

Membru proiect – CORBU Alexandru- Radu**1. Data și locul nașterii: 12.12.1991, Craiova, jud. Dolj****2. Studii relevante pentru proiect:**

Instituția	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură	Universitatea din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Perioada	2011 – 2015	2015-2017	2017-2021
Grade obținute	Inginer tehnolog în industria alimentară	Masterat Siguranță alimentară și protecția consumatorului	Doctorat în Ingineria produselor alimentare

3. Locul de muncă actual și funcția: Universitatea din Craiova, Departamentul de Horticultură și Știința alimentului, Șef Lucrări.**4. Domenii de interes și activitate relevante pentru proiect**

- (a) Activitatea antimicrobiană a unor uleiuri esențiale din plante aromatice și condimentare
- (b) Extracția carotenoizilor din deșeuri de la procesarea tomatelor în diferite uleiuri vegetale și influența acestora asupra stabilității oxidative a uleiurilor
- (c) 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
- (d) Studiul factorilor care influențează extracția compușilor bioactivi din produse alimentare și activitatea antioxidantă, evaluarea și valorificarea unor subproduse ale industriei alimentare

5. Publicații: 1 cărți și manuale, 25 articole științifice, din care 18 articole în jurnale ISI cu factor de impact, peste 470 citări, indice Hirsch $h = 8$ în Google academic, $h = 5$ în ISI Web of Knowledge, $h = 7$ în SCOPUS**6. Lucrări selectate publicate relevante pentru activitățile proiectului**

- Nour V., Panaite T.D., Vlaicu P.A., Corbu A.R. 2018. Responses of laying hens to the simultaneous dietary supplementation with flaxseed and dried tomato by-products. Journal of Biotechnology 280, S57. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165618303626>
- Panaite T.D., Criste R., Nour V., Saracila M., Vlaicu P.A., Ropota M., Corbu A.R. 2018. Effect of carotenoids on egg yolk fat lipid peroxidation. Journal of Biotechnology 280, S54. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165618303493>
- 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.*, 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
- Cîrstea, N., Nour, V., Corbu, A. R., & Codină, G. G. (2024). Blackcurrant pomace extract as a natural antioxidant in Vienna sausages reformulated by replacement of pork backfat with emulsion gels based on high oleic sunflower and flaxseed oils. Gels, 10(8), 534.