

Membru proiect – BLEJAN Ana-Maria**1. Data și locul nasterii: 16.04.1994, Rm. Vâlcea, jud. Vâlcea****2. Studii relevante pentru proiect:**

Instituția	Universitatea din Craiova Facultatea de Agronomie Licență - Controlul și Experitiza Produselor Alimentare	Universitatea din Craiova Facultatea de Agronomie - Master - Management în Agroturism și Calitatea Produselor Agroalimentare	Student doctorand a Universității "Dunărea de Jos" din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor.
Perioada	2015-2019	2019-2021	2022-Prezent
Grade obținute	Inginer	Inginer Masterand	Doctorand

3. Locul de muncă actual și funcția: Universitatea din Craiova- Facultatea de Agronomie, Departamentul Masurători Terestre-Management-Mecanizare, Asist. Univ. Drd.**4. Domenii de interes și activitate relevante pentru proiect**

(a) Dezvoltarea și validarea de metode de analiză fizico-chimică folosind metode avansate (HPLC-MS, AAS, ICP-MS) în vederea determinării unor substanțe biologice active din produse alimentare

(b) Studiul factorilor care influențează extracția compușilor bioactivi din produse alimentare și activitatea antioxidantă, evaluarea și valorificarea unor subproduse ale industriei alimentare

5. Publicații: 7 articole științifice în jurnale ISI cu factor de impact, peste 66 citări, indice Hirsch $h = 4$ în Google academic și $h = \dots$ în ISI Web of Knowledge**6. Lucrări selectate publicate relevante pentru activitățile proiectului**

- Nour, V.; Blejan, A.M.; Codină, G.G. Use of Bilberry and Blackcurrant Pomace Powders as Functional Ingredients in Cookies. Appl. Sci. 2025, 15, 5247. <https://doi.org/10.3390/app15105247>
- Blejan, A.M.; Nour, V.; Corbu, A.R.; Codină, G.G. Corn-Based Extruded Snacks Supplemented with Bilberry Pomace Powder: Physical, Chemical, Functional, and Sensory Properties. Appl. Sci. 2025, 15, 2468. <https://doi.org/10.3390/app15052468>
- Blejan, A.M.; Nour, V.; Corbu, A.R.; Codină, G.G. Influence of Bilberry Pomace Powder Addition on the Physicochemical, Functional, Rheological, and Sensory Properties of Stirred Yogurt. Gels 2024, 10, 616. <https://doi.org/10.3390/gels10100616>
- Blejan, A.M.; Nour, V.; Codină, G.G. Physicochemical and Functional Characterization of Pear Leathers Enriched with Wild Bilberry and Blackcurrant Pomace Powders. Agronomy 2024, 14, 2048. <https://www.mdpi.com/2073-4395/14/9/2048>
- Blejan, A.M., Nour, V., Corbu, A.R., Popescu, S. M. Recovery of phenolic compounds from wild bilberry, blackcurrant and blackberry pomaces by maceration and ultrasound assisted extraction. Studia Universitatis Babes-Bolyai, Chemia 2024, 69(1). https://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/issues/chemia2024_1/13Blejan_etal_201_218.pdf
- Blejan, A.M.; Nour, V. 2023. Physico-Chemical Characteristics, Sensory Attributes and Oxidative Stability of Soy Milk Mayonnaise Enriched in Carotenoids from Tomato By-Products. Applied Sciences 13, 7101. <https://doi.org/10.3390/app13127101>
- Blejan A.M., Nour V., Păcularu-Burada B., Popescu S.M. 2023. Wild bilberry, blackcurrant, and blackberry by-products as a source of nutritional and bioactive compounds. International Journal of Food Properties, 26:1, 1579-1595. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2224530>