

## Curriculum vitae Europass



### Informații personale

Nume / Prenume **DULF FRANCISC VASILE**  
Adresă(e) Cluj Napoca, România  
Telefon(oane) 0264-596384 int. 213  
Fax(uri) 0264-596384  
E-mail(uri) francisc\_dulf@yahoo.com  
Naționalitate(-tăți) Română  
Sex Masculin

### Experiența profesională

Perioada 2020-2024; 2024-  
2018 Octombrie- prezent  
2014 Octombrie – 2018 Septembrie  
2007 Februarie – 2014 Septembrie  
2005 Februarie- 2007 Februarie  
2004 Octombrie – 2008 Octombrie  
1998 Septembrie - 2004Februarie

### Funcția sau postul ocupat

**SENATOR-USAMV Cluj-N.;** Membru în Comisia de cercetare, dezvoltare și inovare

**Profesor Univ. Abilitat,** Facultatea de Agricultură, **Dep. III.-Ingineria și Protecția Mediului,** USAMV Cluj-N

Activități și responsabilități principale:

- disciplina: *Chimie organică/ Chimie generală/Chimie și Biochimie (IM I/Biologie I/ EMAIA I)*, titular de curs, lucrări practice
- disciplina: *Biochimie (Agricultura I, Montanologie I)*, titular de curs și lucrări practice
- disciplina: *Biochimie; Enzimologie- Master Biologia agroecosistemelor*, titular de curs și lucrări practice
- disciplina: *Valorificarea biotehnologică a resurselor forestiere, Master- Managementul ecosistemelor forestiere* – titular de lucrări practice

**Conferențiar,** Facultatea de Agricultură, Departamentul-Protecția Mediului și a Plantelor, USAMV Cluj-N

Activități și responsabilități principale:

- disciplina de *Chimie organică/ Chimie generală/Chimie și Biochimie (IM I/Biologie I/ EMAIA I)*, titular de curs, lucrări practice
- disciplina de *Biochimie (Agricultura I, Montanologie I)*, titular de curs și lucrări practice
- disciplina *Valorificarea biotehnologică a resurselor forestiere, Master- Managementul ecosistemelor forestiere* – titular de lucrări practice

**Sef lucrări**, Facultatea de Agricultură, Departamentul-Protecția Mediului și a Plantelor, USAMV Cluj-N

Activități și responsabilități principale:

- disciplina de *Chimia Mediului/ Chimie generală/Chimie si Biochimie (IPM I/Biologie I/ EMAIA I și IPM II)*, titular de curs, lucrari practice
- disciplina de *Biochimie (Agricultura I, Montanologie I)* , titular de curs și lucrări practice
- disciplina *Valorificarea biotehnologică a resurselor forestiere, Master- Managementul ecosistemelor forestiere* – titular de lucrări practice

**Asistent universitar**- Facultatea de Agricultura, Departamentul-Protectia Mediului, USAMV Cluj-N

*Activități si responsabilități principale:*

- disciplina de *Chimie generală/Chimia Mediului/Biochimie (IPM I și IPM II)*, titular de curs și lucrări practice
- disciplina de *Chimie fizică și coloidală (CEPA I, TPPA I, BIA I) și Chimie generală/Biochimie (Biologie I) titular de lucrări practice*
- disciplina de *Biochimie (Agricultura I și Montanologie I)* , titular de lucrări practice

**Doctorand**- USAMV Cluj-N, domeniul- Biotehnologii

Profesor la COLEGIUL TEHNIC „RALUCA RIPAN”, CLUJ NAPOCA; Materii predate: Chimie , Biochimie

Instituitia angajatoare

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

## Educație și formare

Perioada

2017 Decembrie

2009 Ianuarie

1998 Iulie

1997 Iunie

1990 Iunie

Calificarea / diploma obținută

Atestat abilitare conducator doctorat-Domeniul Biotehnologii (OM 5744/27.12.2017)

Diplomă de Doctor -Domeniul Biotehnologii (OM 3030/13.01.2009)

Diplomă de Master - Cataliza-Biocataliza

Diploma de chimist (CHIMIE 5 ani)

Diplomă de Bacalaureat

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

Univ. „Babeș- Bolyai” Cluj- Napoca, Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică

Univ. „Babeș- Bolyai” Cluj- Napoca, Facultatea de Chimie și Inginerie Chimică

Liceul „ Gh. Pop de Basesti” Cehu Silvaniei, Sălaj

## Specializari si calificari

Perioada:

2007 Iunie- 2007 August

2007 Aprilie

2005 August – 2005 Septembrie

Bursa, Curs, Seminar, Workshop:

Stagiu de cercetare-perfectionare in cadrul proiectului CEEX 65/2006MODUL I- Metode fototermice si tehnici complementare pentru studiul calitatii, autenticitatii, degradării si contrafacerii uleiurilor vegetale(CALULVE) la - „University of Turku - Department of Biochemistry and Food Chemistry”- Finlanda; obiectiv: Studii asupra uleiurilor si extractelor pe baza de cătina.

Absolvent al cursului FPS 1, cu tema: Prezentarea cerințelor SR EN ISO/ CEI 17025: 2005; desfășurat la Cluj- Napoca.

Absolvent al cursului intensiv: SOCRATES INTENSIVE PROGRAMME „ FOOD AND HEALTH”/ I.N.A. Paris – Grignon/ Gent Univ./ The Graduate School VLAG, Wageningen

## Afilieri profesionale

2017 – prezent- Membru al *Society of Chemical Industry (SCI)*

2010- prezent- Membru al Societatii de Chimie din România

2010- prezent- Membru si Societății Române de Biochimie (SRBBM)

## Contracte de Cercetare

### Contracte internaționale -

2010- prezent- Membru al colectivului de redacție al revistei „Proenvironment- Promediu”- Cluj-Napoca

2010- prezent- Membru ASIAR- Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România

2010- prezent- Membru extern al Academiei Maghiare de Științe

**2018-2020:** NOvel Natural Antimicrobial Coatings for food production chain/ Noi învelisuri naturale cu efect antimicrobian pentru lanțul de producție alimentară; COFUND-MANUNET III-NON-ACT-2- **membru în echipa de cercetare**

**2017-2019:** ERANET-MANUNET II -TOMATOCYCLE (1) 34/14.06.2017, Sustainable exploitation of tomato processing industry by-products (EXPLOATAREA SUSTENABILĂ A SUBPRODUSELOR REZULTATE ÎN URMA PROCESĂRII TOMATELOR- **membru în echipa de cercetare**

**2016-2019: Food Fermentations for Purpose: Health Promotion and Biopreservation- LONGLINE; JPI.- membru în echipa de cercetare**

### Contracte naționale

#### DIRECTOR

**2022-2024: Proiect de cercetare național** PN-III-P4-PCE-2021-0750; nr. PCE 25/2022: Innovative solid-state fermentation system for enhancing the nutraceutical content of agri-food by-products/ Sistem inovativ de fermentare în stare solidă pentru îmbunătățirea conținutului de nutraceutice al subproduselor agro-alimentare.-**director proiect**- Valoare proiect: 1200000 lei.

**2019-2022: Proiect de cercetare național PN-III-P2-2.1-PED-2019-1660;** Contract de finanțare nr. 387PED/2020-Solid-State Bioprocess Development and Optimization for the Sustainable Production of Powerful Antioxidants from Grape Pomace using Food Grade Fungi/ Dezvoltarea și Optimizarea unui Bioproces pe Strat Solid în vederea Producției Sustenabile de Antioxidanți Puternici Folosind Resturi de Struguri și Fungi Filamentosi. - **director proiect**- Valoare proiect: 600000lei.

**2015-2017: Proiect de cercetare național** - 2015-2017 “BIOCONVERSION OF AGRO-FOOD WASTES INTO VALUE-ADDED FUNGAL METABOLITES/ BIOCONVERSIA REZIDUURILOR AGRO-ALIMENTARE ÎN METABOLIȚI FUNGICI CU VALOARE ADĂUGATĂ (BIOAGWIVAM)”, Cod: PN-II-RU-TE-2014-4-1255, nr. 15 / 01/10/2015- **director proiect**- Valoare proiect: 549500 lei.

**2013-2015: Proiect de cercetare național** - 2013-2015 “The valorification of antioxidant potential of some hydrophilic and lipophilic phytochemicals from agro-industrial Romanian bioprocessed wastes/ Valorificarea potențialului antioxidant al compusilor hidro- și lipofilici din reziduuri agro-alimentare bioprocesate ”, Cod: PN-II-RU-PD-2012-3-0245, nr.92/25.06.2013.- **director proiect**- Valoare proiect: 299860 lei.

**2013: Grant USAMV-CN**-pentru asistenți și șefi de lucrări nr 1346/8.02.2013- Evaluarea Potențialului Antioxidant al Compusilor Hidro- și Lipofilici Recuperati din Reziduuri de Fructe Samburoase- **director**.

**2012: Grant USAMV-CN**-pentru asistenți și șefi de lucrări nr 1215/4/2012- COMPOZIȚIA ÎN ACIZI GRĂSI A PRINCIPALELOR FRACTII LIPIDICE-NEUTRE ȘI POLARE- DIN CATINA ( Hippophae Rhamnoides L.) ssp. Carpatica - **director**

### Contracte naționale

#### Membru în echipă

**2021-2023:** PN-III-P4-ID-PCE-2020-1172, Nr. 243/2021, Nanostrategii pentru îmbunătățirea stabilității și bioaccessibilității zeaxantinei; dir. proiect Prof. A. Pinteș;-**membru în echipă**.

**2020-2022:** PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212, Contract de cercetare nr. 62 TE / 2020, Comportamentul structural și termo-oxidativ al lipidelor structurate prin diferite mecanisme în dinamica procesării diverselor produse alimentare și tehnofuncționalitatea acestora; dir. proiect Prof. V. Mureșan;-**membru în echipă**.

**2020-2022:** PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346, Contract de cercetare nr. 256 PED / 2020, Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator; dir. proiect Prof. V. Mureșan; - **membru în echipă**.

**2020-2022:** PN-III-P1-1.1-PD-2019-0679, Obținerea acidului succinic din ulei alimentar rezidual cu ajutorul drojdiilor oleofile; -**membru/mentor** al PosDoc Laura Mitrea.

**2018-2020:** PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0056; 2PCCDI/2018, Model de colaborare funcțional între organizații publice de cercetare și mediul economic cu scopul acordării de servicii științifice și tehnologice de înalt nivel în domeniul bioeconomiei; dir. proiect Prof. D. Vodnar;-**membru în echipă**.

**2018-2020:** PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0046 (PCCDI Nr. 1/2018) :Dezvoltarea unor platforme complexe de analiză și modelare a unor sisteme biologice complexe (Tehnobiosist); responsabil USAMVCN- Prof. C. Socaciu;-**membru în echipă**.

**2018-2020:** Creșterea performanței instituționale prin mecanisme de consolidare și dezvoltare a direcțiilor de cercetare din cadrul USAMV CN, Contract 37 PFE/2018; dir. proiect Prof. D. Vodnar; **-membru în echipă.**

**2016-2020:** POC-A1-A1.1.4-E-2015; 2016-2020-Tip de proiect: Proiecte CD pentru atragerea de personal cu competențe avansate din străinătate; ID: P\_37\_637: Dezvoltarea și modelarea bioproceselor pentru obținerea de 1,3-propandiol (pd) și acid citric din glicerol brut, cu aplicații în industria alimentară; Finantator ANCS I; **-membru în echipă.**

**2017:** PNCDI III - Programul 2, Subprogramul 2.1 – Securi de Inovare (CI-2017); Tehnologii inovative de structurare a uleiurilor vegetale presate la rece: “Omega(w)-rina” – produs tartinabil bogat în lipide polinesaturate și antioxidanți din plante “. Nr. Contract de finanțare: 28CI / 2017 --- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0037- Director de proiect: dr. Vlad MURESAN. Perioada de valabilitate a contractului de finanțare: 25.07.2017 – 31.12.2017; **-membru în echipă.**

**2016-2018:** PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237. Utilizarea eficientă a glicerolului brut de biodiesel în producția de acid lactic. Finantator: UEFISCDI (nr. 17 -PED); **-membru în echipă.**

**2014-2015:** Proiect Bilateral Cooperations: Distributed Control Strategies with Application to Robust Fractional Order Controllers for Distillation, UEFISCDI, Bilateral Cooperations, 763 RO-CY/2014, 13000 EUR, 2014-2015, <http://evadulf.wix.com/ro-cy-763>. coordonator UTCN-membru in echipaUTCN- director de proiect DULF Eva-H.; **-membru în echipă.**

**2014-2016:** PN-II-PT-PCCA-2013-4-0743,2014-2016. O nouă generație de băuturi probiotice funcționale cu impact asupra sănătății gastrointestinale/ *New generation of probiotic functional beverages with impact on gastro intestinal health*. Finantator: UEFISCDI; **-membru în echipă.**

**2009-2011:** Proiect PNII, IDEI ID\_228/2008, Contract nr.630/2009, Modelarea structurala complexa a coloanelor de separare izotopica pentru strategii avansate de control; **-membru în echipă.**

**2008-2011:** Proiect PN II -22094 - Tehnologie de transesterificare enzimatica destinata obtinerii de biocarburanti de generatia a 2-a, CARENZI; **-membru în echipă.**

**2007-2010:** Proiect PN II -5149-Parteneriate: Metodologii avansate (chemometrice si instrumentale) aplicate pentru evaluarea amprentei specifice de calitate si autenticitate a unor alimente functionale (AMPRENTAL); **-membru în echipă.**

**2007-2010:** PN-CD nr.2488/2007; COORDONATOR I.T.I.M. CLUJ-NAPOCA. Influența microundelor asupra compușilor bioactivi prezenți în plantele autohtoneM; **-membru în echipă.**

**2007-2010:** PNCD II. 51-067-Coordonat I.C.B. CLUJ- N. Conservarea biodiversității și caracterizarea resurselor genetice la măr în contextul stocării acestora în bănci de gene; **-membru în echipă.**

**2006-2008:** CEEX Modul I- Partener: Coordonator INSTITUTUL NATIONAL DE CD PENTRU TEHNOLOGII IZOTOPICE SI MOLECULARE (INCDTIM) Metode fototermice si tehnici complementare pentru studii calitatii, autenticitatii, degradării si contrafacerii uleiurilor vegetale; **-membru în echipă.**

**2006-2008:** CEEX – MODUL III- Cordonator USAMV Cluj-N..Rețea tematica de promovare a parteneriatului european in microtehnologii de bioincapsulare cu implicatii in nutritie, biofarmacie si nanomedicina ( brg-ronet); **-membru în echipă.**

**2006-2008:** CEEX – MODUL IV- Cordonator USAMV Cluj-N..Extinderea competentei laboratoarelor agril pentru evaluarea si certificarea autenticității, calitatii si conformitatii unor produse alimentare funcționale, conform normelor UE; **-membru în echipă.**

**2006-2008:** CEEX- Modul I-Cordonator USAMV Cluj-N..Tehnici avansate de determinare a reziduurilor chimice din alimentele de origine animală; **-membru în echipă.**

**2004-2006:** VIASAN 360/2004;partener, Coordonator UMF Cluj Napoca. Studiul efectului hipocolesterolemiant al alimentelor nutraceutice îmbogățite cu fitosteroli obținute din proteine vegetale ALFIT; **-membru în echipă.**

#### Lista Lucrări Publicate Relevante

1. **Dulf, F. V.**, Vodnar, D. C., & Dulf, E. H. (2023). Solid-state fermentation with Zygomycetes fungi as a tool for biofortification of apple pomace with  $\gamma$ -linolenic acid, carotenoid pigments and phenolic antioxidants. *Food Research International*, 173, 113448. (IF=8.1).
2. Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Mureșan, ... **Dulf, F.**, Páll, E., Truță, A.M., Pașca, C. and Dezmirean, D.S., 2023. Characterization of some Fagaceae kernels nutritional composition for potential use as novel food ingredients. *Food Chemistry*, 406, p.135053. (IF=9.231).
3. Mitrea, L., Teleky, B.E., Leopold, L.F., Nemes, S.A., Plamada, D., **Dulf, F.V.\***, Pop, I.D. and Vodnar, D.C., 2022. The physicochemical properties of five vegetable oils exposed at high temperature for a short-time-interval. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106, p.104305. (IF=4.556).
4. Szabo, K., **Dulf, F.V.\***, Teleky, B.E., Eleni, P., Boukouvalas, C., Krokida, M., Kapsalis, N., Rusu, A.V., Socol, C.T. and Vodnar, D.C., 2021. Evaluation of the bioactive compounds found in tomato seed oil and tomato peels influenced by industrial heat treatments. *Foods*, 10(1), p.110. (IF=4.35).

5. Urcan, A.C., Criste, A.D., Dezmirean, D.S., Bobiș, O., Bonta, V., **Dulf, F.V.**, Mărgăoan, R., Cornea-Cipcigan, M. and Campos, M.G., 2021. Botanical origin approach for a better understanding of chemical and nutritional composition of beebread as an important value-added food supplement. *LWT- Food Science and Technology*, 142, p.111068. (IF=4.952).
6. **Dulf, F. V.**, Vodnar, D. C., Toșa, M. I., & Dulf, E. H. (2020). Simultaneous enrichment of grape pomace with  $\gamma$ -linolenic acid and carotenoids by solid-state fermentation with Zygomycetes fungi and antioxidant potential of the bioprocessed substrates. *Food Chemistry*, 125927. (IF=5.399).
7. Pop, O. L., Pop, C. R., Dufrechou, M., Vodnar, D. C., Socaci, S. A., **Dulf, F. V.**, ... & Suharoschi, R. (2020). Edible Films and Coatings Functionalization by Probiotic Incorporation: A Review. *Polymers*, 12(1), 12 (IF=3.164).
8. Tudor, C., Bohn, T., Iddir, M., Dulf, F. V., Focșan, M., Rugină, D. O., & Pinteaa, A. (2020). Sea Buckthorn Oil as a Valuable Source of Bioaccessible Xanthophylls. *Nutrients*, 12(1), 76. (IF=4.171)..
9. Szabo, K., **Dulf, F. V.\***, Diaconeasa, Z., & Vodnar, D. C. (2019). Antimicrobial and antioxidant properties of tomato processing byproducts and their correlation with the biochemical composition. *LWT-Food Science and Technology*, 108558. (IF=3.714). - aut. corespondent.
10. Mitrea, L., Ranga, F., Fetea, F., **Dulf, F. V.**, Rusu, A., Trif, M., & Vodnar, D. C. (2019). Biodiesel-Derived Glycerol Obtained from Renewable Biomass—A Suitable Substrate for the Growth of *Candida zeylanoides* Yeast Strain ATCC 20367. *Microorganisms*, 7(8), 265; (IF=4.167).
11. Bindea, M., Rusu, B., Rusu, A., Trif, M., Leopold, L. F., **Dulf, F.\***, & Vodnar, D. C. (2018). Valorification of crude glycerol for pure fractions of docosahexaenoic acid and  $\beta$ -carotene production by using *Schizochytrium limacinum* and *Blakeslea trispora*. *Microbial Cell Factories*, 17(1), 97.(IF3.831). - aut. corespondent.
12. **Dulf, F. V.**, Vodnar, D. C., Dulf, E. H., Diaconeasa, Z., & Socaciu, C. (2018). Liberation and recovery of phenolic antioxidants and lipids in chokeberry (*Aronia melanocarpa*) pomace by solid-state bioprocessing using *Aspergillus niger* and *Rhizopus oligosporus* strains. *LWT-Food Science and Technology*, 87, 241-249. (IF=2.329).
13. **Dulf, F. V.**, Vodnar, D. C., Dulf, E. H., & Pinteaa, A. (2017). Phenolic compounds, flavonoids, lipids and antioxidant potential of apricot (*Prunus armeniaca* L.) pomace fermented by two filamentous fungal strains in solid state system. *Chemistry Central Journal*, 11(1), 92. (IF=2.442).
14. Vodnar, D. C., Călinoiu, L. F., **Dulf, F. V.\***, Ștefănescu, B. E., Crișan, G., & Socaciu, C. (2017). Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. *Food Chemistry*. -aut. corespondent (IF 2016 =4.052)
15. Pop, O. L., **Dulf, F. V.**, Cuiibus, L., Castro-Giráldez, M., Fito, P. J., Vodnar, D. C.,... & Suharoschi, R. (2017). Characterization of a Sea Buckthorn Extract and Its Effect on Free and Encapsulated *Lactobacillus casei*. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(12), 2513.(IF=3.226).
16. **Dulf, F. V.**, Vodnar, D. C., & Socaciu, C. (2016). Effects of solid-state fermentation with two filamentous fungi on the total phenolic contents, flavonoids, antioxidant activities and lipid fractions of plum fruit (*Prunus domestica* L.) by-products. *Food Chemistry*, 209, 27-36. (IF 2015=3.391).
17. **Dulf, F. V.**, Vodnar, D. C., Dulf, E. H., & Toșa, M. I. (2015). Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities, and Lipid Fractions from Berry Pomaces Obtained by Solid-State Fermentation of Two *Sambucus* Species with *Aspergillus niger*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63(13), 3489-3500. (IF= 3.107)
18. Fărcaș, A. C., Socaci, S. A., **Dulf, F. V.**, Tofană, M., Mudura, E., & Diaconeasa, Z. (2015). Volatile profile, fatty acids composition and total phenolics content of brewers' spent grain by-product with potential use in the development of new functional foods. *Journal of Cereal Science*, 64, 34-42.(IF=2.094)
19. R. Mărgăoan, L. Al. Mărghițaș, D. S. Dezmirean, **F. V. Dulf\***, A. Bunea, S. A. Socaci, O. Bobis (2014). Predominant and secondary pollen botanical origins influence the carotenoid and fatty acid profile in fresh honeybee-collected pollen. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(27):6306-16. doi: 10.1021/jf5020318. (IF= 3.107)- aut. corespondent.
20. **Dulf F.V.**, Oroian I, Vodnar DC, Socaciu C, Pinteaa A. Lipid Classes and Fatty Acid Regiodistribution in Triacylglycerols of Seed Oils of Two *Sambucus* Species (*S. nigra* L. and *S. ebulus* L.). *Molecules* 2013; 18(10):11768-11782. (IF= 2.428).
21. **Francisc V Dulf**, Doru Pamfil, Adriana D Baci, Adela Pinteaa. Fatty acid composition of lipids in pot marigold (*Calendula officinalis* L.) seed genotypes. *Chemistry Central Journal* 2013, 7:8 (IF= 1.31).
22. Vodnar DC, **Dulf FV**, Pop OL and Socaciu C. L (+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. *Microbial Cell Factories* 2013, 12: 92 (IF= 3.31).
23. **F.V. Dulf**. Fatty acids in berry lipids of six sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L., subspecies *carpatica*) cultivars grown in Romania. *Chemistry Central Journal* 2012, 6:106. (IF= 3.28).

24. Claudiu-Ioan Bunea, Nastasia Pop, Anca C Babeș, Cristian Matea, **Francisc V Dulf\*** and Andrea Bunea. Carotenoids, total polyphenols and antioxidant activity of grapes (*Vitis vinifera*) cultivated in organic and conventional systems. **Chemistry Central Journal** 2012, 6:66. (IF= 3.28) **aut. corespondent.**
25. **F.V. Dulf**, S. Andrei, A. Bunea, C. Socaciu. Fatty acid and phytosterol contents of some Romanian wild and cultivated berry pomaces. **Chemical Papers** 2012, 66 (10) 925–934 (IF=1.094).
26. A. Pinteaa, **F.V. Dulf\***, A. Bunea, C. Matea, S. Andrei. Comparative analysis of lipophilic compounds in eggs of organically raised ISA Brown and Araucana hens. **Chemical Papers** 66 (10) 955–963, 2012. (IF= 1.094) **aut. corespondent.**
27. **F.V. Dulf**, M.-L. Unguresan, D.C. Vodnar , C. Socaciu, 2010, Free and Esterified Sterol Distribution in Four Romanian Vegetable Oil , **Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj** 38 (2), Print ISSN 0255-965X; Electronic 1842-4309, Sp.Iss., pp. 09-13. (IF= 0.463).
28. Dadarlat, D., Neamtu, C., Streza, M., Socaciu, C., Bele C., **Dulf, F.** Highly accurate photopyroelectric measurement of thermal diffusivity of vegetable oils, **European Journal of Lipid Science and Technology** 2009, 111(2), s 148 - s154 (IF= 1.83).
29. Streza, M., Dadarlat, D., Socaciu, C., Bele C., **Dulf, F.**, Simon, V. , Photopyroelectric detection of vegetable oils' adulteration. **Food Biophysics** 2009, 4:147–150 (IF 2012= 1.642).

#### Cărți/Capitol de carte

1. **Dulf F.V. (2022)** Plum (*Prunus domestica* L.) Wastes (Chapter 26). In: Ramadan M.F., Farag M.A. (eds) Mediterranean Fruits Bio-wastes; pp 605-624. Springer, Cham. Print ISBN 978-3-030-84435-6; Online ISBN 978-3-030-84436-3; [https://doi.org/10.1007/978-3-030-84436-3\\_26](https://doi.org/10.1007/978-3-030-84436-3_26).
2. Socaci, S. A., Fărcaș, A. C., **Dulf, F. V.\***, Pop, O. L., Diaconeasa, Z. M., & Fogarasi, M. (2022). Health-promoting activities and bioavailability of bioactive compounds from functional foods. In: Hernández-Ledesma B. and Martínez-Villaluenga C. (eds) Current Advances for Development of Functional Foods Modulating Inflammation and Oxidative Stress, 17-31. Academic Press (Elsevier). ISBN 978-0-12-823482-2; <https://doi.org/10.1016/C2019-0-05479-9>.
3. A.C.Fărcaș, S.A. Socaci, E. Mudura, **F.V. Dulf**, D.C. Vodnar, M. Tofană, L.C. Salanță. *Exploitation of Brewing Industry Wastes to Produce Functional Ingredients* (Chapter 7). In *Brewing Technology*; edited by Makoto Kanauchi, ISBN 978-953-51-3342-1, Print ISBN 978-953-51-3341-4, 208 pages, Publisher: InTech, 2017.
4. **Francisc Vasile DULF**. Acizi grași și steroli din uleiuri comestibile de origine vegetală Ed. Mediamira, Cluj-N., Romania, ISBN 978-973-713-352-6, 2017, p. 175.
5. **Francisc Vasile DULF**. Analiza compușilor lipidici. Acizi grași și fitosteroli. Ed. Mediamira, Cluj-N., Romania, ISBN 978-973-713-303-8, 2012, p. 132.
6. **Francisc Vasile DULF**. Elemente de biochimie structurală. Ed. AcademicPres, Cluj-N., Romania, ISBN 978-973-744-327-4, 2013, p. 162.
7. **Francisc Vasile DULF**. Chimia mediului. Ed. AcademicPres, Cluj-N., Romania, ISBN 978-973-744-332-8 , 2013, p. 203.

#### Îndrumătoare de lucrări practice

1. **Francisc Vasile DULF**, Andreea STĂNILĂ. *Biochimie. Îndrumător de lucrări practice. Teste*. Ed. Mediamira, Cluj-N., Romania, ISBN (10) 973-713-132-0; ISBN (13) 978-973-713-132-4, 2006, p. 109.

#### Aptitudini și competențe personale

Limba(i) străină(e)  
cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (\*)

Limba engleza

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

(\*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

|   |   |
|---|---|
| Competențe și abilități sociale                               | Spirit de echipă  |
| Competențe și aptitudini tehnice                              | Analiza cromatografică – cromatografiile coloană, pe strat subțire, HPLC, GC și cuplaje MS<br>Tehnici spectroscopice: spectroscopie UV-Vis, spectrofluorimetrie, spectrometrie de masă  |
| Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului        | Cunoștințe de navigare pe Internet, de căutare în baze de date.<br>Cunoștințe de operare a programelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), precum și a unor programe ca ChemWin, EndNote, Origin, Prism.<br>Cunoștințe de bază în realizarea de web-site-uri.<br>Cunoștințe de bază a programelor de grafică : PhotoShop, Photo-Brush.  |
| Permis(e) de conducere  | Categoria B   |
| <b>Scientometrie/<br/>Informații suplimentare/<br/>Premii</b> | <p><b>H-index =26 (conf. Web of Science)</b><br/><b>H-index=32 (conf. Google Scholar)</b></p> <p>2022- <b>Inclus în Top World Ranking of Scientists 2%</b>- clasament dat publicității de <b>Universitatea Stanford (California, SUA)</b>, împreună cu Editura <b>Elsevier</b> și cu organizația de cercetare științifică <b>SciTech Strategies</b> (<a href="https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktzyw/6">https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktzyw/6</a>)</p> <p>Publicații reviste ISI/ ISI- proceedings - 69/ 18 (cf. WOS)<br/>Publicații în reviste BDI –24<br/>Publicații în alte reviste și volume de simpozioane - 26<br/>Premii UEFISCDI- 40 articole științifice premiate<br/>Premiul – Profesor Bologna 2012<br/>Premiul- șeful de lucrări (USAMV C-N) al anului univ. 2011-2012<br/>Premiul- șeful de lucrări (USAMV C-N) al anului univ. 2012-2013<br/>Premiul- șeful de lucrări (USAMV C-N) al anului univ. 2013-2014<br/>Premiul- conferențiar (USAMV C-N) al anului univ. 2014-2015<br/>Premiul- pentru cel mai bun articol ISI (USAMV C-N) al anului univ. 2011-2012<br/>Google Scholar profile: <a href="http://scholar.google.com/citations?user=QLX-ly0AAAAJ&amp;hl=en">http://scholar.google.com/citations?user=QLX-ly0AAAAJ&amp;hl=en</a><br/><b>Număr total de citări:</b> 1969- acc. Web of Science/ 1831 (excluzând auto-citările);<br/>3209-acc. Google Scholar</p> <p><b>Google Scholar profile:</b> <a href="http://scholar.google.com/citations?user=QLX-ly0AAAAJ&amp;hl=en">http://scholar.google.com/citations?user=QLX-ly0AAAAJ&amp;hl=en</a><br/><b>Orcid ID:</b> <a href="https://orcid.org/0000-0002-1669-6888">https://orcid.org/0000-0002-1669-6888</a><br/><b>BrainMap ID:</b> U-1700-039Q-3192<br/><b>Researcher ID:</b> AAQ-3577-2020<br/><b>SCOPUS:</b> <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=24828957100">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=24828957100</a><br/><b>AD Scientific Index 2022:</b> <a href="https://www.adscientificindex.com/scientist.php?id=914496">https://www.adscientificindex.com/scientist.php?id=914496</a></p> |

Cluj- Napoca 02.08.2024

Prof. Univ. dr. habil. Francisc Vasile DULF