



Nume și prenume: Nour Violeta

Adresa de e-mail: vionor@yahoo.com;
vionour@central.ucv.ro

Locul de muncă actual și funcția didactică: Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură – Profesor universitar

Discipline predate: Tehnologii în industria conservelor
Tehnologia cărnii și a produselor din carne
Nutriție umană
Siguranța alimentară
Trasabilitatea produselor alimentare

Lucrări elaborate și/sau publicate: 120

1. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2015. Central composite design applied to optimize the hydroalcoholic extraction of bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruits. *Journal of Food Biochemistry*, 39(2): 179-188 (IF=0.853)
2. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2014. Antioxidant capacity, phenolic compounds and minerals content of blackcurrant (*Ribes nigrum* L.) leaves as influenced by harvesting date and extraction method. *Industrial Crops and Products* 53: 133-139. (IF=3.208)
3. **Nour V.**, Stampar F., Veberic R., Jakopic J. 2013. Anthocyanins profile, total phenolics and antioxidant activity of black currant ethanolic extracts as influenced by genotype and ethanol concentration. *Food Chemistry*, 141(2): 961-966. (IF=3.330)
4. **Nour V.**, Trandafir I., Cosmulescu S. 2013. HPLC determination of phenolic acids, flavonoids and juglone in walnut leaves. *Journal of Chromatographic Science* 51(9): 883-890. (IF=1.026)
5. **Nour V.**, Trandafir I., Ionică M.E. 2011. Ascorbic acid, anthocyanins, organic acids and mineral content of some black and red currant cultivars. *Fruits* 66(5): 353-362. (IF=0.850)

Cărți de specialitate, cursuri, tratate: 18

1. **Nour V.** *Procesarea industrială a legumelor și fructelor*. Ed. SITECH, Craiova, 2014, ISBN 978-606-11-4315-3 (525 p).
2. Banu C., **Nour V.**, Bărăscu E., Stoica A., Săhleanu E. *Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale*. Ed. ASAB, București, 2010, ISBN 978-973-7725-83-7 (312 p).
3. **Nour V.** *Tehnologia cărnii și produselor din carne*. Ed. Universitaria, Craiova, 2008, ISBN 978-606-510-056-5 (266 p).
4. **Nour V.** *Proprietăți funcționale ale proteinelor în produsele alimentare*. Ed. Universitaria, Craiova, 2007, ISBN 978-973-742-910-0 (270 p).
5. Banu C., **Nour V.**, Vizireanu C., Musteață G., Răsmeriță D., Rubțov S. *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*. Ed. AGIR, București, 2007, ISBN 973-8130-81-6 (573 p).
6. Banu C., **Nour V.**, Tatarov P., Ionescu A., Musteață G., Alexe P., Vizireanu C., Săhleanu V., Rubțov S., Lungu C. *Principiile conservării produselor alimentare*. Ed. AGIR, București, 2004, ISBN 973-8466-64-4 (411 p).

Domenii de competență: Analiză și control în industria alimentară
Dezvoltarea și validarea de metode de analiză fizico-chimică folosind cromatografia lichidă de înaltă performanță și spectrometria de absorbție atomică
Tehnologia și chimia produselor alimentare

Membru al asociațiilor: Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România
Societatea de Chimie din România
Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România