



Călina Cristina Nagy (căs. Ciont)

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

 **Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară** – Cluj-Napoca, România

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Asistent universitar

[01/10/2024 – În curs]

 **Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară** – Cluj-Napoca, România

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Cadru didactic asociat

[12/02/2024 – 30/07/2024]

 **PN-III-P4-ID-PCE-2020-2126** – Cluj-Napoca, România

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Asistent de cercetare

[01/10/2021 – 31/12/2023]

 **FrieslandCampina** – Cluj-Napoca, România

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Specialist Controlul Calității

[01/09/2020 – 09/2021]

 **FrieslandCampina** – Cluj-Napoca, România

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Technician Controlul Calității

[01/10/2019 – 01/09/2020]

EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

Doctorat Biotehnologii

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară [01/10/2021 – În curs]

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Master Siguranța și protecția consumatorului

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor [01/10/2019 – 31/07/2021]

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Inginer tehnolog în industria alimentară

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor [01/10/2015 – 31/07/2019]

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Modul pedagogic - Curs de formare psihopedagogică

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară [01/10/2015 – 31/07/2022]

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Curs Antreprenoriat

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară [01/10/2017 – 30/06/2018]

Localitatea: Cluj-Napoca | Țara: România

Absolvent Bacalaureat

Liceul Teoretic „Ana Ipătescu”, Gherla, Profil Matematică-Informatică [15/09/2011 – 15/06/2015]

Localitatea: Gherla | Țara: România

PUBLICAȚII

[2025]

• Aziez, M., Suharoschi, R., Merakeb, M. S., Pop, O. L., Ciont, C., Ranga, F., ... & Bribi, N. (2025). Phenolic Profiling and Bioactive Properties of *Arthrospira platensis* Extract in Alleviating Acute and Sub-Chronic Colitis. *International Journal of Molecular Sciences*, 26(12), 5692.

[2025]

• Ciont, C., Pop, R. M., Pop, L., Vodnar, D. C., Morariu, I. D., Suharoschi, R., & Pop, O. L. (2025). Impact of Side Effects on Anemia Therapy Compliance. *Nutrients*, 17(9), 1485.

[2025]

• Ciont, C., Mesaros, A., Cocean, A. M., Varvara, R. A., Simon, E., Barbu-Tudoran, L., ... & Pop, O. L. (2025). Bioconversion of Fe₃O₄ Nanoparticles by Probiotics. *Pharmaceuticals*, 18(4), 542.

[2025]

• Szabo, K., Varvara, R. A., Ciont, C., Macri, A. M., & Vodnar, D. C. (2025). An updated overview on the revalorization of bioactive compounds derived from tomato production and processing by-products. *Journal of Cleaner Production*, 145151.

[2025]

• TELEKY, B. E., MARTĂU, G. A., CIONT, C., ODOCHEANU, R., RANGA, F., & VODNAR, D. C. (2025). Bioconversion of Sushi By-Products through Fermentation with *Aspergillus terreus* and *Bacillus subtilis*.

[2025]

• MIHAI, M., CIONT, C., MARCHIȘ, C., OLAR-POP, L., & POP, O. L. (2025). Food Fortification and Nutrition Enhancement Strategies in the Agri-food Sector in Support of the Farm-To-Fork Initiative of the European Union. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 82(1), 44-76.

[2024]

• Martău, Gheorghe-Adrian, Lavinia-Florina Călinoiu, Ana-Maria Cocean, Rodica-Anita Varvara, Mădălina-Paula Plosca, Mihaela-Stefana Pascuta, Călina Ciont, and Dan Cristian Vodnar. 2024. "Microbial Production of Vanillin." In *Microbial Production of Food Bioactive Compounds*, edited by Asli Can Karaca, Seid Mahdi Jafari and Farshad Darvishi Harzevili, 1-27. Cham: Springer International Publishing.

[2024]

• Pop, O. L., Ciont, C., Gabbianelli, R., Coldea, T. E., Pop, C. R., Mudura, E., ... & Suharoschi, R. (2024). Deciphering contaminants and toxins in fermented food for enhanced human health safeguarding. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23(5), e13428.

[2024]

• Gherasim, C. E., Focșan, M., Ciont, C., Bunea, A., Rugină, D., & Pinte, A. (2024). Stability and bioaccessibility of carotenoids from sea buckthorn pomace encapsulated in alginate hydrogel beads. *Nutrients*, 16(16), 2726.

[2024]

• Coldea, Teodora Emilia, et al. "Contaminants Found in Non-Alcoholic Fermented Cereal-Based Beverages." *Food Safety*. CRC Press, 2024. 138-154.

[2024]

• Bratosin, B. C.; Martău, G.-A.; Ciont, C.; Ranga, F.; Simon, E.; Szabo, K.; Darjan, S.; Teleky, B.-E.; Vodnar, D. C. Nutritional and Physico-Chemical Characteristics of Innovative Bars Enriched with Aronia melanocarpa By-Product Powder. *Applied Sciences* 2024, 14 (6), 2338.

[2024]

• Ceresino, E. B.; Ciont, C.; Pop, O. L. Overview of Sourdough Microbiota. In *Sourdough Microbiota and Starter Cultures for Industry*, Ceresino, E. B., Juodeikiene, G., Miescher Schwenninger, S., Ferreira da Rocha, J. M. Eds.; Springer International Publishing, 2024; pp 1-20.

[2024]

• Mitrea, L.; Teleky, B. E.; Nemes, S. A.; Plamada, D.; Varvara, R. A.; Pascuta, M. S.; Ciont, C.; Cocean, A. M.; Medeleanu, M.; Nistor, A.; et al. Succinic acid - A run-through of the latest perspectives of production from renewable biomass. *Heliyon* 2024, 10 (3), e25551.

[2023]

• Ciont, C.; Difonzo, G.; Pasqualone, A.; Chis, M. S.; Ranga, F.; Szabo, K.; Simon, E.; Naghiu, A.; Barbu-Tudoran, L.; Caponio, F.; et al. Phenolic profile of micro- and nano-encapsulated olive leaf extract in biscuits during in vitro gastrointestinal digestion. *Food Chemistry* 2023, 428, 136778.

[2023]

• Ciont, C.; Mesaroș, A.; Pop, O. L.; Vodnar, D. C. Iron oxide nanoparticles carried by probiotics for iron absorption: a systematic review. *Journal of Nanobiotechnology* 2023, 21 (1), 124.

[2023]

• Plamada, D.; Teleky, B.-E.; Nemes, S. A.; Mitrea, L.; Szabo, K.; Călinoiu, L.-F.; Pascuta, M. S.; Varvara, R.-A.; Ciont, C.; Martău, G. A.; et al. Plant-Based Dairy Alternatives—A Future Direction to the Milky Way. *Foods* 2023, 12 (9), 1883.

[2023]

• Geană, E.-I.; Coldea, T. E.; Avîrvarei, A.-C.; Mudura, E.; Pop, C. R.; Pop, O. L.; Ciont, C.; Salanță, L. C.; Călugăr, A.; Mihai, M. Fruit Pomaces as Valuable By-Products of Wine and Cider Industries. In *Agricultural Waste: Environmental Impact, Useful Metabolites and Energy Production*, Springer, 2023; pp 359-391.

[2023]

• Csatos, N.-I.; Simon, E.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Diaconeasa, Z. M.; Vodnar, D.-C.; Ciont, C.; Pop, O.-L. Development of a Fermented Beverage with *Chlorella vulgaris* Powder on Soybean-Based Fermented Beverage. *Biomolecules* 2023, 13 (2), 245.

[2022]

• Pop, O. L.; Kerezsi, A. D.; Ciont, C. A Comprehensive Review of *Moringa oleifera* Bioactive Compounds—Cytotoxicity Evaluation and Their Encapsulation. *Foods* 2022, 11 (23), 3787

[2022]

• Ciont, C.; Epuran, A.; Kerezsi, A. D.; Coldea, T. E.; Mudura, E.; Pasqualone, A.; Zhao, H.; Suharoschi, R.; Vriesekoop, F.; Pop, O. L. Beer Safety: New Challenges and Future Trends within Craft and Large-Scale Production. 2022, 11 (17), 2693.

[2022]

• Pascuta, M. S.; Varvara, R.-A.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Plamada, D.; Nemeș, S.-A.; Mitrea, L.; Martău, G. A.; Ciont, C.; Călinoiu, L. F.; et al. Polysaccharide-Based Edible Gels as Functional Ingredients: Characterization, Applicability, and Human Health Benefits. 2022, 8 (8)

COMPETENȚE LINGVISTICE

Limbă(i) maternă(e): română

Altă limbă (Alte limbi):

Engleză

COMPREHENSIV ORALĂ B2 **CITIT** B2 **SCRIS** B2
EXPRIMARE SCRISĂ B2 **CONVERSAȚIE** B2

Franceză

COMPREHENSIV ORALĂ B1 **CITIT** B1 **SCRIS** B1
EXPRIMARE SCRISĂ B1 **CONVERSAȚIE** B1

Niveluri: A1 și A2 Utilizator de bază B1 și B2 Utilizator independent C1 și C2 Utilizator experimentat

PROIECTE

[2024]

• Marie Skłodowska-Curie Actions, Research and Innovation Staff Exchange (RISE), Call: HORIZON-MSCA-2021-SE-01, Project Title Multi-Actor Research and Innovation Approaches for Food Functionality, ACRONYM RIA4FOOD, Project Number: 101131479

[2023]

24550/27.09.2023, "Cercetare-inovare în extracția și caracterizarea conținutului de proteină din mazărea galbenă prin procese sustenabile"

[2023]

PN-III-P4-ID-PCE-2020-2126 " Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice în absorpția fierului"

[2019]

Project Head Start

CONFERINȚE

[2024]

• **THE CASEE CONFERENCE 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, June 28-30, 2023, “Probiotics carry iron oxide nanoparticles for iron absorption”**

[2023]

• **International Conference of RSBMB 2023, 13-15 September Cluj-Napoca, Romania, “Phenolic profile of micro- and nano-encapsulated olive leaf extract in biscuits during in vitro gastrointestinal digestion”**

[2023]

• **22nd International Conference "Life sciences for sustainable development", University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, “Functionalized iron oxide nanoparticles for biomedical applications”**

[2022]

Salonul Internațional de Cercetare Științifică, Inovare și Invenție - Pro Invent, "Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice”

[2022]

Expoziția Internațională de Inventii și Inovații Traian Vuia Timisoara, Romania, Procedura de obținere și caracterizare a nanoparticulelor de oxid de fier sintetizate prin metode biologice”

[2021]

Simpozionul Internațional organizat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca, „Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice în absorbția fierului”

[2019]

Simpozionul Studentesc organizat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca, „Evaluarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice ale unui nou produs lactat crescut cu compusi biologic activi”

[2019]

Festivalul Alimentației, organizat de Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, „Brânză proaspătă din zară cu afine și sirop de muguri de brad”