

CURRICULUM VITAE LAURA ACQUATICCI

ESPERIENZA LAVORATIVA:

1. Assegno di ricerca annuale presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute - Settore Scientifico-Disciplinare CHIM/10 “Chimica degli alimenti” dal titolo “Influenza delle tecnologie non termiche (plasma freddo e alta pressione idrostatica) sulla qualità nutrizionale di frutta e verdura minimamente trasformata (MPFV), succhi freschi (FJ) e puree (FP) e frutti di bosco congelati (FB)” (15 Gennaio 2024-14 Gennaio 2025).
2. Attività di referaggio per riviste come “Food Chemistry” e “Journal of functional food”.
3. Organizzazione dell’attività di laboratorio (16 ore) del modulo: SOIL-SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION compreso nell’esame di SUSTAINABLE FOOD SYSTEM”, CORSO DI STUDI: BIOLOGICAL SCIENCES, Curricula: “NUTRITION: FUNCTIONAL AND SUSTAINABLE FOOD”.
4. Docenza occasionale “Percorsi Universitari di Formazione Iniziale e Abilitazione dei docenti delle Scuole Secondarie di Primo e Secondo Grado” (PF60 - PF30 e PF30 art. 13) – a.a. 2023/2024 per le classi B-020 (Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina) e A-031 (Scienze degli alimenti) per un totale di 5 ore nel primo semestre e 13 ore nel secondo semestre.
5. 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.
6. Attività di ricerca presso la Technological University di Dublino da Marzo a Giugno 2022.

7. Relatore di 3 tesi sperimentali del corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche e una in Scienze Gastronomiche:
 - “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”.
 - “Formulazione e caratterizzazione di pani a base di farina di ghianda”
8. 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.
9. Occupazione discontinua come sostituto farmacista nelle farmacie comunali di Civitanova Marche (ATAC) da Agosto 2019 a Ottobre 2019.
10. Tirocinio presso un laboratorio di chimica farmaceutica presso l’Università degli studi di Camerino per svolgere la tesi sperimentale da Marzo a Novembre 2018.
11. Organizzazione del congresso CHIMALI-XII Italian Food Chemistry Congress tenuto dal 24 al 27 Settembre 2018 a Camerino.
12. Tirocinio pre-laurea presso la farmacia Filipponi di Macerata da Giugno a Dicembre 2017.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE:

1. Cultore della materia per tre insegnamenti:
 - Chimica degli alimenti (03/D1 CHIM-10) per CTF
 - Chimica degli alimenti e dei prodotti dietetici (03/D1 CHIM-10) per CTF
 - Chimica e tecnologia dei prodotti dietetici (03/D1 CHIM-10) per ISF
2. 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.
3. Abilitazione alla professione di farmacista presso l’Università degli Studi di Camerino nella sessione di Giugno 2019.
4. Acquisizione 24 CFU per iscrizione FIT in data 03-10-2019.

5. 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.
6. Conseguimento del diploma di maturità presso il Liceo Scientifico G. Galilei di Macerata con votazione 86/100 nel 2012.
7. Conseguimento del PET (Preliminary English test)
8. Stage linguistico presso Embassy Summer School di San Diego in Agosto/Settembre 2011.
9. Stage linguistico presso Partisse Saint André de l'Europe di Parigi in Gennaio 2009 e Marzo 2010.

CONVEGNI E PRESENTAZIONI:

- COMUNICAZIONI ORALI

1. Presentazione orale dal titolo "Effect of acorn harvesting time on the nutritional profile, polyphenols content, antioxidant activity and volatiles of different acorn flours" al XXVIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana che si è svolto a Milano dal 26 al 30 Agosto 2024.
2. 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.

- PRESENTAZIONE POSTER

1. Presentazione del poster dal titolo "Nutritional profile, polyphenols content, antioxidant activity and volatile profile of acorn flour" a "International Congress MindInnFood 2024" (Valencia, 29-30 Ottobre 2024).
2. Partecipazione al "8MS Food Day" organizzato dalla Società Chimica Italiana-Divisione di Spettrometria di massa e tenuto a Torre Canne (Brindisi) dal 16 al 18 Ottobre 2024 con presentazione di due poster dai titoli: "Analysis of the phenolic compounds, volatile profile and evaluation of the antioxidant activity of different varieties of honey in Italy" and "Acorn flour extracts: analysis of bioactive compounds by HPLC-ESI-MS/MS and evaluation of their antioxidant and enzyme inhibitory activities".
3. 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.

4. 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.

- *CONVEGNI E SCUOLE*

1. Partecipazione al “XIV congresso nazionale SINut” organizzato dalla Società Italiana Nutraceutica e tenutosi a Bologna dal 12 al 14 Settembre 2024.
2. Partecipazione al “XII congresso nazionale SINut” organizzato dalla Società Italiana Nutraceutica e tenutosi a Bologna dal 15 al 17 Settembre 2022.
3. Partecipazione alla “4th European Summer School of Nutrigenomics” organizzato da UNICAM e tenutosi in modalità telematica dal 21 al 25 Giugno 2021.
4. 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.
5. Partecipazione alla Summer School #comunicamscienza organizzata da UNICAM e Psiquadro tenutasi in modalità telematica dal 13 al 30 Luglio 2020.

PUBBLICAZIONI:

1. "Bridging HPLC-ESI-MS/MS analysis and in vitro biological activity assay through molecular docking and network pharmacology: The example of European nettle tree (*Celtis australis* L.)". (2024).
2. Investigation of the chemical composition and biological activities of *Eremurus spectabilis* M. Bieb through antioxidant, enzyme inhibition, COX-2 and iNOS assessment. (2024).
3. An Innovative Formulation to Improve Spent Coffee Characteristics as Soil Fertilizer: Nutrient, Chemical Characterization and Effects on Plant Germination. (2024). <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2024.103394>
4. A new HS-SPME-GC-MS analytical method to identify and quantify compounds responsible for changes in the volatile profile in five types of meat products during aerobic storage at 4° C. (2024). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114398>

5. Influence of baking conditions and formulation on furanic derivatives, 3-methylbutanal and hexanal and other quality characteristics of lab-made and commercial biscuits. (2023). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137791>
6. Effects of Nuts, Dried Fruits, Dried Seeds and Black Olives as Enrichment Ingredients on Acrylamide Concentrations in Sweet and Savoury Biscuits. (2023). <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03214-x>
7. Volatile profile of strawberry fruits and influence of different drying methods on their aroma and flavor: a review. (2023). <https://doi.org/10.3390/molecules28155810>
8. Impact of coffee species, post-harvesting treatments and roasting conditions on coffee quality and safety related compounds. (2023). <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109714>
9. Polyphenols, Saponins and Phytosterols in Lentils and Their Health Benefits: An Overview. (2022). <https://doi.org/10.3390/ph15101225>
10. 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. (2022). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130743>
11. Antitrypanosomal activity of anthriscus nemorosa essential oils and combinations of their main constituents. (2021). <https://doi.org/10.3390/antibiotics10111413>
12. Effect of roasting, boiling, and frying processing on 29 polyphenolics and antioxidant activity in seeds and shells of sweet chestnut (*Castanea sativa* mill.). (2021). <https://doi.org/10.3390/plants10102192>
13. Characterization of the aroma profile and main key odorants of espresso coffee. (2021). <https://doi.org/10.3390/molecules26133856>
14. Adenosine receptors as promising targets for the management of ocular diseases. (2021). <https://doi.org/10.1007/s00044-021-02704-x>
15. 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. (2020). <https://doi.org/10.3390/microorganisms9010028>