

## Lista completă a lucrărilor

a candidatei

**ENACHE IULIANA-MARIA**

la postul de **Asistent universitar**, poziția V/28

Departamentul de Științe Exacte

Facultatea de Horticultură

### I. Teza de doctorat

*Cercetări biotehnologice de obținere a unui produs cu valoare adăugată pe bază de extracte vegetale și proteine*

Coordonator științific prof. univ. dr. ing. Camelia Vizireanu

Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Școala Doctorală de Științe Fundamentale și Inginerești

### II. Cărți și capitole în cărți

1. *Manual de practică, Specializarea Ingineria Mediului, Volumul II*, Carmen Bujoreanu, Antoanela Patraș, Roberto Bernardis, Mirela Goanță, Raluca Maria Hlihor, Tatiana Sandu, **Iuliana-Maria Enache**, Georgiana-Diana Gabur, Isabela Maria Simion, Coord. Teodor Stan, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, 2022, ISBN 978-973-147-451-9, ISBN 978-973-147-453-3, 204 pagini, autor capitol **Ecotoxicologie**, pag. 185-204, contribuție 50%

### III. Lucrări indexate ISI publicate

1. **Iuliana-Maria Enache**; Aida Mihaela Vasile; Elena Enachi; Viorica Barbu; Nicoleta Stănciuc; Camelia Vizireanu; *Co-Microencapsulation of anthocyanins from black currant extract and lactic acid bacteria in biopolymeric matrices*, **Molecules** **2020**, 25, 1700, p. 1-12. doi: [10.3390/molecules25071700](https://doi.org/10.3390/molecules25071700), IF = 3,060

2. **Iuliana-Maria Enache**; Aida Mihaela Vasile; Elena Enachi; Viorica Barbu; Nicoleta Stănciuc; Camelia Vizireanu; *Co-Microencapsulation of anthocyanins from cornelian cherry fruits and lactic acid bacteria in biopolymeric matrices by freeze-drying: evidences on functional properties and applications in food*, **Polymers**, **2020**, 12 (4), 906, p. 1-12, doi: [10.3390/polym12040906](https://doi.org/10.3390/polym12040906), IF = 3,164

3. **Iuliana-Maria Enache**; Coman Gigi; Sanda Roșca; Camelia Vizireanu, Liliana Mihalcea; *Optimization conventional extraction of bioactive compounds from Cornus mas by*

*RSM and determination of favourability factors by GIS technique*, **Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca**, 2021, 49 (2) Article 12307, DOI: 10.15832/nbha[12307], IF =1,168

4. **Iuliana-Maria Enache**, Oscar Benito-Román, Gigi Coman, Camelia Vizireanu, Nicoleta Stănciuc, Doina Georgeta Andronoiu, Liliana Mihalcea, María Teresa Sanz; *Extraction Optimization and Valorization of the Cornelian Cherry Fruits Extracts: Evidence on Antioxidant Activity and Food Applications*. **Applied Sciences**, 2021, 11 (22), 10729, <https://doi.org/10.3390/app112210729>. IF=2.838

5. **Iuliana-Maria Enache** , Aida Mihaela Vasile, Oana Crăciunescu , Ana-Maria Prelipcean , Anca Oancea , Elena Enachi, Vasilica Barbu, Nicoleta Stănciuc, Camelia Vizireanu; *Co-microencapsulation of anthocyanins from cornelian cherry (Cornus mas L) Fruits and lactic acid bacteria into antioxidant and anti-proliferative derivative powders*, **Nutrients**, *Special Issue: Functional Properties of Natural Products and Human Health*, 2022, 14, 3458, <https://doi.org/10.3390/nu14173458>, IF=6.706

#### IV. Lucrări indexate în Baze de date internaționale (BDI)

1. **Iuliana Maria Enache**; Nicoleta Stănciuc; Camelia Vizireanu; *Microencapsulation of biologically active compounds from cornelian cherry fruits with whey protein isolate and accacia gum*, Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, **Filodiritto International Proceedings**, 2019, p. 435-439, ISBN 978-88-85813-60-1

2. **Iuliana-Maria Enache**, Liliana Lucescu Ciurlă, Nicoleta Stănciuc, Liviu Mihai Irimia, Antoanela Patraș, Camelia Vizireanu, *Microencapsulation of anthocyanins from cornelian cherry fruits in whey protein isolate and pectin*, **Journal of Engineering Sciences**, 2022, *acceptat spre publicare*