

CURRICULUM VITAE LAURA ACQUATICCI

INFORMAZIONI PERSONALI:

Nome: Laura

Cognome: Acquaticci

ESPERIENZA LAVORATIVA:

1. Dottorato di ricerca in *Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology* (XXXV ciclo) presso l'Università degli studi di Camerino da Novembre 2019 a Febbraio 2023.
2. Attività di ricerca presso la Technological University di Dublino da Marzo a Giugno 2022.
3. Relatore di 3 tesi sperimentali del corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche:
 - "Quantificazione delle ammine biogene per la valutazione della qualità e della sicurezza di prodotti ittici surgelati"
 - "Studio di shelf-life su 5 tipi di carne mediante analisi quantitativa di 15 composti volatili in GC/MS"
 - "Comparison of three types of packaging through GC/MS quantitative analysis of 15 volatile organic compounds in raw and baked ham".
4. Tutor di laboratorio nel corso "Metodologie avanzate in chimica farmaceutica" tenuto dalla prof.ssa Loredana Cappellacci nell'Università degli Studi di Camerino nel periodo Aprile/Maggio 2021 per un totale di 50 ore.
5. Occupazione discontinua come sostituto farmacista nelle farmacie comunali di Civitanova Marche (ATAC) da Agosto 2019 a Ottobre 2019.
6. Tirocinio presso un laboratorio di chimica farmaceutica presso l'Università degli studi di Camerino per svolgere la tesi sperimentale da Marzo a Novembre 2018.
7. Organizzazione del congresso CHIMALI-XII Italian Food Chemistry Congress tenuto dal 24 al 27 Settembre 2018 a Camerino.
8. Tirocinio pre-laurea presso la farmacia Filipponi di Macerata da Giugno a Dicembre 2017.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE:

1. Conseguimento del dottorato di ricerca in *Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology* (XXXV ciclo), conseguito presso l'Università degli studi di Camerino il 24 Maggio 2023 con discussione della tesi di dottorato dal titolo "Study of meat shelf-life

- markers and food quality through different instrumental analytical methods”, relatore Prof. Giovanni Caprioli.
2. Abilitazione alla professione di farmacista presso l'Università degli Studi di Camerino nella sessione di Giugno 2019.
 3. Acquisizione 24 CFU per iscrizione FIT in data 03-10-2019.
 4. Conseguimento laurea magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, conseguita presso l'Università degli Studi di Camerino il 22 Febbraio 2019 con la votazione di 110/110 con una tesi sperimentale in chimica farmaceutica dal titolo “N6-alkyl- or cycloalkyl-5'-C-ethyl-tetrazolyl-adenosine derivatives: synthesis and analgesic activity in mice” relatori Prof.ssa Loredana Cappellacci e Prof. Riccardo Petrelli.
 5. Conseguimento del diploma di maturità presso il Liceo Scientifico G. Galilei di Macerata con votazione 86/100 nel 2012.
 6. Conseguimento del PET (Preliminary English test)
 7. Stage linguistico presso Embassy Summer School di San Diego in Agosto/Settembre 2011.
 8. Stage linguistico presso Partisse Saint André de l'Europe di Parigi in Gennaio 2009 e Marzo 2010.

CONVEGNI E PRESENTAZIONI:

1. Partecipazione e poster dal titolo “Effect of coffee variety, post-harvesting treatments and different roasting degrees on the concentration of acrylamide and furanic compounds in ground coffee” al “7th MS food day” organizzato dalla Società Chimica Italiana-Divisione di Spettrometria di massa e tenuto a Firenze dal 5 al 7 Settembre 2022.
2. Poster al XXII Congress EuroFoodChem dal titolo “UHPLC-MS/MS quantification of acrylamide in various foodstuffs: formation and strategies of mitigation.” tenutosi a Belgrado 14-16 Giugno 2023.
3. Partecipazione al “XII congresso nazionale SINut” organizzato dalla Società Italiana Nutraceutica e tenutosi a Bologna dal 15 al 17 Settembre 2022.
4. Presentazione orale dal titolo “Ideabril packaging ability in the preservation of raw and cooked ham: a comparative study” al convegno “Alimenti e nutraceutici: salute e prevenzione attraverso il cibo” organizzato da UNICAM e tenutosi in modalità telematica il 13 Luglio 2021.
5. Partecipazione alla “4th European Summer School of Nutrigenomics” organizzato da UNICAM e tenutosi in modalità telematica dal 21 al 25 Giugno 2021.

6. Partecipazione al “24° Corso di Spettrometria di Massa” organizzato dalla Società Chimica Italiana-Divisione di Spettrometria di massa e tenuto alla Certosa di Pontignano dal 5 al 9 Ottobre 2020.
7. Partecipazione alla Summer School #comunicamscienza organizzata da UNICAM e Psiquadro tenutasi in modalità telematica dal 13 al 30 Luglio 2020.

PUBBLICAZIONI:

1. Acquaticci, L., Schouten, M. A., Angeloni, S., Caprioli, G., Vittori, S., Romani, S. (2023). Influence of baking conditions and formulation on furanic derivatives, 3-methylbutanal and hexanal and other quality characteristics of lab-made and commercial biscuits. *Food Chemistry*, 137791.
2. Schouten, M. A., Santanatoglia, A., Angeloni, S., Ricciutelli, M., Acquaticci, L., Caprioli, G., Romani, S. (2023). Effects of Nuts, Dried Fruits, Dried Seeds and Black Olives as Enrichment Ingredients on Acrylamide Concentrations in Sweet and Savoury Biscuits. *Food and Bioprocess Technology*, 1-14.
3. Abouelenein, D., Acquaticci, L., Alessandroni, L., Borsetta, G., Caprioli, G., Mannozi, C., Mustafa, A. M. (2023). Volatile profile of strawberry fruits and influence of different drying methods on their aroma and flavor: a review. *Molecules*, 28(15), 5810.
4. Acquaticci, L., Angeloni, S., Cela, N., Galgano, F., Vittori, S., Caprioli, G., Condelli, N. (2023). Impact of coffee species, post-harvesting treatments and roasting conditions on coffee quality and safety related compounds. *Food Control*, 149, 109714.
5. Mustafa, A. M., Abouelenein, D., Acquaticci, L., Alessandroni, L., Angeloni, S., Borsetta, G., Vittori, S. (2022). Polyphenols, Saponins and Phytosterols in Lentils and Their Health Benefits: An Overview. *Pharmaceuticals*, 15(10), 1225.
6. Mustafa, A. M., Angeloni, S., Abouelenein, D., Acquaticci, L., Xiao, J., Sagratini, G., Caprioli, G. (2022). A new HPLC-MS/MS method for the simultaneous determination of 36 polyphenols in blueberry, strawberry and their commercial products and determination of antioxidant activity. *Food Chemistry*, 367, 130743.
7. Baldassarri, C., Falappa, G., Mazzara, E., Acquaticci, L., Ossoli, E., Perinelli, D. R., Petrelli, R. (2021). Antitrypanosomal activity of anthriscus nemorosa essential oils and combinations of their main constituents. *Antibiotics*, 10(11), 1413.
8. Mustafa, A. M., Abouelenein, D., Acquaticci, L., Alessandroni, L., Abd-Allah, R. H., Borsetta, G., Caprioli, G. (2021). Effect of roasting, boiling, and frying processing on 29

- polyphenolics and antioxidant activity in seeds and shells of sweet chestnut (*Castanea sativa* mill.). *Plants*, 10(10), 2192.
9. Angeloni, S., Mustafa, A. M., Abouelenein, D., Alessandroni, L., Acquaticci, L., Nzekoue, F. K., Caprioli, G. (2021). Characterization of the aroma profile and main key odorants of espresso coffee. *Molecules*, 26(13), 3856.
 10. Spinozzi, E., Baldassarri, C., Acquaticci, L., Del Bello, F., Grifantini, M., Cappellacci, L., Riccardo, P. (2021). Adenosine receptors as promising targets for the management of ocular diseases. *Medicinal Chemistry Research*, 30, 353-370.
 11. Delgado-Ospina, J., Acquaticci, L., Molina-Hernandez, J. B., Rantsiou, K., Martuscelli, M., Kamgang-Nzekoue, A. F., Chaves-López, C. (2020). Exploring the capability of yeasts isolated from Colombian fermented cocoa beans to form and degrade biogenic amines in a lab-scale model system for cocoa fermentation. *Microorganisms*, 9(1), 28.

Camerino, 28-11-2023