



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 5160

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Responsabile scientifico: 1) Technological characterization of nut and/or legume flours typical of the Mediterranean Area. 2) Evaluation of the effect of thermal treatments on technological properties of nut and/or legume flour. 3) Development and optimization of added-value fresh and dried pasta based on nut and/or legume flours of the Mediterranean Area.

[Nome e cognome]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Banasaz
Nome	Shahin

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Fresh Ph.D. graduated	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente			
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca	Food Engineering & Biotechnology	Free university of Bozen-Bolzano (Italy)	2021
Master	Food Science & Technlogy	Azad University (Iran)	2013
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro	Bachelors degree in Food science	Shiraz university (Iran)	2010



ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
English	C1
Deutsch	A1

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2017	Doctorate scholarship
2017	Research travel scholarship
2020	Period abroad research stay scholarship

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

descrizione dell'attività: Period abroad research stay (University of Helsinki) Workshop in food kinetics (Wageningen university)
--

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2017-2019 & 2021	Microencapsulation of bioactive compounds for food fortification
2020	Oxidative stability of oil in water emulsions prepared by plant-based oils
2014-2017	Optimization Process in the production of low and non-alcoholic fermented Symbiotic beverage

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
Dec 2020	S. Banasaz. The effect of high-pressure homogenization on the oxidative stability	10th international colloids conference



	of vitamin A in oil in water emulsions.	
Sep 2019	Formulation of a nanoemulsion system for the encapsulation of bioactive compounds	24th workshop on Italian Ph.D. research on food science, technology, and biotechnology
Sep 2018	Formulation of a nanoemulsion system for the encapsulation of bioactive compounds	23rd workshop on Italian Ph.D. research on food science, technology, and biotechnology
Oct 2013	The effect of quince seed gum as an edible coating in comparison to chitosan on on textural properties and color change of red delicious apple slices	21st congress of food science and technology
Feb 2013	The effect of psyllium seed gum as an edible coating in comparison to chitosan on textural properties and color changes of Red Delicious apple	First International e-conference on novel food processing (IECFP2013)
Oct 2013	A comparison between chemical compositions of malt extraction by different methods	21st congress of Food science and technology

PUBBLICAZIONI

Libri
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]

Articoli su riviste
[M.D. Asaduzzaman. S. Banasaz. MD. Haque. K. Morozova. G. Ferrentino. M. Scampicchio. Heat induced changes on the aroma and physiochemical properties of dulce de leche. International journal of food science and technology. 2021]
[S. Banasaz. K. Morozova. G. Ferrentino. M. Scampicchio. The effect of micro uidization pressure and tocopherol content on the retention of vitamin A in oil-in-water emulsions. journal of foods. 2021]
[3. S. Banasaz. K. Morozova. G. Ferrentino. M. Scampicchio. Encapsulation of lipid-soluble bioactive by nanoemulsions. journal of molecules. 2020]
[4. S. Banasaz. M. Hojjatoleslami. S.H. Razavi. E. Hosseini. M.A Shariati. The effect of psyllium seed gum as an edible coating in comparison to chitosan on textural properties and color changes of red delicious apple. journal of farming and allied science. 2013]

Atti di convegni
[titolo, struttura, città, anno]
[titolo, struttura, città, anno]



[titolo, struttura, città, anno]

ALTRE INFORMAZIONI

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

RICORDIAMO che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI** sul sito di Ateneo e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già precostruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: Bolzano, 29.09.2021