



**AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**

COD. ID: 6129

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: Alessio Scarafoni

Elisa Lasperini

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Lasperini
Nome	Elisa

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale Voto: 104/110	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2023 (19 dicembre)
Laurea Triennale Voto: 100/110	Scienze e sicurezza chimico- tossicologiche dell'ambiente	Università degli Studi di Milano	2021 (7 giugno)



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	B2

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

L'attività di ricerca svolta da novembre ad oggi prevede le seguenti attività:

- Attività di ricerca su banche dati
- Elaborazione statistica dei dati ottenuti volta alla finalizzazione del lavoro e pubblicazione su riviste scientifiche

L'attività di ricerca svolta durante la laurea magistrale si configura all'interno dell'area scientifico disciplinare delle Scienze Agrarie e Veterinarie, e nello specifico nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari, con particolare riferimento alle Scienze e Tecnologie dei Cereali.

Le attività svolte hanno previsto la:

- Valutazione delle proprietà funzionali (proprietà di idratazione e proprietà schiumogene) di sfarinati di frumento e di grillo;
- Valutazione delle proprietà reologiche di sfarinati di frumento e di grillo; in particolare sono state valutate le proprietà di impastamento utilizzando il Farinografo, le proprietà di aggregazione del glutine mediante GlutoPeak e le proprietà di gelatinizzazione e retrogradazione dell'amido utilizzando il ViscoQuick;
- Sviluppo di un prodotto da forno (un biscotto) con sfarinato di grillo;
- Caratterizzazione dei prodotti ottenuti; sono stati valutati indici morfologici (altezza, larghezza, spessore e volume), la texture (mediante Texture Analyzer), umidità, attività dell'acqua, colore; sono state inoltre effettuate analisi e-senses (lingua elettronica e naso elettronico)
- Elaborazione statistica dei risultati
- Preparazione di report tecnico-scientifici

L'attività di ricerca svolta da gennaio 2023 a metà marzo 2023 prevede la seguente attività:

- supporto le esigenze del gruppo di laboratorio coordinato dalla professoressa Alessandra Marti

Durante l'attività di ricerca svolta presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA) gli obiettivi dell'attività di ricerca sono stati:

- Valutazione di presenza e quantificazione di antibiotici, ormoni, micotossine, sostanze perfluoroalchiliche (pfas), inquinanti organici persistenti (pops), glifosato in campioni animali e alimentari
- Valutazione di presenza e quantificazione di zuccheri e acidi grassi in campioni animali e alimentari

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
Novembre 2023-ad oggi	Attività di ricerca su banche dati ed elaborazione statistica dei dati ottenuti volta alla finalizzazione del lavoro e pubblicazione su riviste scientifiche



2023 (7 mesi)	Tesi sperimentale dal titolo “Valorizzazione di sfarinati di grillo (<i>Acheta domesticus</i>) per la produzione di prodotti da forno”, presso il Dipartimento per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente (DeFENS) dell’Università degli Studi di Milano. Relatore: Dott. Ric. Andrea Bresciani Correlatrice: Prof.ssa Alessandra Marti
Gennaio 2023 - Marzo 2023 (2 mesi)	Attività di ricerca supportando le esigenze del gruppo di laboratorio coordinato dalla professoressa Alessandra Marti
11/2020- 04/2021 (6 mesi)	Tesi sperimentale dal titolo “Distribuzione delle sostanze perfluoroalchiliche nella filiera ittica e rilevanza ai fini della sicurezza alimentare” presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA) dell’Università degli Studi di Milano. Relatore: Prof. Andrea Pinto Correlatrice: Dott.ssa Maria Nobile

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
25/10/2023	Brasilian raw materials for the formulation of pasta and baked goods	Università degli studi di Milano
17/04/2023	Ingredienti per l’industria dei cereali: l’esperienza di Giusto Faravelli SpA	Università degli studi di Milano

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: Bergamo, 27/12/2023