

ALLEGATO B

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n. 1 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 05/E1, settore scientifico-disciplinare BIO/10 presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 81 del 11/10/2022) Codice 5108

Davide Emide CURRICULUM VITAE

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

COGNOME	EMIDE
NOME	DAVIDE
DATA DI NASCITA	13 NOVEMBRE 1992

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

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

Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70), Votazione 110/110, conseguita presso l'Università degli studi di Milano il 17/10/2017;
Titolo tesi: Ruolo delle funzioni tioliche in proteine da cereali: Nuovi approcci metodologici.

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 per i Sistemi Alimentari, XXXV ciclo, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente conseguito il 20/10/2022;
Titolo tesi: Molecular characterization of proteins in food matrices: how their structure evolve from raw materials to finished products.

PARTECIPAZIONE A CORSI DI AGGIORNAMENTO ED APPROFONDIMENTO

- anno accademico 2021/2022, Partecipazione al corso: "CS-ThAnMa - Short cycle Course on Thermal Analysis", svolto in modalità remota e in presenza presso Università di Cipro, Nicosia, Cipro.
- anno accademico 2021/2022, Partecipazione a: "Lake Como School of Advanced Studies: "Novel approaches to the food-health relationship: from molecules to sociotypes", Como.

ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

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

- anno accademico 2017/2018, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica alimentare, 19 ore;
- anno accademico 2019/2020, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica delle trasformazioni alimentari, 20 ore;
- anno accademico 2019/2020, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica alimentare, 20 ore;
- anno accademico 2019/2020, Università degli Studi di Milano, correlatore di tesi di laurea triennale nell'ambito del corso di Scienze e tecnologie alimentari (L-26); titolo dell'elaborato: "Purificazione delle batteriocine di classe IIa per applicazione in campo alimentare";
- anno accademico 2020/2021, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica e analisi biochimica degli alimenti, 20 ore;
- anno accademico 2020/2021, Università degli studi di Milano, correlatore di tesi di laurea triennale nell'ambito del corso di Scienze e tecnologie della ristorazione (L-26); titolo elaborato: "Studio dell'organizzazione strutturale delle proteine di frumento in linee isogeniche a diverso contenuto di amilosio";
- anno accademico 2020/2021, Università degli studi di Milano, correlatore di tesi di laurea triennale nell'ambito del corso di Scienze e tecnologie alimentari (L-26); titolo elaborato: "Caratterizzazione delle proteine di frumento in linee isogeniche a diverso contenuto di amilosio";
- anno accademico 2021/2022, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica e analisi biochimica degli alimenti, 20 ore;
- anno accademico 2021/2022, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative e tutorato (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica delle trasformazioni alimentari, 16 ore;
- anno accademico 2022/2023, Università degli Studi di Milano, Incarico di svolgimento attività didattiche integrative e tutorato (Art. 45), affiancamento al corso di: Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche (modulo Biochimica degli alimenti e della nutrizione);
- anno accademico 2022/2023, Università degli studi di Milano, correlatore di tesi di laurea triennale nell'ambito del corso di Scienze e tecnologie alimentari (L-26); titolo elaborato: "Dalla farina al pane: descrizione dello sviluppo ed evoluzione del network glutinico in un prodotto da forno".

SEMINARI SU INVITO

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

- anno accademico 2020/2021, Università degli Studi di Milano, corso Tracciabilità molecolare degli alimenti, seminario di approfondimento dal titolo: "Tracciabilità molecolare alimentare: esempi di gestione aziendale";
- anno accademico 2021/2022, Università degli Studi di Milano, corso Tracciabilità molecolare degli alimenti, seminario di approfondimento dal titolo: "Meat 3.0; Nuove frontiere nella produzione della carne: dalle molecole al prodotto".

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

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

- anno accademico 2021/2022, Visiting student presso Instituto de Investigación Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid, Spagna; attività svolta presso il gruppo Food BIOscience (Coordinatrice: Dr. Maria Dolores del Castillo); durata 4 mesi.

ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

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

- **D. Emide**, The complexity of protein network in foods: insight in the protein structure in cereal products, 26th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, September 19-21 settembre 2022, Asti.
- **D. Emide**, F. Bonomi, S. Iametti, A. Barbiroli, From proteins to bread: novel tools for the molecular description of protein-protein interactions (and their evolution) in baked products, 25th IUBMB-FEBS-PABMB Congress, 9-14 luglio 2022, Lisbona.
- **D. Emide**, A. Barbiroli, F. Bonomi, S. Iametti, Nuovi approcci metodologici allo studio delle interazioni tra proteine in matrici complesse: applicazioni al network proteico di cereali, 12th Convegno AISTEC, CEREALI E SCIENZA: ambiente, globalizzazione e comunicazione, 15-17 giugno 2022, Portici (NA).
- M. Turri, C. Pavanello, F. Gastoldi, E. Conti, **D. Emide**, A. Barbiroli, L. Tremolizzo, L. Calabresi, Lipoproteins and Central Nervous System: HDL metabolism in Alzheimer's disease, S.I.S.A. Spring Meeting 2022, 5-7 giugno 2022, Rimini.
- F. Gastoldi, M. Turri, C. Pavanello, E. Conti, **D. Emide**, A. Barbiroli, L. Tremolizzo, L. Calabresi, Measurement of cholesterol in the cerebrospinal fluid, S.I.S.A. Spring Meeting 2022, 5-7 giugno 2022, Rimini.
- M. Turri, C. Pavanello, F. Gastoldi, E. Conti, **D. Emide**, A. Barbiroli, L. Tremolizzo, L. Calabresi, Lipoprotein metabolism in Alzheimer's disease: CSF and plasma HDL characterization in an italian cohort, 90° EAS Congress, 22-25 maggio 2022 Milano.
- **D. Emide**, FIGHTING FOR WATER: STARCH vs PROTEINS, Short Cycle School on Thermal Analysis, 3-9 ottobre 2021, Cipro.
- **D. Emide**, S. Iametti, A. Barbiroli, Thiolomics and proteomics approaches to study gluten structure, Lake Como School of Advanced Studies: Novel approaches to the food-health relationship: from molecules to sociotypes, 19-22 ottobre 2021 - Como, Italia.
- **D. Emide**, C. Magni, S. Iametti, A. Marti, F. Sestili, D. Lafiandra, E. Botticella and A. Barbiroli, Molecular information for addressing climate changes (and consumers demands): wheat proteins, 61st SIB Congress, 2021, Virtual Meeting, 23-24 settembre 2021 (Poster, selezionato per comunicazione orale).
- **D. Emide**, Novel thiolomics approach to study the biochemical features of protein network in cereal-based complex matrices, 1st Telematic Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, 14-15 settembre 2021, Palermo.
- **D. Emide**, F. Bonomi, C. Nitride, P. Ferranti, L. Polito, S. Iametti, A. Barbiroli, Assessing the geometrical features of protein-protein interactions in gluten, International Conference on FOODOMICS, 6th edition, 16-16 ottobre 2020, Cesena.

- **D. Emide**, Novel biochemistry approach to study protein network in complex matrices, Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Systems, 15 settembre 2020, Milano.

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

- FEBS Bursary per la partecipazione al 25th IUBMB-FEBS-PABMB 2022 Congress, 9-14 luglio 2022, Lisbona.
- IUBMB MilliporeSigma Virtual Meeting Fellowships per la partecipazione al 61st SIB Congress, 2021, Virtual Meeting edition.
- Poster Prize per il poster intitolato “Molecular information for addressing climate changes (and consumers demands): wheat proteins” Scientific Committee del 61st SIB Congress, 2021, Virtual Meeting edition.

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)

- **Emide, D.**, Magni, C., Saitta, F., Cardone, C., Botticella, E., Fessas, D., Iametti, S., Lafiandra, D., Sestili, F., Marti, A., Barbiroli, A. (2022) Molecular insight into the role of amylose/amylopectin ratio on gluten protein organization. Food Chemistry. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134675>
- **Emide, D.**, Barbiroli, A., Bonomi, F., Iametti, S. (2022) Nuovi approcci metodologici allo studio delle interazioni tra proteine in matrici complesse: applicazioni al network proteico di cereali. Contributo Atti 12° Convegno AISTEC, Portici (NA). Submitted.
- Korcari, D., Ricci, G., Fanton, A., **Emide, D.**, Barbiroli, A. & Fortina, M.G. (2022) Exploration of Lactiplantibacillus fabifermentans and Furfurilactobacillus rossiae as potential cocoa fermentation starters. Journal of Applied Microbiology, 133, 1769 1780. <https://doi.org/10.1111/jam.15687>
- Bresciani, A., **Emide, D.**, Saitta, F., Fessas, D., Iametti, S., Barbiroli, A., Marti, A. (2022). Impact of Thermal Treatment on the Starch-Protein Interplay in Red Lentils: Connecting Molecular Features and Rheological Properties. Molecules. 27, 1266. <https://doi.org/10.3390/molecules27041266>
- Bresciani, A., Iametti, S., **Emide, D.**, Marti, A., & Barbiroli, A. (2021). Molecular features and cooking behavior of pasta from pulses. Cereal Chemistry, 00, 1 5. <https://doi.org/10.1002/cche.10490>

Data

24/10/2022

Luogo

Milano