

INFORMAȚII PERSONALE

Anca Becze (Naghiu)

 N. Titulescu nr. 16, 400420 Cluj-Napoca (Romania)

 +40743328206

 anca.naghiu@icia.ro

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

01/03/2028–Prezent

Cercetator Stiintific I

INCDO-INOE 2000 filiala Institutul de Cercetari pentru Instrumentatie Analitica, Cluj-Napoca (Romania)

Funcții succesive: Tehnician treapta II → Asistent cercetare → Cercetător Științific → Cercetător Științific III → Cercetător Științific II → Cercetător Științific I

Activitatea desfășurată continuu în cadrul institutului a implicat responsabilități complexe în domeniul cercetării științifice și analizei instrumentale avansate. Printre principalele activități se numără:

- Dezvoltarea, validarea și aplicarea de metode analitice pe probe alimentare, de mediu și biocombustibili, utilizând tehnici precum spectrometrie de masă, cromatografie lichidă și gazoasă, PCR, fotochemiluminiscență și alte metode specifice;
- Evaluarea contaminanților de-a lungul lanțului trofic (micotoxine, hidrocarburi aromatice policiclice – HAP, pesticide), precum și detectarea OMG și a fraudelor alimentare;
- Analiza proprietăților nutraceutice ale materiilor prime, produselor alimentare și suplimentelor nutritive;
- Elaborarea de rețete pentru produse alimentare noi și dezvoltarea de produse furajere pe bază de proteine alternative;
- Studiul impactului stresului asupra expresiei genice (inclusiv la Spirulina);
- Participarea la redactarea caietelor de sarcini, a studiilor tehnice și la gestionarea activităților din cadrul proiectelor de cercetare-dezvoltare (inclusiv management de proiect);
- Realizarea de analize statistice complexe pe datele experimentale..

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

01/03/2010–30/06/2012

Studii post universitare

Universitatea Tehnica, Cluj-Napoca (Romania)

Managementul antreprenorial in domeniul dezvoltarii durabile

01/10/2008–30/09/2012

Diploma Doctor

Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Cluj-Napoca (Romania)

Stiinte medicale, Domeniu Medicina veterinara - Tehnologie si expertiza sanitar veterinara

01/10/2008–30/06/2010

Diploma Master

Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Cluj-Napoca (Romania)

Managementul calitatii produselor alimentare

01/10/2003–30/06/2008

Diploma Inginer

Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Cluj-Napoca (Romania)

Tehnologia prelucrari produselor agro-alimentare

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) română
Limbile străine Engleză (C2) Italiana (B1)

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații 60 Articole ISI, dintre care 32 Q2/Q1, 27 Articole BDI
Prezentări 1 lectie publica invitata in cadrul Institutului de Microbiologie si Biotehnologie al Academiei de Stiinte a Moldovei
Proiecte 9 proiecte nationale/internationale din care 1 ca director si 5 ca responsabil, peste 10 proiecte ca membru
Conferințe Peste 15 prezentati stiintifice orale/poster la conferinte internationale si nationale de specialitate
Afilieri 1.Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din învățământ, cercetare și producție – ASIAR;
2.Societatea Romana de Biochimie si Biologie Moleculara – SRBBM;
3.Slow Food International;
4.Societății de Chimie din România- SChR.

Citări
Carti cu ISBN nationale

340
Tehnica frigului și climatizare, Naghiu Alexandru, David A., Timar A, Naghiu Anca, Ed. Risoprint, 2005 ISBN 973-656-248-4, 502 pagini
Aparate și sisteme de măsură și control în ingineria mediului, Naghiu Alexandru, Roman Cecilia, Naghiu Anca, Ed. Risoprint, 2014, ISBN 978-973-53-1464-4 , 408 pagini
Cultura irigata a morcovului in zona continentala a Transilvaniei L. Dordai, E. Luca, C. Roman, A. Becze, Ed. Alma Mater ISBN 978-606-504-221-6, 148 pagini
- ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1418-689X>
- Web of Science ResearcherID: C-4272-2011;
- SCOPUS AUTHOR ID: 57192428542 / 55370271200.
- Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=R3Bo3OQAAAAJ>
UEF-iD: U-1700-039Z-3249

Researcher unique identifier(s)
(ORCID, Researcher ID etc.)

Brainmap ID
ANEXE

Selecție articole ISI Q1

1. Becze, A.; Senila, M.; Senila, L.; Dordai, L.; Cadar, O.; Fuss-Babalau, V.L.; Roman, M.; Levei, L.; Uiuu, P.; Naghiu, M.O. Optimization of Protein Extraction from Sunflower Meal Using Taguchi Design and Regression Modeling for Human Nutrition Applications. *Foods* **2025**, *14*, 2415. <https://doi.org/10.3390/foods14142415>
 2. **Becze A.**, Simedru D, Barta D-G, Senila L, Varaticeanu C, Blaga T. Sustainable Valorisation of Coffee Waste as a Protein Source, Mycelium-Based Packaging Material and Renewable Energy Pellet. *Molecules*. 2024; 29(21):4983. <https://doi.org/10.3390/molecules29214983>
 3. Savin R-L, Ladoși D, Ladoși I, Păpuc T, **Becze A.**, Cadar O, Torök I, Simedru D, Mariș ȘC, Coroian A. Influence of Fish Species and Wood Type on Polycyclic Aromatic Hydrocarbons Contamination in Smoked Fish Meat. *Foods*. 2024; 13(12):1790. <https://doi.org/10.3390/foods13121790>
 4. Moisa C, Brata AM, Muresan IC, Dragan F, Ratiu I, Cadar O, **Becze A.**, Carbutar M, Brata VD, Teusdea AC. Comparative Analysis of Vitamin, Mineral Content, and Antioxidant Capacity in Cereals and Legumes and Influence of Thermal Process. *Plants*. 2024; 13(7):1037. <https://doi.org/10.3390/plants13071037>
 5. Ciont, C., Difonzo, G., Pasqualone, A., Chis, M.S., Ranga, F., Szabo, K., Simon, E., **Naghiu, A.**, Barbu-Tudoran, L., Caponio, F. and Pop, O.L.; (2023). Phenolic profile of micro- and nano-encapsulated olive leaf extract in biscuits during in vitro gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*, 428, 136778.
 6. Dordai L, Simedru D, Cadar O, **Becze A.** Simulated Gastrointestinal Digestion of Nutritive Raw Bars: Assessment of Nutrient Bioavailability. *Foods*. 2023; 12(12):2300. <https://doi.org/10.3390/foods12122300>
1. Consolidarea integrării nodului românesc METROFOOD-RO în infrastructura europeană de cercetare METROFOOD-RI
Apel: PCIDIF/144/PCIDIF_P1/OP1/RSO1.1/PCIDIF_A3
Cod SMIS: 309287 Valoare totală proiect: 15.430.903,00 lei, Valoare totală pentru INOE ICIA: 1.460.000,00 lei – responsabil proiect
 2. Cercetări de frontieră privind realizarea de metode, tehnologii, produse și servicii inovatoare utilizate în soluționarea problematicei globale și creșterea competitivității bazate pe cunoaștere
Contractul nr.: 11N/03.01 2023, Act adițional nr. 10/2025 Durata:29.12.2022 prezent Valoare: 2 647 050 lei /535.840 euro(ICIA anul 2023)
 3. Material pe baza de zeolifi pentru eliminarea mirosurilor și reducerea umidității (ECO-ODOR), Nr. contract: 7/01.09.2016, SMIS 105654, Subcontract S4, Durata: 01.05.2019-31.10.2021, Valoare: 1,004,828 lei/ 211,600.6 euro –responsabil proiect

**Selecție proiecte castigate prin
competitie inclusive proiecte de
cercetare/consultanta (valoare de
minim 100000 Euro echivalenti)**