

Candidatură Consiliul Facultății de Știință și Tehnologia Alimetelor

INFORMAȚII PERSONALE

Pop Oana Lelia

Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca

REGISTRATURA

Nr. 476 din 10.01.2024

Cluj-Napoca

oana.pop@usamvcluj.ro



EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2023 **Conducător doctorat.** Obținerea atestatului de abilitare în domeniul BIOTEHNOLOGII, specializarea Biotehnologii alimentare, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Romania

Februarie 2022
prezent

Conferențiar

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știință și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania

Cursuri, seminarii, laboratoare: Inocuitatea produselor alimentare, Nutriție și sănătate, Biosecuritate și sistemul rapid de alertă, Nutraceuticals and food supplements. Activități de cercetare

Februarie 2020
Februarie 2022

Șef lucrări

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știință și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania

Cursuri, seminarii, laboratoare: Chimia alimentului, Nutriție umană, Inocuitatea și toxicologia produselor alimentare. Activități de cercetare

Februarie 2016 –
Februarie 2020

Asistent universitar

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știință și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania

Cursuri, seminarii, laboratoare: Chimia alimentului, Nutriție umană, Inocuitatea și toxicologia produselor alimentare. Activități de cercetare

2014-2015

Cercetător postdoctoral

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Romania

Nanostructuri de tipul PEG-PLGA ce conțin molecule bioactive cu activitate antitumorală. Transportul și eliberarea controlată.

Cercetător doctoral – stagiul cercetare doctorală

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Romania

Dezvoltarea unor sisteme inovative de încapsulare a microorganismelor, cu aplicații în biomedicină

2008-2010

Consultant sisteme de calitate și siguranță alimentară

T Smart Servicii SRL, Cluj-Napoca, Romania, Implementarea, auditarea sistemelor de management a calității (ISO 9001) și siguranței produselor alimentare (HACCP / ISO 22000).

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2010 - 2014

Doctor în Biotehnologii

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, Romania

2008 - 2010

Master – Food quality management

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știință și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania

2003 - 2008 **Inginer în Industria Alimentară**
 Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Agricultură, Controlul și Expertiza
 Produselor Alimentare, Cluj-Napoca, Romania

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)/limba maternă: Română

Alte limbi străine cunoscute	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citare	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Spaniolă	B2	A1	B1	A1	A1

Mobilități și burse câștigate

2017 Proiecte mobilități cod PN-III-P1-1.1-MC-2017-0566 și PN-III-P1-1.1-MC-2017-1720

2013-2014 Program de studiu European Patent Academy (Office), Viena, Austria:

“EU and International patent systems for winners of the EPO 2013”

Martie 2012 Cost action FA0907 și FA1006 școală de vară, „Introduction to metabolite profiling approaches in microorganisms” Royal Holloway, Universitatea din Londra

2010-2011 DBU fellowship in Microencapsulation Laboratories of BRACE GmbH, Germany

Publicații	Articole
	- Csatlos, N.-I.; Simon, E.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Diaconeasa, Z.M.; Vodnar, D.-C.; Ciont, C., and Pop, O.-L., Development of a Fermented Beverage with Chlorella Vulgaris Powder on Soybean-Based Fermented Beverage. Biomolecules 2023, 13, 245. - Sakoui, S.; Derdak, R.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Addoum, B.; Teleky, B.-E.; Elemer, S.; Elmakssoudi, A.; Suharoschi, R., and Soukri, A., Effect of encapsulated probiotic in Inulin-Maltodextrin-Sodium alginate matrix on the viability of Enterococcus mundtii SRBG1 and the rheological parameters of fermented milk. Current Research in Food Science 2022, 5, 1713-1719. - Sakoui, S.; Derdak, R.; Addoum, B.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Suharoschi, R.; Soukri, A., and El Khalfi, B., The first study of probiotic properties and biological activities of lactic acid bacteria isolated from Bat guano from Er-rachidia, Morocco. LWT 2022, 159, 113224. - Pop, O.L.; Suharoschi, R., and Gabbianelli, R., Biotransformation and Protective Properties of Probiotics. Microorganisms 2022, 10, 1278. - Pop, O.L.; Kerezsi, A.D., and Ciont, C., A Comprehensive Review of Moringa oleifera Bioactive Compounds—Cytotoxicity Evaluation and Their Encapsulation. Foods 2022, 11, 3787. - Khalid, M.F.; Iqbal Khan, R.; Jawaid, M.Z.; Shafqat, W.; Hussain, S.; Ahmed, T.; Rizwan, M.; Ercisli, S.; Pop, O.L., and Alina Marc, R., Nanoparticles: the plant saviour under abiotic stresses. Nanomaterials 2022, 12, 3915

	• Fărcaș, A.C.; Socaci, S.A.; Nemeș, S.A.; Pop, O.L.; Coldea, T.E.; Fogarasi, M., and Biriș-Dorhoi, E.S., An update regarding the bioactive compound of cereal by-products: Health benefits and potential applications. <i>Nutrients</i> 2022, 14, 3470. • Dola, D.B.; Mannan, M.A.; Sarker, U.; Al Mamun, M.A.; Islam, T.; Ercisli, S.; Saleem, M.H.; Ali, B.; Pop, O.L., and Marc, R.A., Nano-iron oxide accelerates growth, yield, and quality of Glycine max seed in water deficits. <i>Frontiers in Plant Science</i> 2022, 13. • Derdak, R.; Sakoui, S.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Addoum, B.; Teleky, B.-E.; Elemer, S.; Elmakssoudi, A.; Suharoschi, R., and Soukri, A., Optimisation and characterization of α-D-glucan produced by <i>Bacillus velezensis</i> RSDM1 and evaluation of its protective effect on oxidative stress in <i>Tetrahymena thermophila</i> induced by H₂O₂. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 2022, 222, 3229-3242. • Derdak, R.; Sakoui, S.; Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Addoum, B.; Elmakssoudi, A.; Errachidi, F.; Suharoschi, R.; Soukri, A., and El Khalfi, B., Screening, optimization and characterization of exopolysaccharides produced by novel strains isolated from Moroccan raw donkey milk. <i>Food Chemistry: X</i> 2022, 14, 100305. • Dagni, A.; Hegheș, S.C.; Suharoschi, R.; Pop, O.L.; Fodor, A.; Vulturar, R.; Cozma, A.; Aniq filali, O.; Vodnar, D.C., and Soukri, A., Essential oils from <i>Dysphania</i> genus: Traditional uses, chemical composition, toxicology, and health benefits. <i>Frontiers in Pharmacology</i> 2022, 13, 1024274. • Ciont, C.; Epuran, A.; Kerezsi, A.D.; Coldea, T.E.; Mudura, E.; Pasqualone, A.; Zhao, H.; Suharoschi, R.; Vriesekoop, F., and Pop, O.L., Beer Safety: New Challenges and Future Trends within Craft and Large-Scale Production. <i>Foods</i> 2022, 11, 2693. • Szabo, K.; Teleky, B.E.; Ranga, F.; Simon, E.; Pop, O.L.; Babalau-Fuss, V.; Kapsalis, N., and Vodnar, D.C., Bioaccessibility of microencapsulated carotenoids, recovered from tomato processing industrial by-products, using in vitro digestion model. <i>LWT</i> 2021, 152, 112285. • Pop, C.; Suharoschi, R., and Pop, O.L., Dietary fiber and prebiotic compounds in fruits and vegetables food waste. <i>Sustainability</i> 2021, 13, 7219. • Mihalca, V.; Kerezsi, A.D.; Weber, A.; Gruber-Traub, C.; Schmucker, J.; Vodnar, D.C.; Dulf, F.V.; Socaci, S.A.; Fărcaș, A., and Mureșan, C.I., Protein-based films and coatings for food industry applications. <i>Polymers</i> 2021, 13, 769. • Fărcaș, A.C.; Socaci, S.A.; Chiș, M.S.; Pop, O.L.; Fogarasi, M.; Păucean, A.; Igual, M., and Michiu, D., Reintegration of Brewers Spent Grains in the Food Chain: Nutritional, Functional and Sensorial Aspects. <i>Plants</i> 2021, 10, 2504. • Farcas, A.C.; Galanakis, C.M.; Socaciu, C.; Pop, O.L.; Tibulca, D.; Păucean, A.; Jimborean, M.A.; Fogarasi, M.; Salanta, L.C., and Tofana, M., Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era. <i>Sustainability</i> 2021, 13, 150. • Socaciu, M.-I.; Fogarasi, M.; Semeniuc, C.A.; Socaci, S.A.; Rotar, M.A.; Mureșan, V.; Pop, O.L., and Vodnar, D.C., Formulation and characterization of antimicrobial edible films based on whey protein isolate and tarragon essential oil. <i>Polymers</i> 2020, 12, 1748. • Rusu, I.G.; Suharoschi, R.; Vodnar, D.C.; Pop, C.R.; Socaci, S.A.; Vulturar, R.; Istrati, M.; Moroșan, I.; Fărcaș, A.C., and Kerezsi, A.D., Iron supplementation influence on the gut microbiota and probiotic intake effect in iron deficiency—A literature-based review. <i>Nutrients</i> 2020, 12, 1993. • Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Diaconeasa, Z.; Istrati, M.; Bințișan, A.; Bințișan, V.V.; Suharoschi, R., and Gabbianelli, R., An Overview of Gut Microbiota and Colon Diseases with a Focus on Adenomatous Colon Polyps. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 2020, 21, 7359. • Pop, O.L.; Pop, C.R.; Dufrechou, M.; Vodnar, D.C.; Socaci, S.A.; Dulf, F.V.; Minervini, F., and Suharoschi, R., Edible films and coatings functionalization by probiotic incorporation: A review. <i>Polymers</i> 2020, 12, 12.
--	---

- Pop, O.L.; Mesaros, A.; Vodnar, D.C.; Suharoschi, R.; Tăbăran, F.; Mageruşan, L.; Tódor, I.S.; Diaconeasa, Z.; Balint, A., and Ciontea, L., Cerium oxide nanoparticles and their efficient antibacterial application in vitro against gram-positive and gram-negative pathogens. *Nanomaterials* 2020, 10, 1614.
- Ignat, M.V.; Salanță, L.C.; Pop, O.L.; Pop, C.R.; Tofană, M.; Mudura, E.; Coldea, T.E.; Borşa, A., and Pasqualone, A., Current functionality and potential improvements of non-alcoholic fermented cereal beverages. *Foods* 2020, 9, 1031.
- Farcas, A.C.; Galanakis, C.M.; Socaciu, C.; Pop, O.L.; Tîbulca, D.; Paucean, A.; Jimborean, M.A.; Fogarasi, M.; Salanta, L.C., and Tofana, M., Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era. *Sustainability* 2020, 13, 1-1.
- Derdak, R.; Sakoui, S.; Pop, O.L.; Muresan, C.I.; Vodnar, D.C.; Addoum, B.; Vulturar, R.; Chis, A.; Suharoschi, R., and Soukri, A., Insights on Health and Food Applications of Equus asinus (Donkey) Milk Bioactive Proteins and Peptides—An Overview. *Foods* 2020, 9, 1302.
- Biris-Dorhoi, E.-S.; Michiu, D.; Pop, C.R.; Rotar, A.M.; Tofana, M.; Pop, O.L.; Socaci, S.A., and Farcas, A.C., Macroalgae—A sustainable source of chemical compounds with biological activities. *Nutrients* 2020, 12, 3085.
- Țiplea, R.; Suharoschi, R.; Leopold, L.; Fetea, F.; Ancuța, S.; Socaci, D.C.V., and POP, O.L., Alfalfa leaf powder and its potential utilisation in raw vegan chocolate. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 2019, 76, 1.
- Mesaros, A.; Vasile, B.S.; Toloman, D.; Pop, O.L.; Marinca, T.; Unguresan, M.; Perhaita, I.; Filip, M., and Iordache, F., Towards understanding the enhancement of antibacterial activity in manganese doped ZnO nanoparticles. *Applied Surface Science* 2019, 471, 960-972.
- Csernaton, F.; Pop, R.M.; Romaciuc, F.; Fetea, F.; Pop, O., and Socaciu, C., Sea buckthorn juice, tomato juice and pumpkin oil microcapsules/microspheres with health benefit on prostate disease—obtaining process, characterization and testing properties. *Romanian Biotechnological Letters* 2018, 23, 13214-13224.
- Pop, O.L.; Dulf, F.V.; Cuibus, L.; Castro-Giráldez, M.; Fito, P.J.; Vodnar, D.C.; Coman, C.; Socaciu, C., and Suharoschi, R., Characterization of a sea buckthorn extract and its effect on free and encapsulated *Lactobacillus casei*. *International journal of molecular sciences* 2017, 18, 2513.
- Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Suharoschi, R., and Socaciu, C., Stability Comparison of Free and Encapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in Yoghurt for Long Time Storage. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 2016, 73, 2.
- Pop, O.L.; Vodnar, D.C.; Suharoschi, R.; Mudura, E., and Socaciu, C., *L. plantarum* ATCC 8014 entrapment with prebiotics and lucerne green juice and their behavior in simulated gastrointestinal conditions. *Journal of food process engineering* 2016, 39, 433-441.
- Pop O.L.; Leopold, L.F.; RUGINĂ, O.D.; Diaconeasa, Z.; Oprea, I.; TĂBĂRAN, F.; TOFANĂ, M.; Socaciu, C., and Coman, C., Gold Nanoparticles Encapsulated in a Polymeric Matrix of Sodium Alginate. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 2016, 73, 2.
- Vodnar, D.C.; Pop, O.L.; Dulf, F.V., and Socaciu, C., Antimicrobial efficiency of edible films in food industry. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 2015, 43, 302-312.
- Pop, O.L.; Diaconeasa, Z.; Mesaroş, A.; Vodnar, D.C.; Cuibus, L.; Ciontea, L., and Socaciu, C., FT-IR studies of cerium oxide nanoparticles and natural zeolite materials. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 2015, 72, 50-55.
- Pop, O.L.; Diaconeasa, Z.; Brandau, T.; Ciuzan, O.; Pamfil, D.; Vodnar, D.C., and Socaciu, C., Effect of glycerol, as cryoprotectant in the encapsulation and freeze drying of microspheres containing probiotic cells. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology* 2015, 72, 27-32.

	Capitole de carte internationale • Liana C. Salanță, Alina Uifălean, Cristina-Adela Iuga, Maria Tofană, Janna Cropotova, Oana L. Pop, Carmen R. Pop, Mihaela A. Rotar, Mirandeli Bautista-Ávila, Claudia Velázquez Gonzále, The Health Benefits of Foods-Current Knowledge and Further Development, IntechOpen, 2020; • Oana L. Pop, Sonia Ancuța Socaci, Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Pro and prebiotics foods that modulate human health, The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness, Ed Academic Press Elsevier, 2019; • O. L. Pop, L. C. Salanță, C. R. Pop, T. Coldea, S. A. Socaci, R. Suharoschi, D. C. Vodnar. Prebiotics and Dairy Applications in Dietary Fibers, Properties, recovery and Applications, Ed Academic Press Elsevier, 2019; • R. Suharoschi, O. L. Pop, R. A. Vlaic, C. I. Muresan, C. C. Muresan, A. Cozma, A. V. Sitar-Taut, R. Vulturar, S. C. Heghes, A. Fodor, C. A. Iuga. Dietary Fiber and Metabolism, in Dietary Fibers, Properties, recovery and Applications, Ed Academic Press Elsevier, 2019; • S. A. Socaci, D. O. Rugină, Z. M. Diaconeasa, O. L. Pop, A. C. Fărcaș, A. Păucean, M. Tofană, A. Pinte. Antioxidant Compounds Recovered from Food Wastes, in Functional Food-Improve Health through Ed. InTech, 2017; • O. L. Pop, D. C. Vodnar. Procyanidins, and their Effectiveness after Incorporation in Food Systems, in Procyanidins Characterisation, antioxidant properties and health benefits, Ed. Nova, 2016; • O. L. Pop, D. C. Vodnar, C. Socaciu. Encapsulation field polymers: FTIR characterization, Encyc of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, NY, USA, 2015; • D. C. Vodnar, O. L. Pop, C. Socaciu. Probiotics: Microencapsulation. Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, 2015.
Proiecte	1. PN III- PCE Proiect de cercetare exploratorie - PN-III-P4-IDPCE-2020-2126 intitulat “Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice - citotoxicitatea, biodisponibilitatea si influenta acestora asupra microflorei intestinale”, finațator UEFISCDI, valoare totală: 1.198.032,00 lei, 36 luni, 2021 (director proiect) 2. Proiect de cercetare și prestări servicii -PROBIOKA – beneficiar Biokuri B.V. Belgia, 12 luni, valoare totala 23 620 euro 2021 (director proiect) 3. PN III- CI Cecuri de inovare Proiect intitulat “Muffins-uri aglutenice, hipocalorice, îmbogățite cu aminoacizi esențiali de origine vegetală ” Finanțare: 50 000 lei, UEFISCDI-6 luni, 2017, (director proiect). 4. ERANET-MANUNET II –TOMATOCYCL, Exploatarea sustenabila a subproduselor rezultate in urma procesarii tomatelor, proiect international, 2017 (membru). 5. PN III – PED Proiect; Licopen nutraceutic produs prin procedee biotehnologice din reziduuri natural agro-industriale cu aplicații pe industria alimentară. Finanțare UEFISCDI, 2017 (membru). 6. PN III- PED Proiect: Utilizarea eficienta a glicerolului crud din biodiesel pentru productia de acidului L-lactic. Finantare: 135.000 euro, UEFISCDI, 2017-2019, (membru). 7. PN II Proiect Parteneriate “O noua generatie de bauturi probiotice cu impact asupra sanatatii umane”. Finantare: 330.000 euro, UEFISCDI, 2014-2017, (membru). 8. POC_37_637: “Bioprosesarea productiei de 1,3- propanediol (1,3-PD) si acid citric din glicerol crud”. Finantare: 1.500.000 euro, ANCSI, 2016-2020, (membru). 9. PN II – RUTE: Encapsulated nanoplasmatocal nanoparticles for controlled release of bioactive molecules”, UEFISCDI, 2015-2017, (membru). 10. PN II – Competitivitate economica Program PN-II-IN-CI-2012-1-0157 „Sistemul de management al sigurantei alimenatre pentru procesul de obtinere a jeleurilor cu probiotice incapsulate”, UEFISCDI, Finantare: 10.000 EUR, durata: 6 luni (responsibil). 11. 2 Proiecte de Cercetare Inovare (PNII), UEFISCDI, 2012-2014, (membru).

Distincții și Premii	• Salon Internațional de Inventii si Inovatii Traian Vuia Timisoara – 39 distincții (diplome de aur și de argint) în perioadă 2020-2022 • Premiarea rezultatelor cercetării de către UEFISCDI 2017-2023 • Diplome de excelență la PRO INVENT, Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii ediția a XVI-a Cluj-Napoca, 2018 -2022; • Best poster award la International Probiotics and Antimicrobial Proteins Conference, Barcelona, noiembrie 2017; • Locul I și respectiv II cu studenții coordonați la simozionul Internațional “Student în Bucovina” 2016; • Diplomă de Excelență și Medalie de aur pentru "Procedeul de obținere a microsferelor cu probiotice, Salonul Internațional de invenții, PRO INVENT, ediția a XII-a Cluj-Napoca, 2014; • Locul I "Microspheres - support for probiotic cells in yoghurt and other dairy products", OSIM, Rezentant al Romaniei la “EPO Innovation Contest 2013”, European Patent Office, 2013.
-----------------------------	---

10.01.2024

Conf. dr. ing. Oana Lelia POP

