

MIRABELA IOANA LUPU

Prof. univ. dr. habil. ing.

lupu.mirabela@unitbv.ro | [ORCID 0000-0002-8467-7558](https://orcid.org/0000-0002-8467-7558)

Cetățenie română | Brașov, România | Actualizat: 16.08.2026

Adresa instituției: Str. Castelului nr. 148, Brașov, România



EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ

Oct. 2025–prezent	Profesor universitar doctor inginer Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism, Departamentul Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului Activitate didactică, cercetare, coordonare academică și mentorat în domeniul Ingineriei produselor alimentare.
2019–2025	Conferențiar universitar doctor inginer Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Știința și Ingineria Materialelor, Departamentul Ingineria Materialelor și Sudură
2012–2019	Șef lucrări doctor inginer Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Știința și Ingineria Materialelor, Departamentul Ingineria Materialelor și Sudură
2008–2012	Cadru didactic asociat Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism, Departamentul Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului
2007–2008	Profesor Grupul Școlar „Doctor Ioan Șenchea”, Făgăraș, județul Brașov

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2025	Atestat de abilitare – Ingineria produselor alimentare Ministerul Educației și Cercetării; Ordinul nr. 4076/20.05.2025. Teza de abilitare susținută la IOSUD USAMV București.
2014–2016	Postdoctorat în Științe Inginerești Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism
2008–2011	Doctor în Științe Inginerești Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism
2007–2011	Inginer Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului – Ingineria produselor alimentare
2007–2009	Studii universitare – Inginerie și management în agroturism Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism
2002–2007	Inginer Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Inginerie Mecanică – Utilaje și instalații de proces
1998–2002	Studii liceale – profil Matematică–Fizică Colegiul Național „Ioan Slavici”, Satu Mare

PROIECTE DE CERCETARE

Responsabil de proiect

- 2026** **Responsabil de proiect – UNITA Advanced Grants on Research – REGAIN**
– Revalorization of agro-industrial waste for agriculture and animal nutrition/13.07.2026
- 2025** **Responsabil de proiect – UNITA Starting Grants on Research – VALOR-NET**
– Valorizing Agro-Food Byproducts through a UNITA Collaborative Network for Circular Economy Solutions/05.09.2025
- 2023** **Responsabil de proiect – ADER 10.1.2/12.07.2023**
Cercetări privind particularitățile evolutive ale tulpinii de virus gripal și elaborarea unor produse de tip imunoprofilactic utilizabile în controlul gripei aviare și al factorilor de risc epidemiologic în România.
- 2019** **Responsabil de proiect – Contract nr. 2647/2019**
Diversificarea gamei de produse prin dezvoltarea de noi tipuri de paste făinoase – produse dietetice.
- 2017** **Responsabil de proiect – PN-III-P1-1.1-MC-2017-1263**
Stagiu de învățare a metodelor și tehnicilor cromatografice de înaltă performanță de analiză (HPLC), cu aplicații în tehnologia alimentară fermentativă; Contract nr. 1263/2017.

Membru în echipa proiectelor de cercetare

- 2024–2026** **Membru în echipă – Contract nr. 17538/29.10.2024**
Valorificarea superioară a produselor ecologice dintr-o fermă pomicolă pentru obținerea de produse alimentare cu valoare adăugată.
- 2024–2026** **Membru în echipă – ADER 10.1.1/29.01.2024**
Cercetări privind elaborarea unor produse de tip imunoprofilactic și biocide, utilizabile în controlul pestei porcine africane și al factorilor de risc epidemiologic în România.
- 2018–2019** **Membru în echipă – Contract nr. 1815/15.02.2018**
Cartografierea strategică a patrimoniului cultural imaterial al Țării Făgărașului.
- 2016–2017** **Membru în echipă – Contract nr. 2849/14.03.2016**
Testarea unor indicatori de calitate nutrițională și culinară la genotipuri de cartofi cultivate în diferite variante de fertilizare.
- 2015–2017** **Membru în echipă – Contract nr. 5686/18.05.2015**
Studiu privind oportunitatea valorificării superioare a fructelor de pădure în vederea dezvoltării de noi produse alimentare pentru turismul de sănătate.
- 2015–2016** **Membru în echipă – Contract nr. 5688/18.05.2015**
Consultanță tehnică de specialitate pentru întocmirea documentației necesare certificării produsului Rose Jam – Rosenau ca produs tradițional.
- 2014–2015** **Membru în echipă – Contract nr. 10309/04.09.2014**
Cercetări privind calitatea microbiologică și fizico-chimică a apei Azuga.

DOMENII DE COMPETENȚĂ

1. Analiza, testarea și caracterizarea fizico-chimică a produselor alimentare.
2. Dezvoltarea alimentelor funcționale și valorificarea subproduselor agroalimentare.
3. Tehnologii de procesare, extracție, separare și tratamente cu ultrasunete.
4. Coordonarea activităților didactice și a cercetării interdisciplinare; mentorat academic.

EXPERIENȚĂ INTERNAȚIONALĂ

- Feb.–mai 2007** **Mobilitate pentru realizarea lucrării de licență**
Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium
- Oct. 2009–feb. 2010** **Stagiu de cercetare experimentală**
Leibniz Institute for Agricultural Engineering Potsdam-Bornim (ATB), Germania
- Iun.–sept. 2011** **Stagiu de cercetare experimentală**
Leibniz Institute for Agricultural Engineering Potsdam-Bornim (ATB), Germania

COMPETENȚE LINGVISTICE ȘI DIGITALE

Limba maternă	Română
Limbi străine	Engleză – C2 Franceză – B2
Competențe digitale	Microsoft Office; platforme academice și baze de date; instrumente de e-learning și predare online.

ACTIVITATE ȘTIINȚIFICĂ ȘI PROFESIONALĂ

1. Publicații: 27 lucrări indexate ISI, dintre care 19 cu factor de impact, și peste 60 de articole indexate în baze de date internaționale, conform CV-ului anterior.
2. Referent științific pentru reviste precum Applied Sciences, Sustainability, Agriculture, Beverages, BioTech, Fermentation, Gastronomy, Metabolites, Molecules și Journal of Food Processing and Preservation.
3. Afilierii profesionale: Societatea Română a Inginerilor Mecanici Agricoli; European Association of Mechanical Engineering.
4. Expert CCCDI — Comisia 1 Bioeconomie și Științele Vieții, din noiembrie 2025.
5. 2005-2006 Guest Editor, *Sustainability* — numărul special „Sustainable Food Quality and Food Processing”

Cărți și îndrumare de laborator publicate

1. Lupu, Mirabela Ioana (2024). *Reologia produselor alimentare*. Editura Ex-Terra Aurum. ISBN 978-606-072-390-5.
2. Maier, Alina; Pădureanu, Vasile; Lupu, Mirabela Ioana; Șugar, Ion Radu (2021). *Tehnologia vinului, oțetului și a băuturilor distilate*. Editura Universității Transilvania din Brașov. ISBN 978-607-19-1461-6.
3. Lupu, Mirabela Ioana; Canja, Cristina Maria; Rus, Florean (2019). *Operații unitare în industria alimentară. Concepte fundamentale*. Editura Invel-Multimedia. ISBN 978-606-764-048-9.
4. Lupu, Mirabela; Pădureanu, Vasile; Rus, Florean (2018). *Metode și mijloace de măsurare*. Editura Universității Transilvania din Brașov. ISBN 978-606-19-0175-3.
5. Pădureanu, Vasile; Lupu, Mirabela Ioana; Canja, Cristina Maria (2014). *Utilaje pentru vinificație*. Editura Lux Libris. ISBN 978-973-131-305-4.
6. Lupu, Mirabela; Pădureanu, Vasile (2014). *Aparate de măsură și control. Îndrumar de laborator*. Editura Lux Libris. ISBN 978-973-131-306-1.
7. Lupu, Mirabela; Pădureanu, Vasile (2012). *Mărunțirea cerealelor*. Editura Universității Transilvania din Brașov. ISBN 978-606-19-0175-3.

PUBLICAȚII RELEVANTE SELECTATE

Selecție actualizată pe baza publicațiilor indexate în Web of Science, prezentată în ordine cronologică descrescătoare.

1. Mișu, G. A., Rădoi-Encea, R.-Ș., Munteanu-Ichim, R.-A., Radu, A.-M., Maier, A., Canja, C. M., Lupu, M. I., & Matei, F. *Effects of celery, rosehip, and blackcurrant powders on quality attributes of salted and unsalted sous-vide pheasant meat during refrigerated storage*. Foods, 15(13), 2369 (2026). [DOI](#)
2. Munteanu-Ichim, R.-A., Radu, A.-M., Lupu, M. I., Bădăraș, C.-L., Ormenișan, A.-N., Canja, C.-M., Pădureanu, V., Enache, D. V., & Matei, F. *Impact of Nigella sativa flour on the physicochemical, antioxidant and microbiological properties of Telemea cheese*. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 18(1), 41–62 (2026). [DOI](#)
3. Brănescu, G. R., Canja, C. M., Maier, A., Lupu, M. I., Moja, A. I., & Munteanu-Ichim, R. A. *Detection of adulteration and contaminants in raw milk from small-scale farms in Transylvania using advanced analytical techniques*. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca – Food Science and Technology, 82(1), 96–105 (2025). [Web of Science](#)
4. Munteanu-Ichim, R.-A., Mișu, G. A., Canja, C. M., Lupu, M., Bădăraș, C. L., Pădureanu, V., & Matei, F. *Non-dairy yoghurt enriched with functional plant-based ingredients – a review*. Scientific Papers. Series D. Animal Science, 67(2) (2024). [Web of Science](#)
5. Mișu, G. A., Munteanu-Ichim, R.-A., Canja, C. M., Lupu, M., & Matei, F. *Natural inhibitors in sous-vide cooking – a critical review*. Scientific Papers. Series D. Animal Science, 67(2), 472–480 (2024). [Web of Science](#)
6. Lupu, M. I., Canja, C. M., Maier, A., Pădureanu, V., Brănescu, G. R., & Manolică, A. M. *The impact of the infusion method of chokeberry powder in white tea*. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 16(4), 28–39 (2024). [Web of Science](#)
7. Maier, A., Pădureanu, V., Canja, C., Lupu, M. I., Brănescu, G. R., Pădureanu, C., & Poiana, M. A. *Influence of high-power ultrasound treatment on red wine quality parameters*. Scientific Papers. Series B. Horticulture, 68(1), 327–338 (2024). [Web of Science](#)
8. Canja, C. M., Maier, A., Pădureanu, V., Mazărel, A., Brănescu, G. R., Lupu, M. I., & Enache, D. V. *Effects of tomato pomace on baking properties of wheat flour and bread quality*. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca – Food Science and Technology, 81(1), 28–37 (2024). [DOI](#)
9. Mișu, G. A., Canja, C. M., Lupu, M., & Matei, F. *Advances and drawbacks of sous-vide technique – a critical review*. Foods, 13(14), 2217 (2024). [DOI](#)
10. Munteanu-Ichim, R. A., Canja, C. M., Lupu, M., Bădăraș, C. L., & Matei, F. *Tradition and innovation in yoghurt from a functional perspective – a review*. Fermentation, 10(7), 357 (2024). [DOI](#)
11. Maier, A., Pădureanu, V., Lupu, M. I., Canja, C. M., Brănescu, G. R., Pădureanu, C., & Poiana, M. A. *Effect of high-power ultrasound treatment on bioactive compound content and chromatic characteristics of red wines*. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca – Food Science and Technology, 81(1), 56–67 (2024). [DOI](#)
12. Pădureanu, C., Bădăraș, C. L., Maier, A., Pădureanu, V., Lupu, M. I., Canja, C. M., Brănescu, G. R., Bujor, O. C., Matei, F., & Poiana, M. A. *Ultrasound treatment influence on antioxidant properties of blueberry vinegar*. Fermentation, 9(7), 600 (2023). [DOI](#)
13. Lupu, M. I., Canja, C. M., Pădureanu, V., Boieriu, A., Maier, A., Bădăraș, C., Pădureanu, C., Croitoru, C., Alexa, E., & Poiana, M.-A. *Insights on the potential of carob powder (Ceratonia siliqua L.) to improve the physico-chemical, biochemical and nutritional properties of wheat durum pasta*. Applied Sciences, 13(6), 3788 (2023). [DOI](#)
14. Maier, A., Pădureanu, V., Lupu, M. I., Canja, C. M., Bădăraș, C., Pădureanu, C., Alexa, E., & Poiana, M.-A. *Optimization of a procedure to improve the extraction rate of biologically active compounds in red grape must using high-power ultrasound*. Sustainability, 15(8), 6697 (2023). [DOI](#)
15. Bolborici, A.-M., Lupu, M. I., Sorea, D., & Atudorei, I. A. *Gastronomic heritage of Făgăraș Land: A worthwhile sustainable resource*. Sustainability, 14(3), 1199 (2022). [DOI](#)
16. Mărgean, A., Lupu, M. I., Alexa, E., Pădureanu, V., Canja, C. M., Cocan, I., Negrea, M., Calefariu, G., & Poiana, M.-A. *An overview of effects induced by pasteurization and high-power ultrasound treatment on the quality of red grape juice*. Molecules, 25(7), 1669 (2020). [DOI](#)

Lista completă a publicațiilor și documentele justificative pot fi furnizate la cerere.