

Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume **MUREȘAN ELENA ANDRUȚA**

Adresă

Telefon(oane)

E-mail andruta.muresan@usamvcluj.ro

Naționalitate Română

Data nașterii

Experiența profesională

Perioada	2016 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar (2023); Sef de lucrari (2020); Asistent universitar (2016-2020)
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior și cercetare
Perioada	19.11.2013 – 21.04.2014
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în TPPA
Activități și responsabilități principale	Aplicarea de metode de cercetare adecvate pentru îndeplinirea obiectivelor proiectului; Efectuarea analizelor fizico-chimice și senzoriale / întocmirea rapoartelor de cercetare;
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – PN-II-IN-CI -2013 -1- 0048
Perioada	13.08.2012 – 1.12.2012; 01.08.2012 – 1.12.2012
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în TPPA
Activități și responsabilități principale	Aplicarea de metode de cercetare adecvate pentru îndeplinirea obiectivelor proiectului; Soluționarea problemelor tehnologice legate de obținerea unor prototipuri de produse zaharoase; Efectuarea analizelor fizico-chimice și senzoriale / întocmirea rapoartelor de cercetare intermediare;
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0047, și PN-II-IN-CI-2012-1-0010
Perioada	1.10.2010 – 30.09.2013
Funcția sau postul ocupat	Doctorand
Activități și responsabilități principale	Dezvoltarea de metode de analiză pentru determinarea principalilor compusi biochimici din mere Interpretarea statistică / discutarea critică a rezultatelor științifice obținute; Elaborarea / susținerea referatelor conform planului de pregătire individuală în doctorantură; Participarea la simpozioane cu lucrări științifice; Lucrări practice la disciplina Materii prime vegetale 2010-2011 / 2011-2012 / 2012-2013
Numele și adresa angajatorului	USAMV Cluj-Napoca,

Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – Inovare
Perioada	28.12.2012 – 15.02.2014
Funcția sau postul ocupat	Secretar
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știință și Tehnologie Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Educație și formare

Perioada	1.10.2010 - 30.09.2013
Nivelul de educație	Diplomă de doctor – USAMV Cluj-Napoca
Specializarea	Materii prime vegetale în industria alimentară
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Perioada	1.10.2006 – 8.06.2010
Diploma obținută	Diplomă de licență – Ingineria produselor alimentare
Specializarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Perioada	1.10.2007 – 15.02.2009
Diploma obținută	Diplomă de master
Specializarea	Produse alimentare de protecție
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Perioada	1.10.2002 – 4.06.2006
Diploma obținută	Licențiat în chimie
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea Babeș - Bolyai, Cluj-Napoca, România

Perioada	1.10.2002 – 8.06.2006
Diploma obținută	Certificat de absolvire, Departamentul pentru pregătirea personalului didactic
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea Babeș - Bolyai, Cluj-Napoca, România

Proiecte de cercetare **Director / Responsabil de proiect :2**

PN-III-P1-1.1-PD-2019-1108, Contract de cercetare nr. 71 PD / 2020, „Investigarea compușilor fitochimici din fructele de măr provenite de la specii sălbatice, soiuri tradiționale și moderne: cunoștințe esențiale pentru ameliorarea mărului în baza conceptului nutrafruit”

PN-III-P2-2.1-CI-2018-1047, Contract de cercetare nr. 181 CI/2018, Tehnologii alternative de valorificare a germenilor și semințelor de Cucurbitaceae, Asteraceae și Amaranthaceae în produse funcționale.

Membru în Echipa de cercetare: 6

PN-III-P2-2.1-CI-2018-1352, CONTRACT 232CI / 2018 - Cecuri de inovare, Meniuri inovative pentru prescolari

PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428, CONTRACT 245CI/2018 - Cecuri de inovare, Produse de patiserie inovative

PN-III-P2-2.1-CI- 2017-0722, CONTRACT141 CI/2017Cecuri de inovare, Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora

PN-II-IN-CI -2013 -1- 0048 - Program INOVARE Subprogram- Servicii suport pentru inovare "Cecuri de inovare", „Tehnologia de obținere a unui sortiment de muștar funcțional cu extract din plante medicinale”
 PN-II-IN-36 CI-2012-1-0047 - Program INOVARE Subprogram- Servicii suport pentru inovare "Cecuri de inovare", „Creșterea productivității, competitivității și a calității produselor obținute la Mag Comimpex'94”
 PN-II-IN-36 CI-2012-1-0010 - Program INOVARE Subprogram- Servicii suport pentru inovare "Cecuri de inovare", „Cercetări privind tehnologia de obținere a unui kit pentru fabricarea berii de casă”

Premii

Premierea rezultatelor cercetării:

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59526 (Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-Off Small-Scale Yogurt Processing Plant, Journal Sustainability) (yellow area)
 2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57936 The Use of Activated Micronized Zeolite Clinoptilolite as a Possible Alternative to Antibiotics and Chestnut Extract for the Control of Undifferentiated Calf Diarrhea: An In Vitro and In Vivo Study
 2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57558 (The Physicochemical and Antioxidant Properties of Sambucus nigra L. and Sambucus nigra Haschberg during Growth Phases: From Buds to Ripening, Journal Antioxidants) (red area)
 2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-58011 (Advanced Characterization of Hemp Flour (Cannabis sativa L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour, Journal Plants-Basel) (red area)
 2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021- 58327 (Hemp (Cannabis sativa L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product, Journal Plants-Basel) (red area)
 2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59457 (Changes in Physicochemical and Microbiological Properties, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles of Apuseni Cheese during Ripening, Journal Foods) (yellow area)
 2021 - PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-53892, pg. 80, Articol Metabolomics as a Tool to Elucidate the Sensory, Nutritional and Safety Quality of Wheat Bread—A Review
 2021 PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57408 (Red Oak (Quercus rubra L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, Journal Forests) (red area)
 2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-55495 PUSCAS ANDREEA Phenolics Dynamics and Infrared Fingerprints during the Storage of Pumpkin Seed Oil and Thereof Oleogel
 2019 - PN-III-P1-1.1- PRECISI-2019- 30552. Quantitative Analysis by HPLC and FT-MIR Prediction of Individual Sugars from the Plum Fruit Harvested during Growth and Fruit Development
 2018 - PN-III-P1-1.1-PRECBVT-2018-1585 - Premiul rezultatelor cercetării - brevete, Procedeu de obținere a unui produs pe bază de semințe oleaginoase integrale
 2018 - PN-III-P1-1.1- PRECISI-2018- 27139 - Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization in wheat-lentils composite flours
 2018 - PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-21647- Bioactive Compounds and Volatile Profile Dynamics During Fruit Growth of Several Plums Cultivars
 2016 - PN-III-P1-1.1- PRECISI-2016-12024- In situ analysis of lipid oxidation in oilseed-based food products using near-infrared spectroscopy and chemometrics: The sunflower kernel paste (tahini) example

Premii Internaționale

POSTER Prize la 16th Euro Fed Lipid Congress Belfast, UK, September 2018, LAMI-019 Enhancing the Unsaturated Fat Content and Techno-Functional Properties of Whipped Creams by Designing New Structured Fats – Blends of Rice Bran Wax Oleogel and Butter as Fat Model Systems
 Best Poster Award - International Conference on Obesity and Diet Imbalance, The higher utilization of flour from nettle seeds in order to obtain innovative bakery products by their fortification

Competențe utilizare PC

Microsoft 2010 Office tools (Word, Excel, PowerPoint), Minitab (16) Statistics

Limba maternă

Română

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare	Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Nivel european (*)	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba engleză	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B1	Intermediar
Limba franceză	B2	Intermediar plus	B2	Intermediar plus	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B2	Începător plus
Permis de conducere	2010 - categoria B									
Hobby	Înot, Călătorie.									
Competențe de comunicare	Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar și postuniversitar									
Competențe organizaționale/manageriale	Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture" Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor Membru al comisiei de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca Membru în comisii pentru examenul de disertație master - Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare Membru în comisii pentru examenul de licență – Tehnologia prelucrării produselor agricole, Ingineria produselor alimentare, Controlul și expertiza produselor alimentare									
Informații suplimentare	Membru al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din Învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR). din 2016 - 2023 Membru al EPSO – European Plant Science Organisation din 2017 -2023 Membru Slow Food, Convivium: Cluj Transilvania – din 2016 -2023									
Brevete de invenție	Muresan AE, Mureșan V, Muste S, Racolta E, Stan L, Niculae M, Galchis GF, Vlaic RA, Petru G (2023) Brevet de invenție nr. RO 134168 /2023, „Compoziție de baton nutrițional pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amaranthaceae” - Muresan V, Rotar AR, Racolta E, Mureșan AE, Coman C, Pop OL, Vlaic RA, Muste S, (2023), Brevet de invenție nr. RO 133598 /2023 „Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional - Muresan V, Racolta E, Socaciu C, Muste S, Muresan EA, (2018) Brevet de invenție nr. RO 131181 /2018 "Procedeu de obtinere a unui produs pe baza de seminte oleaginoase integrale" (CBI A 00981 / 12.12.2014 utrițional"									
Membru în Comitetul Editorial	Membru în Comitetul Editorial (Științific) al unor reviste COTATE/INDEXATE - Web of Science sau Guest Editor –special Issue Guest Editor of Special Issue "Spicy and Aromatic Plants", Topical Advisory Panel Member of Agronomy, Topical Advisory Panel Member of Sustainability, Topical Advisory Panel Member of Applied Sciences, Topical Advisory Panel Member of Nutrients, Topical Advisory Panel Member of International Journal of Molecular Sciences, Horticulturae- Reviewer Board. Membru în Comitetul Editorial (Științific) al unor reviste incluse în baze de date i internaționale (BDI); Guest Editor- special Issue Frontiers in Food Science and Technology, Current Investigations in Agriculture and Current Research (CIACR), International Journal of New Innovations in Engineering and Technology, Journal of Nutrition Food Science and Technology, Acta Scientific Nutritional Health, Journal of Gynecology and Reproductive Health, Annals of Agricultural & Crop Sciences, Asian Journal of Food Research and Nutrition, Medicon, Journal of Microbiology and Biotechnology Reports									
Premii obținute cu studenții coordonați	2022- Student Scientific Session, Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, The XXth Edition, November 24-26, 2022, Arad, Romania, FOR THE SCIENTIFIC PAPER: VALORISATION OF ACACIA FLOWER POWDER (<i>ROBINIA PSEUDOACACIA</i>) IN THE MANUFACTURING OF GLUTEN-FREE GINGERBREAD (stud. Cristina Berengea) 2018 – Premiul I Simpozion Studențesc FMV - USAMV București (stud. Codrea Claudia) 2018 – Premiul III Secțiunea CEPA Simpozion Studențesc USAMV Cluj (stud. Codrea Claudia) 2018 – Mențiunea II Secțiunea ITPA Simpozion Studențesc USAMV Cluj (stud. Petrici Mădălina) 2017 – Mențiunea III Secțiunea IPA Simpozion Studențesc USAMV Cluj (stud. Codrea Claudia) 2010 –, Premiul III, Simpozionul studențesc USAMV-Cluj-Napoca									

**Lucrări de licență și disertație
coordonate**

**Publicații indexate ISI Web of Science
Core Collection cu Factor de impact/
publicații indexate în alte baze de date
internationale (BDI)**

2023 - Coordonare directă 2 lucrări de licență și 4 lucrări de disertație
2022 - Coordonare directă și co-tutelă 3 lucrări de licență și 3 lucrări de disertație
2021 - Coordonare directă și co-tutelă în 7 lucrări de licență și 2 lucrări de disertație
2020 - Coordonare directă și co-tutelă în 4 lucrări de licență
2019 - Coordonare directă și co-tutelă în 11 lucrări de licență
2018 – Coordonare directă și co-tutelă în 12 lucrări de licență
2017 – Coordonare directă și co-tutelă în 7 lucrări de licență
2016 – Coordonare directă și co-tutelă în 3 lucrări de licență

Publicații ISI Web of Science: 32 articole științifice, din care **28 în jurnale ISI WoS** cu factor de impact (**9 autor principal**). Publicații BDI: **36 articole științifice**, din care **15 autor principal**, **3 Brevete de Invenție**, **1 manual didactic** și **1 îndrumător de lucrări practice**, **2 cărți științifice** și **2 capitole la edituri internaționale**

Selectie:

1. **Mureșan Andruța E.**, Sestras Adriana F., Militaru Madalina, Paucean Adriana, Tanislav Anda E., Pușcas Andreea, Mateescu Madalina, Mureșan Vlad, Marc (Vlaic) Romina A., Sestras Radu E., Chemometric comparison and classification of 22 apple genotypes based on texture analysis and physico-chemical quality attributes, Horticulturae 2022, 8, 64. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8010064> (IF = 2.923, Q1)
2. Marțiș, (Petruț) Georgiana Smaranda, Mureșan Vlad, Marc (Vlaic) Romina Maria, Mureșan Crina Carmen, Pop Carmen Rodica, Buzgau Giorgia, **Mureșan Andruța Elena**, Ungur Rodica Ana, Muste Sevastița, The Physicochemical and Antioxidant Properties of Sambucus nigra L. and Sambucus nigra Haschberg during Growth Phases: From Buds to Ripening, Antioxidants 2021, 10, 1093. <https://doi.org/10.3390/antiox10071093> (IF = 7.675, Q1)
3. Romina A. VLAIC1, Vlad MUREȘAN1, **Andruța E. MUREȘAN1***, Crina C. MUREȘAN, Adriana PĂUCEAN, Viorel MITRE, Simona M. CHIȘ, Sevastița MUSTE, The Changes of Polyphenols, Flavonoids, Anthocyanins and Chlorophyll Content in Plum Peels during Growth Phases: from Fructification to Ripening, Not Bot Horti Agrobo, 2018, 46(1):148-155. DOI:10.15835/nbha46111017, Print ISSN 0255-965X; Electronic 1842-4309, Available online: www.notulaeobotanicae.ro (IF 0.648)
4. R. A. Vlaic, S. A. Socaci, **A. E. Mureșan**, C. Mureșan, O. P. Moldovan, S. Muste*, and V. Mureșan, Bioactive Compounds and Volatile Profile Dynamics During Fruit Growth of Several Plums Cultivars, J. Agr. Sci. Tech. (2017) Vol. 19: 1565-1576, <http://jast.modares.ac.ir/article-23-7975-en.html>, (IF 0.89)
5. Marc (Vlaic) Romina Alina, Niculae Mihaela, Páll Eموke, Mureșan Vlad *, **Mureșan Andruța ***, Tanislav Anda, Pușcas Andreea, Mureșan Crina Carmen, Cerbu Constantin, Red Oak (Quercus rubra L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, Forests 2021, 12, 1088. <https://doi.org/10.3390/f12081088> (IF = 3.282, Q1).
6. Pușcas Andreea, Tanislav Anda E., Marc Romina A., Mureșan Vlad, **Mureșan Andruța E.***, Pall Eموke, Cerbu Constantin, Cytotoxicity Evaluation and Antioxidant Activity of a Novel Drink Based on Roasted Avocado Seed Powder, Plants 2022, 11, 1083. <https://doi.org/10.3390/plants11081083> (IF = 4.658, Q1)
7. Pușcas Andreea, Tanislav Anda Elena, Marc Romina Alina, Mureșan Vlad, **Mureșan Andruța Elena***, Valorization of mango peel and seed wastes in a biologically enriched biscuit assortment, Turkish Journal of Agriculture and Forestry 2023, 47(6), 29, <https://doi.org/10.55730/1300-011X.3156> (IF=2.669, Q1)
8. Szanto L.G.; Marc, R.A.*; **Muresan, A.E.***; Muresan, C.C.; Puscas, A.; Ranga, F.; Fetea, F.; Moraru, P.I.; Filip, M.; Muste, S. Improving Jelly Nutrient Profile with Bioactive Compounds from Pine (Pinus sylvestris L.) Extracts. Forests 2025, 16, 11. <https://doi.org/10.3390/f16010011>, (IF 2.4, Q1),
9. **Andruța E. Mureșan**, Simona Man, Sonia A. Socaci, Andreea Pușcas, Anda Elena Tanislav, Eموke Pall, Vlad Mureșan*, and Constantin G. Cerbu, Functionality of Muffins Fortified with Apple Pomace: Nutritional, Textural, and Sensory Aspects, Appl. Sci. 2024, 14, 6439. <https://doi.org/10.3390/app14156439>, (IF 2.5, Q1.)
10. Alexandra Mădălina Mateescu, **Andruța Elena Muresan***, Andreea Puscas, Vlad Muresan, Radu E. Sestras and Sevastița Muste, Baby food purees obtained from ten different apple cultivars and vegetable mixtures: product development and quality control, Appl. Sci. 2022, 12, 12462. <https://doi.org/10.3390/app122312462>, (IF 2.838, Q2)

Cluj-Napoca,

Conf. dr. Andruța Elena Mureșan