Ionică M.E., **Nour V.** - *The vacuum preservation of fresh and semi-processed red beet*. Scientific Works, Volume 1, Issue 2, Plovdiv, Bulgaria, 42-46, 2003.
13. **Nour V.**, Ionică M.E. - *Posibilități de realizare a conservelor hipocalorice gelificate folosind ca agent de gelificare carrageenanul*. Lucrările Simpozionului Științific Internațional "70 ani ai Universității Agrare de Stat din Moldova", Chișinău, 96-97, 2003.
14. **Nour V.**, Ionică M.E. - *Posibilități de creștere a duratei limită de consum a unor produse vegetale prin ambalare sub vid*. Lucrările Simpozionului Științific Internațional "70 ani ai Universității Agrare de Stat din Moldova", Chișinău, 2003, ISBN 9975-9624-5-9, 98-99.

15. Ionică M.E., **Nour V.** - *Comportarea sfeclei roșii proaspete și parțial transformate la ambalarea sub vid*. Lucrările Simpozionului Științific Internațional "70 ani ai Universității Agrare de Stat din Moldova", Chișinău, 178-180, 2003.
16. Ionică M.E., **Nour V.** - *Direcții noi de valorificare a țelinei prin conservare industrială*. Lucrările Simpozionului Științific Internațional "70 ani ai Universității Agrare de Stat din Moldova", Chișinău, 181-183, 2003.
17. **Nour V.**, Banu C. - *Study concerning the influence of the addition of lipids on the rheological properties of the thermally induced gels resulting from soy protein isolates*. Materialele Simpozionului Internațional "Biochimie și biotehnologii în industria alimentară", Editura "TEHNICA-INFO", Chișinău, 99-102, 2002.
18. **Nour V.**, Banu C. - *Study on some possibilities to improve sodium caseinate gelling behaviour*. Materialele Simpozionului Internațional "Biochimie și biotehnologii în industria alimentară", Editura "TEHNICA-INFO", Chișinău, 287-290, 2002.

PROIECTE DE CERCETARE DEZVOLTARE PE BAZĂ DE CONTRACT

1. Grant PN-III-P2-2.1-CI-2017-0019 no. 114CI/2017 "Dezvoltarea unor produse de panificație și patiserie fără gluten cu conținut ridicat de compuși biologic activi" (GLUFREEBAC), 2017, Director proiect
2. Bridge Grant - PN-III-P2-2.1-BG-2016-0019 cu tema "Ou de găină îmbogățit în acizi grași polinesaturați n-3 și carotenoizi - aliment funcțional obținut prin includerea în dieta găinilor ouătoare a unor produse furajere neconvenționale" (CARROMEGG)", 2016-2018, Director proiect
3. COST FA1106 QualityFruit - An integrated systems approach to determine the developmental mechanisms controlling fleshy fruit quality in tomato and grapevine <https://www.cost.eu/actions/FA1106/#tabs|Name:management-committee>, Membru in comitetul de management
4. COST Action 18113 - Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms (EuromicroPH), <https://www.cost.eu/actions/CA18113/#tabs|Name:overview> Membru in comitetul de management
5. Grant CEEEX nr. 203/2006 cu tema "Dezvoltarea infrastructurii laboratorului de analize pentru siguranța și calitatea produselor agroalimentare la nivelul cerințelor Directivelor UE în domeniul evaluării conformității" (CALITPROD), 2006-2008 - Director proiect
6. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 33451/2002, cod 996 și nr. 33547/2003, cod 260, cu tema "Cercetări privind transformările fizico-chimice și biochimice la ambalarea sub vid a unor produse vegetale", 2002-2003, Director proiect
7. Contract POSDRU/90/2.1/S/64210 "Parteneriat trans-național universități - întreprinderi pentru practica studenților", 2010-2013 - Persoană de contact din partea partener Universitatea din Craiova
8. Contract RO 2006/018-445.01.02 Programul Phare CBC Romania - Bulgaria cu tema "Centru transfrontalier de creșterea competitivității (CTCC) prin promovarea culturii calității în raport cu agenții economici, autorități publice", 2008-2009, membru
9. Grant PNII nr. 51-085/2007 cu tema "Cercetări pentru stabilirea celor mai bune practici de evaluare a metodelor cu înaltă exactitate și sensibilitate de determinare a reziduurilor și contaminanților", 2007-2010, membru
10. Grant CEEEX nr. 253/2006 cu tema "Dezvoltarea infrastructurii evaluării conformității. Acreditarea laboratorului de etalonare mijloace de măsurare specifice domeniului mărimi termice la nivelul cerințelor Directivelor UE", 2006-2008, membru
11. Contract RO 2002/000-586.05.02.02.177 cu tema "Centrul Regional de Formare Continuă și Consultanță pentru Managementul Calității și Mediului", 2005-2006, membru
12. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 42/2003, cod C.N.C.S.I.S. 711 cu tema "Cercetări privind influența tehnologiei electroionice asupra păstrării unor specii horticoale", 2003-2004, membru
13. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 15C/1999, cu tema "Cercetări privind posibilitățile tehnologice și microbiologice de obținere și condiționare a vinurilor roșii seci cu valoare igienico-alimentară ridicată", 1999-2000, membru
14. Grant C.N.C.S.I.S. tip A nr. 23/1998, cod C.N.C.S.U. 41, cu tema "Studiul posibilităților tehnologice, biologice și biochimice de obținere a produselor vinicole cu respectarea normelor O.M.S. privind excluderea poluanților chimici dăunători sănătății", 1998-1999, membru

25.06.2021