

Curriculum vitae



1. Nume, pozitie, adresa

Oana Lelia POP, Dr. Inginer, Asistent Universitar

Adresa: Facultatea de Stiinta si Tehnologia Alimentului, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Calea Manastur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
tel. +40 264 596386 / ext. 213, fax. +40 264 593792

email: oana.pop@usamvcluj.ro sau analelia.pop@gmail.com

2016-prezent – activitate didactica la USAMV, Cluj-Napoca: Chimia alimentului, Nutritie umana, Inocuitatea alimentelor- cursuri si laboratoare. Coordonare licente.

2. Educatie, diplome, premii

2010 - 2014 Doctor în Biotehnologii USAMV, Cluj-Napoca, Romania.

2008 - 2010 Master – Food quality management, USAMV, Cluj-Napoca, Romania.

2003 - 2008 Inginer în Industria Alimentară, USAMV, Cluj-Napoca, Romania.

• **Locul I și respectiv II** cu studenții coordonați la simpozionul Internațional “Student în Bucovina” 2016

• **Diplomă de Excelență și Medalie de aur** pentru "Procedeul de obținere a microsferelor cu probiotice, Salonul Internațional de invenții, PRO INVENT, XII - ediția, 2014, Cluj- Napoca, Romania

• **Locul I** "Microspheres - support for probiotic cells in yoghurt and other dairy products", OSIM, Rezentant al Romaniei la "EPO Innovation Contest 2013", European Patent Office, 2013

3. Articole stiintifice

- O. L Pop, D. C. Vodnar, R. Suharoschi, E. Mudura, C. Socaciu. L. plantarum ATCC 8014 entrapment with prebiotics and lucerne green juice and their behavior in simulated gastrointestinal conditions. Journal of Food Process Engineering, 2016. (IF 0.74);
- O. L. Pop, B. Thorsten, J. Swinn, D. C. Vodnar, C. Socaciu. The influence of different polymers on viability of Bifidobacterium lactis 300b during encapsulation, freeze-drying and storage. Journal of Food Science and Technology, 2015. (IF 1.24);
- D. C. Vodnar, F. V. Dulf, O. L Pop, C. Socaciu. L(+)-lactic acid production by pellet-form Rhizopus oryzae NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. Microbial cell factories, 2013, 12:92 (IF 3.31);
- O. L. Pop, B. Thorsten, D. C. Vodnar, C. Socaciu, Study of Bifidobacterium lactis 300B survival during encapsulation, coating and freeze drying process and the release in the alkaline media, Bulletin USAMV Food Science, 2012. (B+);

- D. C. Vodnar, O. L. Pop, C. Socaciu, 2012, Monitoring Lactic Acid Fermentation in Media Containing Dandelion (*Taraxacum officinale*) by FTIR Spectroscopy, Notulae Botanicae Horti agrobotanici, 2012. (IF 0.65).

4. Capitole carte – internationale

- O. L. Pop, D. C. Vodnar. Procyanidins, and their Effectiveness after Incorporation in Food Systems, in Procyanidins Characterisation, antioxidant properties and health benefits, Ed. Nova, New York, USA. 2016;
- O. L. Pop, D. C. Vodnar, C. Socaciu. Encapsulation field polymers: FTIR characterization, Encyc of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, NY, USA. 2015;
- D. C Vodnar, O. L. Pop, C. Socaciu. Probiotics: Microencapsulation. Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, NY, USA. 2015

5. Proiecte

- **PN III- PED Project:** Utilizarea eficienta a glicerolului crud din biodiesel pentru productia de acidului L-lactic. Finantare: 135.000 euro, UEFISCDI, 2017-2019, (membru).
- **PN II Partnership Project** “O noua generatie de bauturi probiotice cu impact asupra sanatatii umane”. Finantare: 330.000 euro, UEFISCDI, 2014-2017, (membru).
- **POC_37_637:** “Bioprosesarea productiei de 1,3- propanediol (1,3-PD) si acid citric din glicerol crud”. Finantare: 1.500.000 euro, ANCSI, 2016-2020, (membru).
- **PN II – RUTE:** ”Incapsularea nanoparticulelor plasmaticce pentru eliberearea controlata de molecule bioactive”, UEFISCDI, 2015-2017, (membru).
- **PN II – Competitivitate economica Program PN-II-IN-CI-2012-1-0157 „Sistemul de management al sigurantei alimentare pentru procesul de obtinere a jeleurilor cu probiotice incapsulate”**, UEFISCDI, Finantare: 10.000 EUR, durata: 6 luni (responsabil).
- 2 Proiecte de Cercetare Inovare (**PNII**), UEFISCDI, 2012-2014, (membru).

6. Arie de expertiza si interes

Oana Lelia Pop este membra a laboratoarelor de Cercetare in Biochimie si Biotehnologii Alimentare, precum si a laboratorului de cercetare Nutritie moleculara si Proteomica din cadrul Institutului de Stiintele Vietii, USAMV Cluj. Ariile de interes prezinta un caracter multidisciplinar, colaborand intens cu colegii din diverse departamente de la Agricultura, Biotehnologii Alimentare sau cu cei de la Medicina Veterinara.

Arie de interes: Biotehnologii alimentare, Microincapsulare, Probiotice si prebiotice, biologie celulara, separare de proteine, nutritie umana, microbiota

Ariile de competente: Tehnici biotehnologie (microincapsulare), Spectroscopie optica (IR, Fluorescenta UV-VIS), Activitate antimicrobiana (mediu solid, mediu lichid), Activitate antioxidantă (DPPH, FRAP etc)

Profil Google Scholar: <https://scholar.google.ro/citations?user=2cZaAQsAAAAJ&hl=en>