

## **ALLEGATO B**

### **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

selezione pubblica per n. 8 posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera a) della Legge 240/2010 nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/G1 - Scienze e tecnologie animali  
settore scientifico-disciplinare AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale presso il Dipartimento di medicina veterinaria e scienze animali (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 4409/2022 del 6 ottobre 2022 Codice concorso 5104

## **[PARISA ABBASI PARIZAD] CURRICULUM VITAE**

(N.B. IL CURRICULUM NON DEVE ECCEDERE LE 30 PAGINE E DEVE CONTENERE GLI ELEMENTI CHE IL CANDIDATO RITIENE UTILI AI FINI DELLA VALUTAZIONE.

LE VOCI INSERITE NEL FACSIMILE SONO A TITOLO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVO E POSSONO ESSERE SOSTITUITE, MODIFICATE O INTEGRATE)

### **INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)**

COGNOME	ABBASI PARIZAD
NOME	PARISA
DATA DI NASCITA	22,09,1983

### **TITOLI**

#### **TITOLO DI STUDIO**

*(indicare la Laurea conseguita inserendo titolo, Ateneo, data di conseguimento, ecc.)*

Dottorato Di Ricerca in Scienze Di Alimenti, (Dipartimento Di Scienze Degli Alimenti, Dell'ambiente E Della Nutrizione (Defens), Università Degli Studi Di Milano), anno 2018.

#### **TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO**

*(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)*

- Dottorato Di Ricerca in Scienze Di Alimenti, (Dipartimento Di Scienze Degli Alimenti, Dell'ambiente E Della Nutrizione (Defens), Università Degli Studi Di Milano), anno 2018.
- Laurea Magistrale in Biologia (Indirizzo: Biochimica), Università di Payam e Nuor (Mashhad, Iran), anno 2010.
- Laurea (BSc/BA) in Biologia, Università di Payam e Nuor (Mashhad, Iran), anno 2007.
- Diploma Scientifica (Aghile, Mashhad, Iran), anno 2001.

#### **CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI**

*(per ciascun contratto stipulato, inserire università/ente, data di inizio e fine, ecc.)*

- Ricercatore scientifico preso Consorzio Italbiotec, sul progetto GEMMA presso UNIMI, 2021-ora.
- ASSEGNO DI RICERCA TIPO B, ANNO 2020-2021 (PROGETTO CARIPLO, CAR\_RIC18SPILU\_01, DISAA).
- ASSEGNO DI RICERCA TIPO B, ANNO 2019-2020 (PROGETTO CARIPLO (CTE\_INT15SPILU\_M, DISAA).
- ASSEGNO DI RICERCA TIPO B, ANNO 2018-2019 (PROGETTO GREEN FASHION, DISAA).

## ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire anno accademico, ateneo, corso laurea, numero ore, ecc.)

Cultore della materia nell'ambito Biochimica (Università Degli Studi Di Milano (DeFENS)), anno 2016.  
Attività didattica laboratorio chimica/biochimica (Università Degli Studi Di Milano (DeFENS)), anno 2016-2018.

## DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI;

(inserire anno accademico, ente, corso, periodo, ecc.)

- Anno 2021, Collaborazione nel progetto GEMMA presso UNIMI.
- Anno 2020, Collaborazione nel progetto Cariplo (CAR\_RIC18SPILU\_01) per Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA).
- Anno 2019, Collaborazione nel progetto Cariplo (CTE\_INT15SPILU\_M) per Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA).
- Anno 2018, Progetto di Piattaforma per lo sviluppo di prodotti a basso impatto ambientale per la filiera del beauty fashion (Green Fashion) (DISAA).
- Anno 2015, Progetto di Caratterizzazione dei chicchi di cereali pigmentati e produzione di alimenti funzionali: pasta arricchita con antociani (DeFENS).

## DOCUMENTATA ATTIVITÀ IN CAMPO CLINICO

(indicare, data, durata, ruolo, ente presso il quale si è prestata attività assistenziale, ecc.)

Anno 2009-2011, Supervisore del Progetto clinica ospedaliera: L'aspetto clinico dell'agopuntura sulla perdita di peso e la misurazione dell'equilibrio perossidante-antiossidante (PAB) nelle persone obese).

## REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

(indicare, data, progetto, ecc.)

- Anno 2021, Collaborazione nel progetto GEMMA presso UNIMI.
- Anno 2020, Collaborazione nel progetto Cariplo (CAR\_RIC18SPILU\_01) per Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA).
- Anno 2019, Collaborazione nel progetto Cariplo (CTE\_INT15SPILU\_M) per Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA).
- Anno 2018, Progetto di Piattaforma per lo sviluppo di prodotti a basso impatto ambientale per la filiera del beauty fashion (Green Fashion) (DISAA).
- Anno 2015, Progetto di Caratterizzazione dei chicchi di cereali pigmentati e produzione di alimenti funzionali: pasta arricchita con antociani (DeFENS).

## ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

(inserire titolo congresso/convegno, data, ecc.)

Guest editor of Fermentation MDPI Special Issue "Bioactivity Change in Fermented Foods".  
[https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special\\_issues/CMTRZWAR60](https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/CMTRZWAR60)

Rivisione per le revisit scientifiche internazionali Elsevier: Nutrients, Molecules, Nutrition and Food Sciences, Agronomy, Applied Sciences and Inorganics.

*Attività didattica di tesi, Supervisore e Co-relatore delle tesi di laurea e laurea magistrale:*

1. Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari; gli scarti della lavorazione industriale dei pomodori come risorse per l'estrazione dei pomodori; stato dell'arte e metodo di estrazione proposto, 2020-2021.

2. Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari; Evoluzione della composizione qualitativa e della bioattività delle frazioni polifenoliche dei rifiuti dell'industria alimentare sottoposte a processi di fermentazione, 2018-2019.

3. Produzione di tesi e tutela delle piante e dei sistemi verdi; Sviluppo di un metodo di estrazione dei polifenoli dai sottoprodotti dell'industria agroalimentare, 2018-2019.

4. Tesi di laurea magistrale in scienze agrarie e tecnologie alimentari; Studio della frazione polifenolica delle bucce di pomodoro: caratterizzazione analitica e valutazione delle proprietà antinfiammatorie, 2017-2018.

5. Tesi di laurea magistrale in cibo e nutrizione umana; titolo: Caratterizzazione di composti bioattivi nei cereali pigmentati, 2016-2017.

6. Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari; Caratterizzazione del frumento porpora e utilizzo per la formulazione e produzione di pasta arricchita con antociani, 2015-2016.

#### *Congressi e Seminari:*

1. November 25th-26th 2021, Convegno: nuove forme di sviluppo ed interazione della nutraceutica, alimenti funzionali ed integratori. MiCo, Milano, Italy.

2. September 25th- 28th 2018, Tomato waste as feedstock to extract phenolic compounds with antioxidant and anti-inflammatory bioactivity. 12th World Congress on Polyphenols Applications, (Speech), Bonn, Germany.

3. November 22nd-24th 2017, Pigmented cereals: functional properties of the bioactive components. 11° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), (Poster), Centro Congressi Frentani, Roma, Italy.

4. September 20th-2nd, 2017, Molecular aspects of the functional activities of pigmented grains. 22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. (Speech), Free University of Bozen, Italy.

5. September 6th- 8th 2017, Incorporating bioactives into functional foods: Pasta from pigmented grains. The 1st NLRCS Congress. (Poster) Mashhad, Iran.

6. June 20th -21st 2017, Anti-inflammatory and enzyme inhibitory effects of anthocyanins from colored cereals. 11th ISANH World Congress on Polyphenols Applications, (Speech), Vienna, Austria.

7. May 15th-19th 2017, Pigmented cereals have remarkable functional activities. IUBMB advanced school. (Speech), Spetses, Greece.

8. September 14th-16th, 2016, Molecular characterization of pasta enriched in fiber and antioxidants: investigation of their functional role by in vitro and in vivo approaches. 21st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, (Poster), University of Naples Federico II, Portici, Italy.

9. April 26th-29th 2016, Pigmented grains as a source of immunomodulating bioactives. 15th European. Young Cereal Scientists and Technologists Workshop. (Speech), Milan/Bergamo, Italy.

10. January 24th-27th 2016, Phenolics from pigmented grains have remarkable immunomodulating properties. Miami Winter Symposium 2016 (Poster), Miami, USA.

11. September 23rd-25th 2015, Molecular characterization of pasta enriched in fiber and antioxidants: investigation of their functional role by in vitro and in vivo approaches. XX Workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology. (Poster), Perugia, Italy.

12. September 14th-16th 2015, Immunomodulating properties of selected bioactives from pigmented grains. 58° national meeting of the Italian society of biochemistry and molecular biology. (Poster), Urbino, Italy.

13. June 30th 2015, Micro and macro structure as a tool for defining the physical and sensory properties of food". by Dr. Stefano Renzetti (TNO, Zeist, The Netherlands), (Seminar), Milan, Italy.

14. April 2015, Polymer-Metal nano composites: an effective tool as acatalyst for synthesis of bio-active heterocyclic compounds and other applications (Prof. Vasant Chabukswar, Department of Chemistry, NowrosjeeWadia College, Pune, India), (Seminar), UNIMI, Milan.

15. April 2015, Biobased polymers: is this the future in common plastics applications? (Prof. Mikael S. Hedenqvist, Department of fiber and polymer technology KTH-Royal institute of technology, Stockholm, Sweden), (Seminar), UNIMI, Milan.

16. April 2015, Mass transport properties of polymeric materials: principles and applications (Prof. Mikael S. Hedenqvist, Department of fiber and polymer technology KTH-Royal institute of technology, Stockholm, Sweden), (Seminar), (Seminar), UNIMI, Milan.

17. April 2015, Free Radicals and the Nexus between Science and Art (Prof. Professor of Chemistry and Director ARC Centre of Excellence for Free Radical Chemistry and Biotechnology, The University of Melbourne, Making life simpler: novel approaches and instruments for enzyme-based assays in food (Dr. Tiziana Australia) Mariarita Granato, R-Biopharm Italia, SrL), (Seminar), UNIMI, Milan.

18. April 2015, Effect of the introduction of D-genome related gluten proteins on durum wheat pasta and bread (Prof. Mike Sissons, Research Scientist, Cereal Science Durum Breeding Australia & NSW Department of Calala, Australia), (Seminar), UNIMI, Milan.

19. April 2015, A kinetic study of starch digestion in durum wheat flour, in purified starch, and in pasta or pasta making Primary quality Industries, By Mike Sissons, Research Scientist, Cereal Science Durum Breeding Australia & Calala, Australia), (Seminar), UNIMI, Milan.

20. June 18th 2015, What makes it good: tradition vs innovation" in the frame of INSIDE FOOD - LA STATALE PER L'EXPO event. UNIMI, Milan.

21. October 15th 2015, What makes it nutritious: calories vs metabolism" in the frame of INSIDE FOOD - LA STATALE PER EXPO event. UNIMI, Milan.

## CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA (inserire premio, data, ente organizzatore, ecc.)

Miami winter symposium: Premio di migliore poster presentazione, 2016.  
Travel fellowship award for Miami Winter Symposium 2016: Inflammation Causes, Prevention and Cure, 2016.  
Borsa di studio UNIMI per dottorato di ricerca (DeFENS), 2015.  
Wood-Whelan research fellowship founded (IUBMB), 2014.

## PRODUZIONE SCIENTIFICA

### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

(per ciascuna pubblicazione indicare: nomi degli autori, titolo completo, casa editrice, data e luogo di pubblicazione, codice ISBN, ISSN, DOI o altro equivalente)

1. The cell wall degrading enzymes employment as the core technology to obtain lycopene extract, a carbohydrate-rich fraction and oil from tomato pomace. Submitted to Food Chemistry, (2022).

2. The recovery from agro-industrial wastes provides different profiles of anti-inflammatory Polyphenols for tailored applications. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, Section: Waste Management in Agroecosystems. Accepted 11 October 2022.
3. Polyphenol bioactivity evolution during the spontaneous fermentation of vegetal by-products, *Food Chemistry*, Volume 374, 131791, 2022.
4. Recovery of phenolic compounds from agro-industrial by-products: Evaluating antiradical activities and immunomodulatory properties. *Food and Bioproducts Processing*, 127, 338-348, (2021).
5. Biorefinery Approach Applied to the Valorisation of Purple Corn Cobs. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 9(10), 3781-3791, (2021).
6. Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of the Crude Extracts of Raw and Fermented Tomato Pomace and Their Correlations with Aglycate-Polyphenols. *Antioxidants*, 9.2, 179. (2020).
7. Bio-Functional and Structural Properties of Pasta Enriched with a Debranning Fraction from Purple Wheat. *Foods*, 9(2), 163. (2020).
8. Pigmented Grains as a Source of Bioactives. In *Encyclopedia of Food Security and Sustainability*, vol. 1, pp. 261-270. Elsevier. ISBN: 9780128126875. (2019).
9. Debranning of purple wheat: recovery of anthocyanin-rich fractions and their use in pasta production. *LWT-Food Science and Technology* 75, 663-669 (2017).
10. In vitro starch digestibility of commercial gluten-free pasta: the role of ingredients and origin. *Journal of food science*, 82(4), 1012-1019. (2017).
11. Characterization of Whole Grain Pasta: Integrating Physical, Chemical, Molecular, and Instrumental Sensory Approaches. *Journal of food science*, 82(11), 2583-2590. (2017).
12. The effect of electro-acupuncture on pro-oxidant antioxidant balance values in overweight and obese subjects: A randomized controlled trial study. *Journal of Complementary and Integrative Medicine*. (2017).
13. Auricular or body acupuncture: which one is more effective in reducing abdominal fat mass in Iranian men with obesity: a randomized clinical trial. *Journal of Diabetes & Metabolic Disorders*, 13(1), 92. (2014).
14. The effects of body acupuncture on obesity: anthropometric parameters, lipid profile, and inflammatory and immunologic markers. *The Scientific World Journal*. (2012).
15. Effects of auricular acupuncture on anthropometric, lipid profile, inflammatory, and immunologic markers: a randomized controlled trial study. *The Journal of Alternative and Complementary Medicine*, 18(7), 668-677. (2012).
16. Changes in pro-oxidant-antioxidant balance after bare metal and drug eluting stent implantation in patients with stable coronary disease. *Clinical biochemistry*, 44(2-3), 160-164. (2011).

Data

25/10/2022

Luogo

Milan