

CECLU Liliana

1. Data și locul nașterii: 18.12.1980, mun. Cahul, Republica Moldova

2. Studii relevante pentru proiect:

Instituția	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați	Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hasdeu” din Cahul	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Perioada	2000 – 2005	2008 – 2010	2010 – 2015
Grade obținute	Inginer diplomat în Ingineria produselor alimentare	Master în Științe politice	Doctor în Ingineria produselor alimentare

3. Locul de muncă actual și funcția: Universitatea de Stat „Bogdan Petriceicu Hasdeu” din Cahul, Facultatea de Economie, Inginerie și Științe Aplicate, Catedra Inginerie și Științe Aplicate, conferențiar universitar, dr., Decan al Facultății de Economie, Inginerie și Științe Aplicate.

4. Domenii de interes și activitate relevante pentru proiect

(a) Optimizarea proceselor de uscare și stabilizare a subproduselor vegetale pentru păstrarea compușilor bionutritivi; (b) Modelare matematică și analiză predictivă a proceselor de uscare, a proceselor de extracție și stabilitate a compușilor bionutritivi; (c) Valorificarea integrală a subproduselor vegetale prin obținerea de ingrediente funcționale.

5. Publicații: 5 Monografii/Cărți de specialitate, 35 articole științifice, din care 9 articole în jurnale ISI cu factor de impact, 700 citări, indice Hirsch $h = 7$ în Google academic și $h = 6$ în ISI Web of Knowledge

6. Lucrări selectate publicate relevante pentru activitățile proiectului

1. NISTOR, Oana Viorela; **CECLU, Liliana**; ANDRONOIU, Doina Georgeta; RUDI, Ludmila; BOTEZ, Elisabeta. Influence of different drying methods on the physicochemical properties of red beetroot (*Beta vulgaris* L. var. *Cylindra*). In: *Food Chemistry*. 2017, nr. 236, pp. 59-67. ISSN 0308-8146. (IF: 5.399); <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.129>
2. **CECLU, Liliana**; NISTOR, Oana Viorela; ANDRONOIU, Doina Georgeta; MOCANU, Gabriel-Dănuț; BARBU, Viorica Vasilica; MAIDAN, Anastasia; RUDI, Ludmila; BOTEZ, Elisabeta. Development of several hybrid drying methods used to obtain red beetroot powder. In: *Food Chemistry*. 2020, nr. 310, p. 0. ISSN 0308-8146; (IF: 7.514); <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125637>
3. MOCANU, Gabriel-Danuț; NISTOR, Oana-Viorela; ANDRONOIU, Doina Georgeta; **CECLU, Liliana**; GHEONEA, I. MIHALCEA, Liliana; BARBU, Viorica Vasilica; CONSTANTIN, Oana Emilia; PATRASCU, Livia. Effects of drying methods on quality parameters of potato and red beetroot purée with *Lactobacillus delbrueckii*. In: *Journal of Food and Nutrition Research*, 59, 2020, No. 1, s. 23-34, (IF: 0.927)
4. NISTOR, Oana Viorela; **CECLU, Liliana**; MOCANU, Gabriel-Dănuț; BARBU, Viorica Vasilica; ANDRONOIU, Doina Georgeta; STANCIUC, Nicoleta. Three Types of Red Beetroot and Sour Cherry Based Marmalades with Enhanced Functional Properties. In: *Molecules (Basel, Switzerland)*. 2020, nr. 21(25), 5090; <https://doi.org/10.3390/molecules25215090> (IF: 4.412)
5. NISTOR, Oana Viorela, MOCANU, Gabriel Danuț, ANDRONOIU, Doina Georgeta, BARBU, Viorica Vasilica, **CECLU, Liliana**. A Complex Characterization of Pumpkin and Quince Purees Obtained by a Combination of Freezing and Conventional Cooking. In: *Foods* 2022, 11, 2038. <https://doi.org/10.3390/foods11142038> (IF: 5.561)
6. NISTOR, Oana Viorela, ANDRONOIU, Doina Georgeta, **CECLU, Liliana**. Quality assessment of elderberry (*Sambucus nigra* L.) jams. *Czech Journal of Food Sciences*, 2025, 43(1), 48-58. <https://doi.org/10.17221/111/2024-CJFS> (IF: 1.2)
7. **CECLU, Liliana**; NISTOR, Oana-Viorela; ANDRONOIU, Doina Georgeta; MOCANU, Gabriel Danuț; BARBU, Viorica Vasilica; RUDI, Ludmila; BOTEZ, Elisabeta. Novel Hybrid Drying Methods, Preceded by Different Pretreatments, Used to Obtain Pumpkin (*Cucurbita Maxima*) Powder. J. Monteiro et al. (Eds.): INCReASE 2019, pp. 198–212, 2020, Springer Nature Switzerland AG 2020; https://doi.org/10.1007/978-3-030-30938-1_16
8. **CECLU, Liliana**; MOCANU, Gabriel Danuț; ANDRONOIU, Doina Georgeta; NISTOR, Oana-Viorela. Artificial Neural Network Modeling of Marrow Slices (*Cucurbita Pepo* Var. *Giromontina*) by Convection and Combined Drying Methods. M. Brka et al. (Eds.): CE-Food 2020, 10th Central European Congress on Food, pp. 182–199, 2022, Springer Nature Switzerland AG 2022; https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_17