

Director proiect - NOUR Violeta**1. Data și locul nașterii: 27.07.1966, Galați, jud. Galați****2. Studii relevante pentru proiect:**

Instituția	Universitatea din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor	Universitatea din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor	Universitatea din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Perioada	1984 – 1989	1995-2001	2015
Grade obținute	Inginer tehnolog în industria alimentară	Doctor în Inginerie Industrială	Abilitat în Ingineria produselor alimentare

3. Locul de muncă actual și funcția: Universitatea din Craiova, Departamentul de Horticultură și Știința alimentului, profesor univ.dr.habil., Director Centru de Cercetare pentru Științele Vieții Aplicate și Biotehnologii**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: 23 cărți și manuale, 135 articole științifice, din care 65 articole în jurnale ISI cu factor de impact, peste 3750 citări, indice Hirsch $h = 34$ în Google academic și $h = 26$ 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>
- Nour, V.* Increasing the Content of Bioactive Compounds in Apple Juice Through Direct Ultrasound-Assisted Extraction from Bilberry Pomace. Foods 2024, 13, 4144. <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/24/4144>
- 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_et al_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>