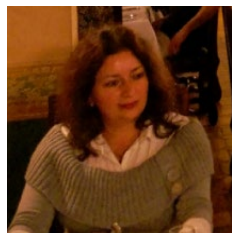




## Curriculum vitae Europass



### Informații personale

Nume / Prenume **HĂDĂRUGĂ Nicoleta Gabriela**  
Adresă  
Telefoane  
E-mail  
Naționalitate Română  
Data nașterii  
Sex Feminin

### Locul de muncă / Domeniul ocupațional

**Profesor universitar doctor inginer abilitat (Prof. Dr. Dr. Habil. Ing.)  
Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara**

### Experiența profesională

Perioada **2014-prezent**

Funcția sau postul ocupat

**Profesor Universitar Doctor Inginer.** Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (denumire anterioară: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara)

Activități și responsabilități principale

**2024**

**Director al Consiliului Studiilor Universitare de Doctorat (CSUD)** (interimar)

**2012 – 2016** (mandatul I), **2016 – prezent** (mandatul II), **2020 – 2024** (mandatul III)

**Prodecan:** Facultatea de Inginerie Alimentară (responsabil cercetare)

**Coordonator centru de cercetare: „Știința Alimentului”** - analize cromatografice, spectroscopice, termice și a apei prin titrare Karl Fischer

**Cursuri:** Controlul Calității în Procesarea Produselor Alimentare, Autenticitatea Produselor Alimentare

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (denumire anterioară: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara), Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Inginerie Alimentară; Departamentul de Știința Alimentului

Tipul activității sau sectorul de activitate

Învățământ superior

Perioada **2008-2014**

Funcția sau postul ocupat

**Conferențiar Universitar Doctor Inginer.** Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara

Activități și responsabilități principale

**2008 - 2012**

**Secretar științific:** Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare (responsabil cercetare)

**Cursuri:** Controlul Calității Produselor de Origine Vegetală, Bioarome, Extracte și aditivi naturali, Legislație și depistarea falsurilor

Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare; Departamentul de Știința Alimentului
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Perioada	<b>2005-2008</b>
Funcția sau postul ocupat	<i>Șef de Lucrări Universitar Doctor Inginer</i>
Activități și responsabilități principale	- <i>Cursuri</i> : Controlul Calității Produselor de Origine Vegetală, Arome și Sisteme Aromatizante, Bioarome - <i>Coordonare activități practice</i> : Controlul Calității Produselor de Origine Vegetală, Arome și Sisteme Aromatizante, Bioarome - Responsabil cu evaluarea calității în învățământul superior (în cadrul departamentului)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare; Departamentul de Controlul și Expertiza Produselor Agroalimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Perioada	<b>2001-2005</b>
Funcția sau postul ocupat	<i>Asistent Universitar Inginer</i>
Activități și responsabilități principale	- <i>Cursuri</i> : Arome și Sisteme Aromatizante, Bioarome - <i>Coordonare activități practice</i> : Controlul Fitosanitar al Produselor Alimentare Vegetale, Controlul Calității Extractelor și Aditivilor Naturali Alimentari, Arome și Sisteme Aromatizante, Condimente și Sisteme Condimentare, Bioarome, Tehnici de Izolare și Purificare a Principiilor Bioactive din Plante, Tehnici de Conservare, Tehnologia Aditivilor Alimentari, Tehnologia Cărnii și a Produselor din Carne, Reologia Produselor Alimentare, Fizica Alimentului
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare; Departamentul de Controlul și Expertiza Produselor Agroalimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Perioada	<b>1999-2001</b>
Funcția sau postul ocupat	<i>Preparator Universitar Inginer</i>
Activități și responsabilități principale	<i>Coordonare activități practice</i> : Proiectare tehnologică, Arome și Sisteme Aromatizante, Condimente și Sisteme Condimentare, Tehnici de Conservare, Tehnici de Izolare și Purificare a Principiilor Bioactive din Plante, Tehnologia Aditivilor Alimentari
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare; Departamentul de Extracte și Aditivi Naturali Alimentari
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior

## Educație și formare

Perioada	<b>2019</b>
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de absolvire</i>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Curs de formare profesională privind transferul de cunoștințe, obținere, protecția și valorificarea activelor profesionale
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	ASRO-Organismul Național de Standardizare
Perioada	<b>2014-2015</b>
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de absolvire</i>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Modul - Psihopedagogie (I+II)
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” Timișoara/ Departamentul DPPD
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED5

Perioada **2013**  
Calificarea / diploma obținută **Doctor Abilitat** / Ingineria Resurselor Vegetale și Animale (Școala doctorală USAMVBT)  
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Complecși compuși bioactivi / ciclodextrine: sinteză, caracterizare, aplicații și modelare moleculară  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea Politehnică din Timișoara (IOD)  
Nivelul în clasificarea națională sau internațională ISCED8

Perioada **2005**  
Calificarea / diploma obținută **Diplomă de Doctor** / Doctor în Științe Inginerești / Inginerie Chimică  
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Contribuții privind stabilitatea și eliberarea controlată a principiilor bioactive, Conducător științific: Prof.Dr.Ing. Alfa X. Lupea  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea Politehnică Timișoara (IOD)  
Nivelul în clasificarea națională sau internațională ISCED8

Perioada **1998-1999**  
Calificarea / diploma obținută **Diplomă de studii aprofundate** (Master, M.Sc.)  
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite *Specializare:* Extracte și Aditivi Naturali  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului-Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare  
Nivelul în clasificarea națională sau internațională ISCED7

Perioada **1993-1998**  
Calificarea / diploma obținută **Diplomă de Inginer** (B.Sc.)  
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite *Specializare:* Tehnologia Prelucrării Produselor Agroalimentare  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului-Timișoara, Calea Aradului 119, 300645-Timișoara; Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare  
Nivelul în clasificarea națională sau internațională ISCED6

Perioada **1991-1993**  
Calificarea / diploma obținută Diplomă de Tehnician Proiectant  
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite *Specializare:* Proiectarea Articolelor din Piele și Înlocuitori  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Școala Postliceală la Grupul Școlar de Industrie Ușoară Timișoara

### **Domenii de expertiză**

Granturi și contracte *Director / Responsabil partener:*  
1. Aplicații biomedicale ale compușilor metalici (Metallomics), Ministerul Educației și Cercetării, Programul Național I, PN2, IDEI\_PCCE 140 / 2010-2013 (P8 – Responsabil Partener P8). Valoare: ~161637 EURO (700000 lei)  
2. Cercetări avansate în sinteza și proprietățile magnetice ale nanoparticulelor ferimagnetice de  $\text{Co}_8\text{Fe}_{3.5}\text{O}_4$  surfactate/n surfactate și biodisponibile, cu potențiale aplicații în terapia cancerului, Ministerul Educației și Cercetării, Programul Național I, PN2, PN2\_71026 / 2007-2010 (P4 – Responsabil Partener P4). Valoare: ~6595 EURO (25500 lei)

	<p>3. Protejarea și eliberarea controlată a compușilor bioactivi din plante din familia Compositae prin încapsulare în ciclodextrine, Ministerul Educației și Cercetării, CNCIS Code 326, Grant N° 44GR / 2007-2008 (Director). Valoare: ~27920 EURO (98000 lei)</p> <p>4. Obținerea unor nanocompozite/nanocristale cu aplicații în biotehnologie, agricultură, alimentație, sănătate și protecția mediului (NUSA), Ministerul Educației și Cercetării, Grant CEEX, P-CD-18 / 2005-2007 (CO - responsabil). Valoare: ~309275 EURO (1.090.040 lei (la propunere)).</p>
Programe de cercetare și educație	<p>1) Bursă DAAD “Research Stays and Study Visits for University Academics and Scientists”, Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Stuttgart, Germany. Tema de cercetare: Water determination in cyclodextrin complexes. Perioada: August-Septembrie 2008</p> <p>2) Visiting Professor, Akdeniz University, Antalya, Turkey. Septembrie-Octombrie 2013.</p>
Membru în asociații profesionale	<p><i>Membru al unor societăți științifice internaționale:</i></p> <p>1) Association EuroFoodWater (internațional), 2012 - prezent</p> <p><i>Membru al unor societăți științifice naționale:</i></p> <p>1) Societatea de Chimie din România, 2004 - prezent</p> <p>2) Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), 2009 - prezent</p> <p>3) Asociația de Cercetare Multidisciplinară din Zona de Vest a României, 2000 – prezent</p> <p>4) Societatea Romana de Biochimie si Biologie Moleculara (SRBBM), 2009-prezent</p>
Activități de evaluare și coordonare/organizare:	<p><i>Evaluator reviste științifice:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Food Chemistry</i> (Elsevier) (ISI 8.8)</li> <li>- <i>Food Research International</i> (Elsevier) (ISI 8.1)</li> <li>- <i>Beilstein Journal of Organic Chemistry</i> (Beistein Institute) (ISI 2.7)</li> <li>- <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> (Wiley) (ISI 2.7)</li> <li>- <i>International Journal of Food Properties</i> (Taylor and Francis) (ISI 2.9)</li> <li>- <i>Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry</i> (Springer) (ISI 2.3)</li> <li>- <i>Journal of Analytical Methods in Chemistry</i> (Hindawi) (ISI 2.6)</li> <li>- <i>Thermochimica Acta</i> (Elsevier) (ISI 3.5)</li> <li>- <i>Journal of Molecular Structure</i> (Elsevier) (ISI 3.8)</li> <li>- <i>Applied Sciences</i> (MDPI-Basel) (ISI 2.7)</li> <li>- <i>Plants</i> (MDPI-Basel) (ISI 4.5)</li> </ul> <p><i>Chair (internațional):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The 8<sup>th</sup> International Conference on Water in Food (EFW2014), EUROFOODWATER Association Series (France), Timișoara, Romania, May 25-27, 2014 (Chair of the organising committee &amp; Member of the scientific committee).</li> <li>- The 9<sup>th</sup> International Conference on Water in Food (EFW2016), EUROFOODWATER Association Series (France), Leuven, Belgium, May 22-24, 2016 (Member of the scientific committee).</li> <li>- The 10<sup>th</sup> International Conference on Water in Food (EFW2018), EUROFOODWATER Association Series (France), Prague, Czech Republic, September 19-21, 2018 (Member of the scientific committee).</li> <li>- The International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, Timișoara, Romania, 2010-2022 (Chair of the conference).</li> </ul> <p><i>Chair conferință internațională (USVT / USAMVBT):</i></p> <p>The International Conference on Food Chemistry, Engineering&amp;Technology, Timișoara, mai 2010-2023.</p> <p><i>Guest editor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Plants-Basel</i> (ISI 4.5). Special Issue: Phytochemicals in Plants – recent developments on the occurrence, composition, stability, health, food and pharmaceutical applications (2023)</li> <li>- <i>Plants-Basel</i> (ISI 4.5). Special Issue: Phytochemicals in Plants – recent developments on the occurrence, composition, stability, health, food and pharmaceutical applications – 2nd Edition (2024)</li> </ul> <p><i>Editor-in-Chief:</i></p> <p>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies (Agroprint - Timișoara)</p>

Evaluator graturi (international)

- **Eureka („Bioeconomy”)**
- **Awarding grants for Innovative projects-2018, 2019, 2020 (Montenegro; „Agriculture and food”)**

Evaluator granturi (national, selection)

- **PED (Experimental - Demonstration projects, PN II & PN III; „Bioeconomy”)**
- **PCCDI (Complex Projects, PN II & PN III; „Bioeconomy”)**
- **PD (Postdoctoral research projects, PN II & PN III; „Life Sciences”, „Physical Sciences and Engineering”)**
- **BG (Bridge Grants, PN II & PN III; „Bioeconomy”)**

Awards:

“Gheorghe Ionescu-Șișești” Award of Romanian Academy, for the year 2016, “Agricultural and forestry sciences” section, December 13, 2018

## Competențe personale

Limba maternă

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (\*)

Engleză

Germană

Română

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
A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază	A2	Nivel de bază

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

Competențe și abilități sociale

Competențe și aptitudini organizatorice

Competențe și aptitudini tehnice

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Competențe și aptitudini artistice

Alte competențe și aptitudini

Permis de conducere

Comunicativă, dinamică, abilitate în construcția de relații interumane și de rezolvare a problemelor

Abilități în organizarea, conducerea și managementul:

- programelor de cercetare științifică, în organizarea unor manifestări științifice
- desfășurării și finalizării proiectelor de diplomă și lucrărilor de disertație și de doctorat universitare
- laboratoarelor de cercetare și didactice universitare din domeniul agroalimentar

- experiență în izolarea, purificarea și semisinteza compușilor odoranți/aromatizanți, a compușilor și sistemelor bioactive naturale

- nanoîncapsularea compușilor bioactivi în ciclodextrine

- analize fizico chimice (cromatografie GC-MS/FID, HPLC-UV-VIS/DAD/RI, spectrofotometrie UV-VIS, analize termice TG/DTG/DSC, analize de apă Karl Fischer, analize chimice etc.)

- Sisteme de operare Microsoft Windows (toate versiunile)

- Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Visio)

- Adobe Acrobat package

- Programe de chimie (I. Base&Draw, Chem Office, ACD, HyperChem packages)

- Programe de achiziție de date instrumentale (GC-MS instruments, Chemstation etc.)

- Programe de statistică (Statistica, TableCurve, Origin. The Unscrambler packages)

- WEB browsers

Design vestimentar, încălțăminte. Proiectare asistată de calculator

Muzică, drumeții, literatură, istorie

Categoria B

Referințele, lista publicațiilor și citărilor, alte date pot fi furnizate la cerere

## Additional information

### Book chapters – selection (foreign publishers):

1. **Hădărugă, N.G.\***; Hădărugă, D.I., Hydroxycinnamic Acids. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2022**, pp. 59-109, ISBN: 978-3-030-81404-5, [https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5\\_3-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_3-1)
2. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.\***, Flavones. Structure, Properties, Sources and Food Applications. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 111-158, ISBN: 978-3-030-81404-5, [https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5\\_4-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_4-1)
3. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.\***, Chemistry, Functionality, and Applications of Flavonols. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 159-221, ISBN: 978-3-030-81404-5, [https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5\\_5-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_5-1)
4. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.\***, Flavanones in Plants and Humans. Chemistry, Functionality, and Applications. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 223-275, ISBN: 978-3-030-81404-5, [https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5\\_6-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_6-1)
5. **Hădărugă, N.G.\***; Hădărugă, D.I., Stilbenes and Its Derivatives and Glycosides. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 487-544, ISBN: 978-3-030-81404-5, [https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5\\_14-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_14-1)
6. Margolis, S.A.; Huang, P.H.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I., Water determination. In: Worsfold, P.; Poole, C.; Townshend, A.; Miro, M. (Eds.), *Encyclopedia of Analytical Science. Chemistry, Molecular Sciences and Chemical Engineering Reference Module*, 3<sup>rd</sup> ed., Elsevier Ltd, Oxford, **2019**, 382-390, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-409547-2.14505-6>
7. **Hădărugă, N.G.**; Bandur, G.N.; Hădărugă, D.I., Thermal analyses of cyclodextrin complexes. In: Cyclodextrin Fundamentals, Reactivity and Analysis, Fourmentin, S.; Crini, G.; Lichtfouse, E. (Eds.), in series: "Environmental Chemistry for a Sustainable World", vol. 16, Springer International Publishing AG (part of Springer Nature), Cham, **2018**, ISBN (print): 978-3-319-76158-9, eISBN: 978-3-319-76159-6, series ISSN: 2213-7114, pp. 155-221, doi: [https://doi.org/10.1007/978-3-319-76159-6\\_4](https://doi.org/10.1007/978-3-319-76159-6_4)
8. Kfoury, M.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Fourmentin, S., Cyclodextrins as encapsulation material for flavors and aroma. In: Encapsulations. Nanotechnology in Agri-Food Industry, vol. 2, Grumezescu, A.M. (ed.), Elsevier, Amsterdam, 2016, pp. 127-192, doi: 10.1016/B978-0-12-804307-3.00004-1, ISBN: 978-0-12-804307-3.
9. Clemons, P.A.; Olah, M.; Rad, R.; Ostopovici, L.; Bora, A.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.; Moldovan, R.; Fulfias, A.; Mracec, M.; Oprea, T.I., Expanding the Genetic Code. Chemical Informatics; In: *Chemical Biology: From Small Molecules to Systems Biology and Drug Design*, Wiley-VCH, New York (USA), **2007**, pp. 723-788, ISBN-10: 3527311505, ISBN-13: 9783527311507
10. Olah, M.; Mracec, Maria.; Ostopovici, Liliana; Rad, Ramona; Bora, Alina; **Hădărugă, Nicoleta G.**; Olah, Ionela; Banda, Magdalena; Simon, Z.; Mracec, M.; Oprea, T.I., "WOMBAT: World of Molecular Bioactivity". In: Oprea, T.I. (ed.), *Cheminformatics in Drug Discovery*, Wiley-VCH, New York (USA), **2004**, pp. 223-239, ISBN 978-3-527-30753-1

### Journal articles – selection (ISI foreign publishers):

1. **Hădărugă, N.G.**; Popescu, G.; Gligor (Pane), D.; Mitroi, C.L.; Stanciu, S.M.; Hădărugă, D.I., Discrimination of  $\beta$ -cyclodextrin/hazelnut (*Corylus avellana* L.) oil/flavonoid glycoside and flavonolignan ternary complexes by Fourier-transform infrared spectroscopy coupled with principal component analysis, *Beilstein Journal of Organic Chemistry* **2023**, *19*, 380-398, ISSN: 1860-5397, <https://doi.org/10.3762/bjoc.19.30> (IF<sub>2022</sub> = 2.7 / Q2)
2. **Hădărugă, N.G.\***; Gârban, Z.; Baltă, C.; Muselin, F.; Hădărugă, D.I.; Riviș, M., Beneficial Effects of Resveratrol and  $\gamma$ -Cyclodextrin on the Hematological and Biochemical Parameters of Healthy Wistar Rats Treated with Cisplatin: A PCA Approach, *Biomedicines* **2023**, *11*(10), 2726, <https://doi.org/10.3390/biomedicines11102726> (ISI<sub>2022</sub> = 4.7 / Q1).

3. Horablaga, A.; Şibu (Ciobanu), A.; Megyesi, C.I.; Gligor (Pane), D.; Bujancă, G.S.; Velciov, A.B.; Morariu, F.E.; Hădărugă, D.I.; Mişcă, C.D.; **Hădărugă, N.G.\***, Estimation of the controlled release of antioxidants from  $\beta$ -cyclodextrin/chamomile (*Matricaria chamomilla* L.) or milk thistle (*Silybum marianum* L.), Asteraceae, hydrophilic extract complexes through the fast and cheap spectrophotometric technique, *Plants* **2023**, *12*, 2352, <https://doi.org/10.3390/plants12122352> (ISI<sub>2022</sub> = 4.5 / Q1).
4. **Hădărugă, N.G.**; Chirilă, C.A.; Szakal, R.N.; Gălan, I.M.; Simandi, M.D.; Bujancă, G.S.; David, I.; Riviş, A.; Stanciu, S.M.; Hădărugă, D.I., FTIR–PCA Approach on Raw and Thermally Processed Chicken Lipids Stabilized by Nano-Encapsulation in  $\beta$ -Cyclodextrin, *Foods* **2022**, *11*, 3632, ISSN: 2304-8158, <https://doi.org/10.3390/foods11223632> (ISI 5.2 / Q1).
5. Medeleanu, M.A.; Hădărugă, D.I.; Muntean, C.V.; Popescu, G.; Rada, M.; Hegheş, A.; Zippenfening, S.E.; Lucan (Banciu), C.A.; Velciov, A.B.; Bandur, G.N.; **Hădărugă, N.G.**; Riviş, M., Structure-property relationships on recrystallized  $\beta$ -cyclodextrin solvates: a focus on X-ray diffractometry, FTIR and thermal analyses, *Carbohydrate Polymers* **2021**, *264*, 118079, <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2021.118079> (ISI 9.381 / Q1)
6. Iordănescu, O.A.; Băla, M.; Iuga, A.C.; Gligor (Pane), D.; Dascălu, I.; Bujancă, G.S.; David, I.; **Hădărugă, N.G.\***; Hădărugă, D.I., Antioxidant Activity and Discrimination of Organic Apples (*Malus domestica* Borkh.) Cultivated in the Western Region of Romania: A DPPH· Kinetics–PCA Approach, *Plants-Basel* **2021**, *10*, 1957, <https://doi.org/10.3390/plants10091957> (ISI 3.935 / Q1)
7. Iordănescu, O.A.; Băla, M.; Gligor (Pane), D.; Zippenfening, S.E.; Cugerean, M.I.; Petroman, M.I.; Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.\***; Riviş, M. A DPPH· Kinetic Approach on the Antioxidant Activity of Various Parts and Ripening Levels of Papaya (*Carica papaya* L.) Ethanolic Extracts, *Plants-Basel* **2021**, *10*, 14, <https://doi.org/10.3390/plants10081679> (ISI 3.935 / Q1)
8. Petroman, C.; Popescu, G.; Szakal, R.-N.; Păunescu, V.; Drăghia, L.; Bujancă, G.S.; Chirilă, C.A.; Hădărugă, D.I.; Văduva, L.; **Hădărugă, N.G.\***; Petroman, I., Fatty Acid Profile of Lipid Fractions of Mangalitză (*Sus scrofa domesticus*) from Northern Romania: A GC-MS-PCA Approach, *Foods* **2021**, *10*, 242. <https://doi.org/10.3390/foods10020242> (ISI 4.350 / Q2)
9. Popescu, G.; Radulov, I.; Iordănescu, O.A.; Orboi, M.D.; Radulescu, L.; Druga, M.; Bujancă, G.S.; David, I.; Hădărugă, D.I.; Lucan (Banciu), C.A.; **Hădărugă, N.G.\***; Riviş, M., Karl Fischer water titration – principal component analysis approach on bread products, *Applied Sciences* **2020**, *10*, 6518, doi: 10.3390/app10186518 (ISI 2.679 / Q2)
10. **Hădărugă, N.G.**; Szakal, R.N.; Chirilă, C.A.; Lukinich-Gruia, A.T.; Păunescu, V.; Muntean, C.; Rusu, G.; Bujancă, G.; Hădărugă, D.I., Complexation of Danube common nase (*Chondrostoma nasus* L.) oil by  $\beta$ -cyclodextrin and 2-hydroxypropyl- $\beta$ -cyclodextrin, *Food Chemistry* **2020**, *303*, art. 125419, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125419> (ISI 7.514 / Q1)
11. **Hădărugă, N.G.**; Bandur, G.N.; David, I.; Hădărugă, D.I., A review on thermal analyses of cyclodextrins and cyclodextrin complexes, *Environmental Chemistry Letters* **2019**, *17*, 349–373, doi: <https://doi.org/10.1007/s10311-018-0806-8> (ISI 5.922 / Q1)
12. David, I.; Orboi, M.D.; Simandi, M.D.; Chirilă, C.A.; Megyesi, C.I.; Rădulescu, L.; Drăghia, L.; Lukinich-Gruia, A.T.; Muntean, C.; Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**, Fatty acid profile of Romanian's common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) lipid fractions and their complexation ability by  $\beta$ -cyclodextrin, *PLoS ONE* **2019**, *14*(11), e0225474, <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0225474> (ISI 2.776 / Q2)
13. Hădărugă, D.I.; Birău (Mitroi), C.L.; Gruia, A.T.; Păunescu, V.; Bandur, G.N.; **Hădărugă, N.G.**, Moisture evaluation of  $\beta$ -cyclodextrin/fish oils complexes by thermal analyses: A data review on common barbel (*Barbus barbus* L.), Pontic shad (*Alosa immaculata* Bennett), European wels catfish (*Silurus glanis* L.), and common bleak (*Alburnus alburnus* L.) living in Danube river, *Food Chemistry* **2017**, *236*, 49–58, doi: 10.1016/j.foodchem.2017.03.093 (ISI 4.946/Q1)
14. Hădărugă, D.I.; Ünlüsayin, M.; Gruia, A.T.; Birău (Mitroi), C.; Rusu, G.; **Hădărugă, N.G.**, Thermal and oxidative stability of Atlantic salmon oil (*Salmo salar* L.) and complexation with  $\beta$ -cyclodextrin, *Beilstein Journal of Organic Chemistry* **2016**, *12*, 179–191, doi: 10.3762/bjoc.12.20 (ISI 2.337/Q2)
15. Ünlüsayin, M.; **Hădărugă, N.G.**; Rusu, G.; Gruia, A.T.; Păunescu, V.; Hădărugă, D.I., Nano-encapsulation competitiveness of omega-3 fatty acids and correlations of thermal analysis and Karl Fischer water titration for European anchovy (*Engraulis encrasicolus* L.) oil /  $\beta$ -

cyclodextrin complexes, *LWT – Food Science and Technology* **2016**, 68, 135-144, doi: 10.1016/j.lwt.2015.12.017 (ISI 2.329/Q1)

16. Hădărugă, D.I.; Costescu, C.I.; Corpaș, L.; **Hădărugă, N.G.**; Isengard, H.-D., Differentiation of rye and wheat flour as well as mixtures by using the kinetics of Karl Fischer water titration, *Food Chemistry* **2016**, 195, 49-55, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.08.124 (ISI 4.529/Q1)
17. Hegheș, A.; **Hădărugă, N.G.**; Fuliș, A.-V.; Bandur, G.N.; Hădărugă, D.I.\*; Dehelean, C.-A., *Capsicum annuum* extracts/ $\beta$ -cyclodextrin complexes: Thermal analyses – Karl Fischer water titration correlations and antioxidant activity, *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry* **2015**, 120, 603-615, doi: 10.1007/s10973-014-4229-x (ISI 2.042)
18. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Costescu, C.I.; David, I.; Gruia, A.T., Thermal and oxidative stability of the *Ocimum basilicum* L. essential oil/ $\beta$ -cyclodextrin supramolecular system, *Bellstein Journal of Organic Chemistry* **2014**, 10, 2809-2820, doi: 10.3762/bjoc.10.298 (ISI 2.757)
19. Corpaș, L.; **Hădărugă, N.G.**; David, I.; Pîrșan, P.; Hădărugă, D.I.; Isengard, H.-D., Karl Fischer water titration – Principal component analysis approach on wheat flour, *Food Analytical Methods* **2014**, 7(6), 1353-1358, doi: 10.1007/s12161-013-9757-7 (ISI 1.956)
20. **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Isengard, H.-D., “Surface water” and “strong-bonded water” in cyclodextrins: a Karl Fischer titration approach, *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry* **2013**, 75 (3-4), 297-302, doi: 10.1007/s10847-012-0143-7 (ISI 1.426).
21. Hermenean, A.; Ardelean, A.; Stan, M.; **Hădărugă, N.G.**; Mihali, C.-V.; Costache, M.; Dinischiotu, A., Antioxidant and hepatoprotective effects of naringenin and its  $\beta$ -cyclodextrin formulation in mice intoxicated with carbon tetrachloride: A comparative study, *Journal of Medicinal Food* **2014**, 17(6), 670-677, doi: 10.1089/jmf.2013.0007 (ISI 1.642).
22. Gârban, G.; Silaghi-Dumitrescu, R.; Ioniță, H.; Gârban, Z.; **Hădărugă, N.G.**; Ghibu, G.D.; Baltă, C.; Simiz, F.D.; Mitar, C., Influence of Novel Gallium Complexes on the Homeostasis of Some Biochemical and Hematological Parameters in Rats, *Biological Trace Element Research* **2013**, 155, 387-395, doi: 10.1007/s12011-013-9796-3 (ISI 1.307).
23. **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Isengard, H.-D., Water content of natural cyclodextrins and their essential oil complexes: a comparative study between Karl Fischer titration and thermal methods, *Food Chemistry* **2012**, 132(4), 1741-1748, doi: 10.1016/j.foodchem.2011.11.003 (ISI 3.334)
24. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Bandur, G.; Isengard, H.-D., Water content of flavonoid/cyclodextrin nanoparticles: relationship with the structural descriptors of biologically active compounds, *Food Chemistry* **2012**, 132(4), 1651-1659, doi: 10.1016/j.foodchem.2011.06.004 (ISI 3.334)
25. Riviș, A.; **Hădărugă, N.G.**; Gârban, Z.; Hădărugă, D.I., Titanocene / cyclodextrin supramolecular systems: a theoretical approach, *Chemistry Central Journal* **2012**, 6, 129, doi: 10.1186/1752-153X-6-129 (ISI 1.310))
26. Hermenean, A.; Popescu, C.; Ardelean, A.; Stan, M.; **Hădărugă, N.G.**; Mihali, C.-V.; Costache, M.; Dinischiotu, A., Hepatoprotective Effects of *Berberis vulgaris* L. Extract/ $\beta$ -Cyclodextrin on Carbon Tetrachloride-Induced Acute Toxicity in Mice, *International Journal of Molecular Sciences* **2012**, 13, 9014-9034, ISSN: 1422-0067, doi: 10.3390/ijms13079014 (ISI 2.464)
27. **Hădărugă, N.G.**, *Ficaria verna* Huds. extracts and their  $\beta$ -cyclodextrin supramolecular systems, *Chemistry Central Journal* **2012**, 6:16, ISSN 1752-153X, doi: 10.1186/1752-153X-6-16 (ISI 3.280)
28. **Hădărugă, N.G.**; Gharibeh Branic, A.; Hădărugă, D.I.; Gruia, G.; Pleșa, C.; Costescu, C.; Ardelean, A.; Lupea, A.X., Comparative study on *Juniperus communis* and *Juniperus virginiana* essential oils: TLC and GC analyses, *Journal of Planar Chromatography - Modern TLC* **2011**, 24(2), 130-135, doi: 10.1556/JPC.24.2011.2.9, ISSN 0933-4173 (ISI 0.767)
29. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Butnaru, G.; Tatu, C.; Gruia, A., Bioactive microparticles (10): Thermal and oxidative stability of nicotine and its complex with  $\beta$ -cyclodextrin, *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry* **2010**, 68(1), 155-164, doi: 10.1007/s10847-010-9761-0; ISSN 0923-0750 (ISI 1.220)
30. **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Păunescu, V.; Tatu, C.; Ordodi, L.; Bandur, G.; Lupea, A.X., Bioactive Nanoparticles (6). Thermal Stability of Linoleic Acid /  $\alpha$ - and  $\beta$ -Cyclodextrin Complexes, *Food Chemistry* **2006**, 99(3), 500-508; doi: 10.1016/j.foodchem.2005.08.012, ISSN 0308-8146 (ISI 3.458).



Journal articles – selection (ISI Romanian publishers):

1. Pînzaru, I.A.; Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Corpaș, L.; Peter, F., Hepatoprotective flavonoid bioconjugate /  $\beta$ -cyclodextrin nanoparticles: DSC – molecular modeling correlation, *Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures* **2011**, 6(4), 1605-1617 (**ISI 1.200**)
2. Pleșa, C.M.; Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Gharibeh Branic, A.; Ardelean, A.; Lupea, A.X., *Juniperus communis* and *Juniperus virginiana* Hydrophobic Extracts: A Multivariate Analysis Approach, *Revista de Chimie* **2011**, 62(9), 941-946, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.599**)
3. Gharibeh Branic, A.; Pleșa, C.M.; **Hădărugă, N.G.**; Ardelean, A.; Hădărugă, D.I.; Ordodi, V.L.; Gruia, A.T.; Lupea, A.X., A Comparative Study of *Juniperus communis* and *Juniperus virginiana* Extracts: The Influence of Method, Solvent, and Provenience, *Revista de Chimie* **2011**, 62(5), 508-513, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.599**)
4. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Lazău, C.; Rațiu, C.; Crăciun, C.; Grozescu, I., Liposomes containing undoped and Au<sup>+</sup>/Ag<sup>+</sup> doped titanium dioxide nanoparticles, *Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures* **2010**, 5(4), 919-925, ISSN 1842-3582 (**ISI 2.079**)
5. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Bandur, G.; Riviș, A.; Costescu, C.; Ordodi, V.; Ardelean, A., *Berberis vulgaris* extract/ $\beta$ -cyclodextrin nanoparticles: synthesis and characterization, *Revista de Chimie* **2010**, 61(7), 669-675, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.693**)
6. Lazau, C.; Sfirloaga, P.; Ratiu, C.; Orha, C.; Ioitescu, A.; Miron, I.; Novaconi, S.; Hadaruga, D.I.; **Hadaruga, N.G.**; Bandur, G.N.; Rusu, G.; Grozescu, I., Synthesis of Bioactive Materials Based on Undoped/Doped TiO<sub>2</sub> and Their Nanocrystals with alpha- / beta-Cyclodextrins, *Journal of Optoelectronics and Advanced Materials* **2009**, 11(7), 981-987; (**ISI 0.433**)
7. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Hermenean, A.; Riviș, A.; Pâslaru, V.; Codina, G., Bionanomaterials: Thermal Stability of the Oleic Acid /  $\alpha$ - and  $\beta$ -cyclodextrin Complexes, *Revista de Chimie* **2008**, 59(9), 994-998, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.577**)
8. Costescu, C.I.; **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Riviș, A.; Ardelean, A.; Lupea, A.X., Bionanomaterials: Synthesis, Physico-Chemical and Multivariate Analyses of the Dicotyledonatae and Pinatae Essential Oil /  $\beta$ -Cyclodextrin Nanoparticles, *Revista de Chimie* **2008**, 59(7), 739-744, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.577**)
9. Hădărugă, D.I.; **Hădărugă, N.G.**; Riviș, A.; Gruia, A.; Pînzaru, I.A., Thermal and Oxidative Stability of the *Allium sativum* L. Bioactive Compounds/ $\alpha$ - and  $\beta$ -Cyclodextrin Nanoparticles, *Revista de Chimie* **2007**, 58(11), 1009-1015, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.577**)
10. **Hădărugă, N.G.**; Hădărugă, D.I.; Riviș, A.; Păunescu, V.; Costescu, C.; Lupea, A.X., Bioactive Nanoparticles. Essential Oil from *Lamiaceae* Family Plants /  $\beta$ -Cyclodextrin Supramolecular Systems, *Revista de Chimie* **2007**, 58(10), 909-914, ISSN 0034-7752 (**ISI 0.577**).

**Annexes**

Lista articolelor științifice, conferințe, lista citărilor și alte materiale – pot fi obținute la cerere.

**Prof. Dr. Habil. Ing. Nicoleta HĂDĂRUGĂ**