



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 3951

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 la Prof. Laura Franzetti

[Simone Buratti]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Buratti
Nome	Simone
Data Di Nascita	13 Novembre, 1991

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Laureato frequentatore	DeFens Università degli Studi di Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	STAL	Degli Studi di Milano	2018
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro			

ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	AVANZATO



PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

descrizione dell'attività:

2014/2015: Nell'ambito del tirocinio svolto presso i laboratori di microbiologia del DeFENS è stata valutata la shelf life di diversi tipi di alimenti freschi di origine animale e vegetale confezionati. Per quanto riguarda i prodotti di origine animale l'attenzione è stata rivolta a filetto, costine e insaccati freschi di suino (salsiccia), confezionati in vaschette in polistirolo espanso, ermeticamente saldate con un film multistrato in EVOH e PE, nelle quali è stata inserita una miscela ad alto tenore di ossigeno (circa 70%). A tempi stabiliti, per un periodo complessivo di 12 giorni di conservazione è stato effettuato il monitoraggio degli indicatori di qualità (carica batterica totale *Pseudomonas* spp, Enterobacteriaceae, batteri lattici, *E coli*) ed indicatori di sicurezza d'uso: (*Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp), nonché il controllo dell'atmosfera interna delle confezioni.

2016/2017: Durante il lavoro svolto presso i laboratori di microbiologia del DeFENS è stata testata una via alternativa per la produzione di impasti lievitati utilizzando il microrganismo *Zymomonas mobilis*, un batterio Gram negativo in grado di fermentare zuccheri semplici per trasformarli in CO₂ ed etanolo, attraverso la via metabolica di Entner-Doudoroff.

La prima parte del lavoro ha previsto la ricerca del microrganismo in diverse matrici alimentari, mentre la seconda parte è stata incentrata sull'utilizzo dei microrganismi in diversi tipi di impasti per favorire una lievitazione definita yeast free.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede

PUBBLICAZIONI



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

Articoli su riviste
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]

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.

Luogo e data: MILANO, 8-05-18

FIRMA *Simone Binatti*