

Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume **HĂDĂRUGĂ Daniel Ioan**
Adresă
Telefoane +40-256-404224
E-mail daniel.hadaruga@upt.ro; dan_hadaruga@yahoo.com
URL <http://www.chim.upt.ro/ro/cb-profile/93-daniel-hadaruga-upt-ro>
<http://www.chim.upt.ro/ro/publicatii-caicon/222-hadaruga-daniel>
Naționalitate Română
Data nașterii 1969
Sex Masculin

Locul de muncă / Domeniul ocupațional **Profesor universitar doctor habilitat inginer /
Universitatea Politehnica Timișoara**

Experiența profesională

Perioada **2020-prezent**
Funcția sau postul ocupat Profesor universitar doctor inginer
Activități și responsabilități principale

- Activitate didactică: Chimia compușilor naturali, Controlul falsurilor alimentare, Aditivi alimentari, Medicamente, Intermediari în sinteza organică fină
- Coordonator științific lucrări de licență / disertație / doctorat
- Activitate de cercetare: Sinteza enzimatică, semi-sinteza și analiza compușilor bioactivi și bioconjugatilor, Nanoparticule și nanocapsule bioactive (pe bază de ciclodextrine și liposomi), Modelarea moleculara a compușilor bioactivi, QSAR, QSPR, Construcție și utilizare baze de date chimice, Virtual High Throughput Screening - VHTS
- Activitate managerială: Director granturi de cercetare „Planul Național 2”, „Cercetare de Excelență”, CNCSIS, mobilități ERASMUS+ (departament)
- Activitate administrativă:
 - Membru în Senatul Universității Politehnica Timișoara (2012-2016)
 - Membru în Consiliul Profesorial al Facultății de Chimie Industrială și Ingineria Mediului (2008-2016, 2020-2024)
 - Director asigurarea calității în învățământul superior la Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului
 - Membru al Comisiei de Etică și Deontologie a UPT (2020-prezent)
 - Secretar științific departament

Numele și adresa angajatorului	Departamentul de Chimie Aplicată și Ingineria Compușilor Organici și Naturali, Universitatea <i>Politehnica</i> Timișoara, 300001-Timișoara, Carol Telbisz (Bocșa) 6, România Tel: +40 256 404224 Fax: +40 256 403060 E-mail: daniel.hadaruga@upt.ro Web: http://www.chim.upt.ro/ro/
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior
Perioada	2015-2020 (Conf. univ. dr. ing.); 2005-2014 (Șef de lucrări univ. dr. ing.); 2003-2005 (Asistent univ. drd. ing.); 1996-2003 (Prep. univ. drd. ing.); Universitatea <i>Politehnica</i> Timișoara
Educație și formare	
Perioada	2020
Calificarea / diploma obținută	Atestat de Abilitare (Ingineria Resurselor Vegetale și Animale / Ingineria Produselor Alimentare) – Nr. 4055 / 4 Aprilie 2020. Conducător de doctorat în domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> – Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “ <i>Regele Mihai I al României</i> ” – Timișoara, România (2020)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Teza de Abilitare: “WATER in supramolecular nanosystems and materials for foods, pharmaceuticals and cosmetics” (prezentată: 6 Decembrie 2019)
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “ <i>Regele Mihai I al României</i> ” – Timișoara, România
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED8
Perioada	2003
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Doctor (Chimie / Chimie Fizică)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Titlul tezei de doctorat: „Relații structură-proprietăți în clasa substanțelor odorante” Conducător științific: Acad. Prof. Dr. Zeno Simon
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Vest, Timișoara, România
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED8
Perioada	1994-1995
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Master (M.Sc.)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Specialitatea: <i>Produse de sinteză organică fină</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea <i>Politehnica</i> Timișoara, Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului, Piața Victoriei 2, Timișoara, România
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED7
Perioada	1989-1994
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Inginer (B.Sc.)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Specialitatea: <i>Tehnologia compușilor organici</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea <i>Politehnica</i> Timișoara, Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului, Piața Victoriei 2, Timișoara, România
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	ISCED6

Domenii de expertiză

Granturi și contracte

Director / Partener responsabil:

1. Nanoparticule hepatoprotectoare cu biodisponibilitate mărită (Nano-HEPAT), Ministerul Educației și Cercetării, Programul Național II, **PN2 62072 / 2008-2011**. Diseminări ISI: *J. Incl. Phenom. Macrocytl. Chem.* **2013**, 75, 297; *Food Chem.* **2012**, 132, 1651 & 1741; *Studia UBB Chemia* **2011**, 56, 83; *Digest J. Nanomat. Biostruct.* **2011**, 6, 1605; *Rev. Chim.* **2010**, 61, 669, **Partener responsabil P2**.
2. Stabilirea acțiunii și a efectelor stresprotectoare și/sau imunostimulatoare ale unor noi materiale biologice active (IMUNONANOMAT), Ministerul Educației și Cercetării, Programul Național II, **PN2 41070 / 2007-2010**. Diseminări ISI: *Digest J. Nanomat. Biostruct.* **2010**, 5, 919, **Partener responsabil P4**.
3. Obținerea unor nanocompozite/nanocristale cu aplicații în biotehnologie, agricultură, alimentație, sănătate și protecția mediului (NUSA), Ministerul Educației și Cercetării, Grant **CEEX**, P-CD-18 / **2005-2007**. Diseminări ISI: *J. Incl. Phenom. Macrocytl. Chem.* **2010**, 68, 155; *Rev. Chim.* **2008**, 59, 149; *Rev. Chim.* **2007**, 58, 1009, **Partener responsabil P1**.
4. Nanocapsule Bioactive: Obținerea, Caracterizarea și Modelarea Sistemelor Ciclodextrine-Biomolecule, Ministerul Educației și Cercetării, **CNCSIS AT**, Cod 25, Contr. Nr. 32940 / **2004-2005**. Diseminări ISI: *Food. Chem.* **2006**, 99, 500, **Director**.
5. Odoranți și Aromatizanți – Modelare Moleculară, Analiză Multivariată, QSAR, Ministerul Educației și Cercetării, **CNCSIS AT**, Cod 30, Contr. Nr. 33501 / **2002-2003**. **Director**.

Programe educaționale și de cercetare

Membru al grupului țintă în proiectul POSDRU/21/1.5/G/13798: Școala doctorală în sprijinul cercetării în context european"

Membru în asociații profesionale

Vicepreședinte al "Association EuroFoodWater" (International, France), 2015-prezent

Președinte al "Societății de Chimie din România", filiala Timișoara (România), 2021-prezent

Director al „Centrului de Cercetări în Chimia și Ingineria Compușilor Organici, Macromoleculari și Naturali” (2023-prezent)

Membru al unor societăți științifice internaționale:

- 1) The Association EuroFoodWater (International, France), 2010-prezent
- 2) The Cheminformatics and QSAR Society (International, USA), 1996 - prezent

Membru al unor societăți științifice naționale:

- 1) The QSAR and Quantum Chemistry Group of Timișoara, Romania, 1996 - prezent
- 2) The Romanian Chemical Society, 1998 – prezent

Profesor/cercetător invitat:

1. Université du Littoral Côte d'Opale, Dukerque, France, September 5-16, 2016, Lecture: "Cyclodextrins and liposomes as food/pharmaceutical matrices for obtaining new omega-3 fatty acids-based biomaterials. The Bioconjugate-in-Cyclodextrin-in-Liposome concept" (invitation from ULCO)
2. Akdeniz University, Antalya, Turkey, April 6-10, 2015, Lecture: "Cyclodextrins and liposomes as food / pharmaceutical matrices" (Erasmus+ program)

Evaluator reviste științifice (selecție):

Food Chemistry (Elsevier) (ISI 8.8)
 Food Research International (Elsevier) (ISI 8.1)
 Carbohydrate Polymers (Elsevier) (ISI 11.2)
 Food Analytical Methods (Springer) (ISI 2.9)
 Beilstein Journal of Organic Chemistry (Beilstein Institute, ISI 2.7)
 Beilstein Journal of Nanotechnology (Beilstein Institute, ISI 3.1)
 Journal of Biomaterials Science: Polymer Edition (Taylor&Francis) (ISI 3.6)
 Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry (Springer) (ISI 2.3)
 Journal of Thermal Analysis and Calorimetry (Springer) (ISI 4.4)
 Journal of Chemical Information and Modeling (American Chemical Society, ACS) (ISI 5.6)
 International Journal of Molecular Sciences (MDPI AG) (ISI 5.6)
 Thermochimica Acta (Elsevier) (ISI 3.5)
 European Food Research and Technology (Springer) (ISI 3.3)
 Current Pharmaceutical Biotechnology (BENTHAM SCIENCE PUBL LTD) (ISI 2.8)
 Journal of Agroalimentary Processes and Technologies (Agroprint - Timișoara)
 Chemical Bulletin of the Polytechnic University of Timișoara (Polytechnic Press - Timișoara)

Membru în boardurile științifice ale unor conferințe internaționale de prestigiu (selecție):

The 8th International Conference on "Water in Food" (EFW2014) (Timișoara-Romania, 2014)
 The 9th International Conference on "Water in Food" (EFW2016) (Leuven-Belgium, 2016).
 The 10th International Conference on „Water in Food (EFW2018)” (Prague, Czech Republic, 2018)
 The 4th European Conference on Cyclodextrins (EuroCD2015) (Lille, France, 2015).

Membru în comitetele de organizare ale unor conferințe internaționale de prestigiu (selecție):

The 8th International Conference on "Water in Food" (EFW2014) (Timișoara-Romania, 2014)
 The 9th International Conference on "Water in Food" (EFW2016) (Leuven-Belgium, 2016)
 The 10th International Conference on „Water in Food (EFW2018)” (Prague, Czech Republic, 2018)

Expert evaluator granturi internaționale:

COST Action – 2016, 2020
 Joint Research Grant under the South Africa / India Agreement on Cooperation in Science and Technology, 2008
 EUREKA Network/ EUREKA Clusters 2017
 EUREKA DANUBE-2017-II
 RO-FR-2019

Expert evaluator granturi naționale:

PNIII – CEI-BIM-PM, BG, PED; PTE, PD, TE, CLS, CEEX, CNCSIS etc.

Guest editor:

Food Chemistry (Elsevier; ISI 8.8/Q1), Special issue: "10th Conference on Water in Food"
 Mathlouthi, M.; Hădărugă, D.I., WATER – The "leitmotif" of the EuroFoodWater conferences, *Food Chemistry* 2020, 309, art. 125744, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125744>

Premii:

- **Premiul "Costin D. Nenițescu" al Academiei Române** pentru anul 2012, secțiunea "Științe chimice", 19 Decembrie 2014
- **"Bologna Professor" Award** – 9th Edition, Alba Iulia, Romania
- **Premierea cercetării, tip "Articol"** – peste 20 premii în perioada 2007-2022

Burse de cercetare:

1. **Universität Hohenheim**, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Hohenheim, **Germany**
 Research field: Water determination in flavonoid/cyclodextrin nanoparticles
 Period: August-Septembrie 2009
2. **Agrotechnological Research Institute (ATO-DLO)**, Consumer Research & Sensory Science Department, Wageningen, **The Netherland**
 Research field: Thermally generated aroma
 Member of the international research project: "Characterization of Orange Juice Aroma. Evaluation and Identification of Unique Flavour – Aspects of Freshly Squeezed Orange Juice Compared to a Pervaporation Permeate", Riedel, The Netherland, Period: January-April 2000

Competențe și abilități personale

Limba maternă

Română

Alte limbi cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Engleză

Franceză

Germană

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C2	Utilizator experimentat
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator Independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	B2	Utilizator independent
A2	Utilizator elementar	B1	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

(*) [Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine](#)

Competențe și abilități sociale

Comunicativ, cu abilități didactice foarte bune, coordonator eficient, bun manager în construirea de echipe (de cercetare), spirit de echipă.

Competențe și aptitudini organizatorice

Capacități organizaționale, de coordonare și de management:

- Organizare de conferințe științifice și de programe de cercetare științifică
- Coordonarea științifică a lucrărilor de licență, masterat și doctorat, mobilități Erasmus+
- Organizarea și dezvoltarea laboratoarelor de cercetare/didactice din domeniul chimiei.

Competențe și aptitudini tehnice

- experiență în izolarea, purificarea, semi-sinteza și sinteza enzimatică a compușilor bioactivi și bioconjugatilor (cu activitate medicamentoasă, antioxidantă etc.), a compușilor odoranți/aromatizanti, a unor compuși naturali cu activitate biologică;
- nanoîncapsularea compușilor și sistemelor bioactive în ciclodextrine și liposomi;
- analize fizico-chimice avansate și mentenanța echipamentelor de analiză (cromatografie GC-MS/FID, cromatografie HPLC-UV-VIS/DAD/RI, spectrofotometrie UV-VIS, analize termice TG/DTG/DSC, analize Karl Fischer etc.).

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

- Sisteme de operare Microsoft Windows, Linux (toate versiunile)
- Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Visio)
- Programe de chimie avansată (Advances Chemistry Development package, HyperChem package, I. Base & Draw package, ChemOffice package)
- Programe de achiziție și prelucrare a datelor (Chemstation, NIST MS Search și AMDIS pentru analize GC / HPLC, ChromPass și Geminix pentru analize HPLC, Proteus analysis pentru TG și DSC, UV-Vis Analyst, WinAspect, Lambda acquisition software pentru analize UV-Vis, WinPLOTR și MAUD pentru analize XRD, TopSpin pentru analize RMN, OPUS Bruker Optik pentru analize FTIR, etc.)
- Programe de statistică avansată și programare (Statistica package, TableCurve package, Origin, The Unscrambler, Matlab)

Competențe și aptitudini artistice

Grafică pe calculator, arhitecturi chimice

Alte competențe și aptitudini

Drumeție, muzică, literatură (istorie), electronică

Permis de conducere

Categoria B

Capitole de carte – selecție (edituri străine):

1. Hădărugă, N.G.; **Hădărugă, D.I.**, Hydroxycinnamic Acids. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2022**, pp. 1-51, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_3-1
2. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G., Flavones. Structure, Properties, Sources and Food Applications. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 1-48, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_4-1
3. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G., Chemistry, Functionality, and Applications of Flavonols. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 1-63, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_5-1
4. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G., Flavanones in Plants and Humans. Chemistry, Functionality, and Applications. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 1-53, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_6-1
5. Hădărugă, N.G.; **Hădărugă, D.I.**, Stilbenes and Its Derivatives and Glycosides. In: Jafari, S.M.; Rashidinejad, A.; Simal-Gandara, J. (eds.), *Handbook of Food Bioactive Ingredients. Properties and Applications*, Springer Nature Switzerland AG, Cham, **2023**, pp. 1-58, ISBN: 978-3-030-81404-5, https://doi.org/10.1007/978-3-030-81404-5_14-1
6. Margolis, S.A.; Huang, P.H.; Hădărugă, N.G.; **Hădărugă, D.I.**, Water determination. In: Worsfold, P.; Poole, C.; Townshend, A.; Miro, M. (Eds.), *Encyclopedia of Analytical Science. Chemistry, Molecular Sciences and Chemical Engineering Reference Module*, 3rd ed., Elsevier Ltd, Oxford, **2019**, 382-390, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-409547-2.14505-6>
7. Hădărugă, N.G.; Bandur, G.N.; **Hădărugă, D.I.**, Thermal analyses of cyclodextrin complexes. In: Cyclodextrin Fundamentals, Reactivity and Analysis, Fourmentin, S.; Crini, G.; Lichtfouse, E. (Eds.), in series: "Environmental Chemistry for a Sustainable World", vol. 16, Springer International Publishing AG (part of Springer Nature), Cham, **2018**, ISBN (print): 978-3-319-76158-9, eISBN: 978-3-319-76159-6, series ISSN: 2213-7114, pp. 155-221, doi: https://doi.org/10.1007/978-3-319-76159-6_4
8. Clemons, P.A.; Olah, M.; Rad, R.; Ostopovici, L.; Bora, A.; Hădărugă, N.G.; **Hădărugă, D.**; Moldovan, R.; Fulas, A.; Mracec, M.; Oprea, T.I., WOMBAT and WOMBAT-PK: Bioactivity databases for lead and drug discovery (Expanding the Genetic Code. Chemical Informatics); In: *Chemical Biology: From Small Molecules to Systems Biology and Drug Design*, Wiley-VCH, New York, **2007**, pp. 760-786, ISBN: 978-352-731-150-7.

Articole științifice – selecție (reviste ISI străine):

1. Hădărugă, N.G.; Popescu, G.; Gligor (Pane), D.; Mitroi, C.L.; Stanciu, S.M.; **Hădărugă, D.I.***, Discrimination of β -cyclodextrin/hazelnut (*Corylus avellana* L.) oil/flavonoid glycoside and flavonolignan ternary complexes by Fourier-transform infrared spectroscopy coupled with principal component analysis, *Beilstein Journal of Organic Chemistry* **2023**, *19*, 380-398, ISSN: 1860-5397, <https://doi.org/10.3762/bjoc.19.30> (IF₂₀₂₂ = 2.7 / Q2)
2. Hădărugă, N.G.; Gârban, Z.; Baltă, C.; Muselin, F.; **Hădărugă, D.I.**; Riviș, M., Beneficial Effects of Resveratrol and γ -Cyclodextrin on the Hematological and Biochemical Parameters of Healthy Wistar Rats Treated with Cisplatin: A PCA Approach, *Biomedicine* **2023**, *11*(10), 2726, <https://doi.org/10.3390/biomedicine11102726> (ISI₂₀₂₂ = 4.7 / Q1)
3. Medeleanu, M.A.; **Hădărugă, D.I.***; Muntean, C.V.; Popescu, G.; Rada, M.; Hegheș, A.; Zippenfening, S.E.; Lucan (Banciu), C.A.; Velciov, A.B.; Bandur, G.N.; Hădărugă, N.G.; Riviș, M., Structure-property relationships on recrystallized β -cyclodextrin solvates: a focus on X-ray diffractometry, FTIR and thermal analyses, *Carbohydrate Polymers* **2021**, *264*, 118079, <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2021.118079> (ISI₂₀₂₁ 10.723 / Q1)
4. Hădărugă, N.G.; Szakal, R.N.; Chirilă, C.A.; Lukinich-Gruia, A.T.; Pănescu, V.; Muntean, C.; Rusu, G.; Bujancă, G.; **Hădărugă, D.I.**, Complexation of Danube common nase (*Chondrostoma nasus* L.) oil by β -cyclodextrin and 2-hydroxypropyl- β -cyclodextrin, *Food Chemistry* **2020**, *303*, art. 125419, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125419> (ISI₂₀₂₁ 9.231 / Q1)
5. Hădărugă, N.G.; Bandur, G.N.; David, I.; **Hădărugă, D.I.***, A review on thermal analyses of cyclodextrins and cyclodextrin complexes, *Environmental Chemistry Letters* **2019**, *17*, 349-373, doi: <https://doi.org/10.1007/s10311-018-0806-8> (ISI₂₀₂₁ 13.615 / Q1)

6. **Hădărugă, D.I.***; Birău (Mitroi), C.L.; Gruia, A.T.; Păunescu, V.; Bandur, G.N.; Hădărugă, N.G., Moisture evaluation of β -cyclodextrin/fish oils complexes by thermal analyses: A data review on common barbel (*Barbus barbus* L.), Pontic shad (*Alosa immaculata* Bennett), European wels catfish (*Silurus glanis* L.), and common bleak (*Alburnus alburnus* L.) living in Danube river, *Food Chemistry* **2017**, 236, 49-58, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.03.093> (ISI₂₀₂₁ **9.231** / **Q1**)
7. **Hădărugă, D.I.***; Costescu, C.I.; Corpaș, L.; Hădărugă, N.G.; Isengard, H.-D., Differentiation of rye and wheat flour as well as mixtures by using the kinetics of Karl Fischer water titration, *Food Chemistry* **2016**, 195, 49-55, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.124> (ISI₂₀₂₁ **9.231** / **Q1**).
8. **Hădărugă, D.I.***; Ünlüsayin, M.; Gruia, A.T.; Birău (Mitroi), C.; Rusu, G.; Hădărugă, N.G., Thermal and oxidative stability of Atlantic salmon oil (*Salmo salar* L.) and complexation with β -cyclodextrin, *Beilstein Journal of Organic Chemistry* **2016**, 12, 179-191, doi: <https://doi.org/10.3762/bjoc.12.20> (ISI₂₀₂₁ **2.544** / **Q2**)
9. Ünlüsayin, M.; Hădărugă, N.G.; Rusu, G.; Gruia, A.T.; Păunescu, V.; **Hădărugă, D.I.***, Nano-encapsulation competitiveness of omega-3 fatty acids and correlations of thermal analysis and Karl Fischer water titration for European anchovy (*Engraulis encrasicolus* L.) oil / β -cyclodextrin complexes, *LWT – Food Science and Technology* **2016**, 68, 135-144, doi: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.017> (ISI₂₀₂₁ **6.056** / **Q1**).
10. Hădărugă, N.G.; **Hădărugă, D.I.**; Isengard, H.-D., Water content of natural cyclodextrins and their essential oil complexes: a comparative study between Karl Fischer titration and thermal methods, *Food Chemistry* **2012**, 132(4), 1651-1659, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.11.003> (ISI₂₀₂₁ **9.231** / **Q1**).
11. **Hădărugă, D.I.***; Hădărugă, N.G.; Bandur, G.; Isengard, H.-D., Water content of flavonoid/cyclodextrin nanoparticles: relationship with the structural descriptors of biologically active compounds, *Food Chemistry* **2012**, 132(4), 1741-1748, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.06.004> (ISI₂₀₂₁ **9.231** / **Q1**).
12. Hădărugă, N.G.; **Hădărugă, D.I.***; Păunescu, V.; Tatu, C.; Ordodi, L.; Bandur, G.; Lupea, A.X., Bioactive Nanoparticles (6). Thermal Stability of Linoleic Acid / α - and β -Cyclodextrin Complexes, *Food Chemistry* **2006**, 99(3), 500-508; doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.08.012> (ISI₂₀₂₁ **9.231** / **Q1**).
13. **Hădărugă, D.I.***; Mureșan, S.; Bologa, C.; Chiriac, A.; Simon, Z.; Cofar, Luciana; Naray-Szabo, G., QSAR for Cycloaliphatic Alcohols with Quantitatively Defined Sandalwood Odour Characteristics, *Quant. Struct.-Act. Relat.* **1999**, 18, 253-261, ISSN 0931-8771 (QSAR & Combinatorial Sciences, ISSN 1611-020X), doi: [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1521-3838\(199907\)18:3<253::AID-QSAR253>3.0.CO;2-S](https://doi.org/10.1002/(SICI)1521-3838(199907)18:3<253::AID-QSAR253>3.0.CO;2-S) (ISI₂₀₂₁ **2.771** / **Q1**).

Brevete:

1. Poșta, D.S.; Hădărugă, N.G.; Peț, E.; Poșta, G.M.; Peț, I.; Camen, D.D.; **Hădărugă, D.I.**, Procedeu de obținere a unui produs de înrădăcinare pe bază de extract de salcie (genul *Salix* L.) (Manufacturing process and rooting product based on willow (genus *Salix*) extract), Brevet de invenție OSIM RO131178 (A0) din 30.06.2016 (nr. cerere a 2015 00786 / 03.11.2015, cf. Hotărâre OSIM nr. 3 / 123 / 30.08.2018), Derwent Primary Accession Number: 2016-396448, https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20160630&CC=RO&NR=131178A0&KC=A0#

Conferințe internaționale și naționale – selecție:

1. **Hădărugă, D.I.**; Phon-Lacroix, S.; Lotiquet, M.; Muntean, C.; Badea, V.; Hădărugă, N.G., Piceid bioconjugates as guests for novel cyclodextrin complexes, *7th European Cyclodextrin Conference (EuroCD2023)*, Budapest, September 5-8, **2023**, *Book of Abstracts*, Oral presentation O-40.
2. Phon-Lacroix, S.; Oprinescu, C.I.; Gligor (Pane), D.; Hădărugă, N.G.; Muntean, C.; Badea, V.; **Hădărugă, D.I.***, Piceid – oleic acid bioconjugate: enzymatic synthesis and nanoencapsulation in cyclodextrins for enhanced stability, apparent water solubility and bioaccessibility, *The XXXVIth National Conference on Chemistry, Călimănești-Căciulata*, October 4-7, **2022**, *Book of Abstracts*, OC C.S.II-8, pp. 46.
3. Oprinescu, C.; Gligor (Pane), D.; Hădărugă, N.G.; Riviș, A.; **Hădărugă, D.I.***, Cyclodextrin-assisted resveratrol, wine and grape extracts – DPPH- interactions: kinetics and antioxidant activity studies, *5th ISEKI-Food E-conference "Current food innovation trends: the texture and consumer perception perspective"*, November 23-25, **2022**, Thessaloniki, Greece, *Book of Abstracts*, ID57, pp. 88-89, ISBN 978-618-5630-12-6.
4. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G.; Bandur, G.N., Moisture content evaluation for highly hydrophobic natural compound mixtures / cyclodextrin complexes by thermal methods, *The 10th International Conference on Water in Food (EFW2018)*, Prague, Czech Republic,

September 19-21, 2018, *Book of Abstracts*, Oral communication OC15, pp. 33, <http://www.eurofoodwater.eu/efw2018/>

5. **Hădărugă, D.I.**, Water behavior on bioactive compound / cyclodextrin complexation: case studies on alkaloids, fatty acid glycerides, flavonoids and their bioconjugates, *The 9th International Conference on Water in Food (EFW2016)*, Leuven, Belgium, May 22-24, 2016, *Book of Abstracts*, Oral communication OC13, pp. 27, <http://www.eurofoodwater.eu/efw2016/>
6. Hădărugă, N.G.; Ivanova, S.A.; Zippenfening, S.A.; Costescu, C.I.; Corpaș, L.; Simandi, M.; **Hădărugă, D.I.**, Karl Fischer water titration – Principal Component Analysis approach on food products, *The 9th International Conference on Water in Food (EFW2016)*, Leuven, Belgium, May 22-24, 2016, *Book of Abstracts*, Oral & Poster presentation P14 (won “The Best Poster” Award), pp. 51, <http://www.eurofoodwater.eu/efw2016/>
7. **Hădărugă, D.I.**, Bioconjugate – cyclodextrin interactions. Enzymatic synthesis and cyclodextrin inclusion studies of natural antioxidant-essential fatty acid bioconjugates, *The 4th European Conference on Cyclodextrins (EuroCD2015)*, Lille, France, October 6-9, 2015, *Book of Abstracts*, Oral communication O12, pp. 36, <http://www.eurocd2015.com>.
8. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G.; Isengard, H.-D., Flavonoid and flavonoid-fatty acid bioconjugate / cyclodextrin complexes: a Karl Fischer water titration approach, *The 8th International Conference on Water in Food (EFW2014)*, Timișoara, Romania, May 25-27, 2014, *Book of Abstracts*, Oral communication OC16, pp. 35, <http://www.efw2014.eurofoodwater.eu/>
9. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G.; Corpaș, L.; Isengard, H.-D., Karl Fischer water titration of cyclodextrins: parameter optimization, *The 7th International Conference on Water in Food (EuroFoodWater2012)*, Helsinki, Finland, June 3-5, 2012, *Book of Abstracts*, OC19, pp. 31, <http://www.efw2012.eurofoodwater.eu/index.php>
10. Corpaș, L.; Hădărugă, N.G.; Riviș, A.; **Hădărugă, D.I.**; Isengard, H.-D., Water content of wheat flour and bread products by Karl Fischer titration: a PCA multivariate approach, *The 7th International Conference on Water in Food (EuroFoodWater2012)*, Helsinki, Finland, June 3-5, 2012, *Book of Abstracts*, Poster presentation (The best poster – oral presentation) P20, pp. 60, <http://www.efw2012.eurofoodwater.eu/index.php>
11. **Hădărugă, D.I.**; Hădărugă, N.G.; Bandur, G.; Isengard, H.-D., Water content of flavonoid/cyclodextrin nanoparticles, *The 6th International Conference on Water in Food*, Reims, France, 21-23 March 2010, *Book of Abstracts, Invited Lecture* IL4, pp. 17.

Anexe
(la cerere)

Lista cărților publicate
Lista lucrărilor științifice publicate în reviste cotate ISI și la conferințe internaționale
Lista citărilor în literatura de specialitate
Lista granturilor de cercetare (director / responsabil)
Recenzor reviste, evaluator granturi, burse de specializare