

INFORMAZIONI PERSONALI

Daniela Fracassetti
Identificativo ORCID ID: 0000-0003-0525-7123
Data di nascita: 12 Ottobre 1981
Nazionalità: italiana
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente
Università degli Studi di Milano
daniela.fracassetti@unimi.it

POSIZIONE RICOPERTA

Professore Associato

ESPERIENZA PROFESSIONALE

-
- 2021 ad oggi** **Professore Associato**
Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari (dal 28/12/2021 ad oggi).
- 2018-2021** **Ricercatore a Tempo Determinato di tipo B**
Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari (Legge n. 240 del 30/12/2010, comma 3, lett. b), dal 28/12/2018 al 27/12/2021).
- 2016-2018** **Ricercatore a Tempo Determinato di tipo A**
Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari (Legge n. 240 del 30/12/2010, comma 3, lett. a), dal 01/11/2016 al 27/12/2018).
- 2016** **Assegnista di Ricerca**
Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), per lo sviluppo di un progetto di ricerca dal titolo "Le alterazioni fotochimiche in vino e latte: studio dell'origine e fattori tecnologici di controllo". Responsabile scientifico: Prof. A. Tirelli (Legge n. 240 del 30/12/2010, dal 01/03/2016 al 31/10/2016).
- 2012-2015** **Assegnista di Ricerca**
Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), per lo sviluppo di un progetto di ricerca dal titolo "Formazione ed evoluzione di composti ad attività biologica o sensoriale negli alimenti in funzione della composizione e dei processi tecnologici e digestivi" Responsabile scientifico: Prof. A. Tirelli. (Legge n. 240 del 30/12/2010, dal 01/01/2012 al 31/12/2015).
- 2014** **Fellowship**
STAGE TRIMESTRALE (3 MARZO-30 MAGGIO). Institute of Wine Biotechnology, Department of Viticulture and Enology, Stellenbosch University, Sud Africa finanziato dal VII Programma Quadro per collaborare al progetto di ricerca dal titolo "Yeasts for the Sustainability in Viticulture and Oenology (YeSVitE)" (Responsabile scientifico: Prof. M. du Toit). Fellowship erogato da PEOPLE-2013-IRSES-GA612441.
- 2013** **Fellowship**
STAGE BIMESTRALE (1 GIUGNO-31 LUGLIO). Department of Viticulture and Enology, Stellenbosch University, Sud Africa finanziato dalla Fondazione Winetech (Sud Africa) e Stellenbosch University per collaborare ad un progetto di ricerca riguardante lo sviluppo di un metodo analitico per la rilevazione e quantificazione degli aromi tiolici nel vino bianco (Responsabile scientifico: Prof. W.J. du Toit). Fellowship erogato da National Research Foundation e University of Stellenbosch.

- 2012 Fellowship**
 STAGE QUADRIMESTRALE (1 FEBBRAIO-10 GIUGNO). CEBAS-CSIC di Murcia, Spagna per collaborare ad un progetto di ricerca riguardante l'indagine del contenuto polifenolico del frutto camu-camu (Responsabile scientifico: Prof. F.A.T. Barberán). Fellowship erogato da Fondazione Cariplo 2010.2303.
- 2011 Assegnista di Ricerca**
 Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), per lo sviluppo di un progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione Cariplo dal titolo "Effect of an anthocyanin and polyphenol-rich diet on intestinal microbiota, immunomodulation and endothelial function". Responsabile scientifico: Prof. M. Porrini (Legge n. 240 del 30/12/2010, dal 01/06/2011 al 31/12/2011).
- 2010 Fellowship**
 STAGE SEMESTRALE (21 FEBBRAIO-21 AGOSTO). Department of Viticulture and Enology, Stellenbosch University, Sud Africa per collaborare ad un progetto di ricerca riguardante i fenomeni ossidativi che avvengono nel vino bianco (Responsabile scientifico: Prof. W.J. du Toit). Fellowship erogato da Università degli Studi di Milano.
- 2007 Borsista**
 Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), per lo sviluppo di un progetto dal titolo "Message in the bottle". Responsabile scientifico: Prof. R. Foschino. Borsa di studio finanziata da Regione Lombardia - Sovvenzione Globale Ingenio (Fondo Sociale Europeo, FSE).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 17 Dicembre 2010 Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti** t
 Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi sperimentale: "Investigation on cysteinyl thiol compounds from yeast affecting wine properties" (Tutor: Prof. A. Tirelli) (Livello nella classificazione nazionale ed internazionale: ISCED6).
- 7 Novembre 2006 Laurea Magistrale in Scienze Alimentari** t
 Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi sperimentale: "Study of *Dekkera bruxellensis* metabolism in oenological conditions" (Tutor: Prof. F. Molinari). (Livello nella classificazione nazionale ed internazionale: ISCED5).

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
Spagnolo	B1	A2	B1	B1	A2
Francese	A1	A2	A1	A1	A1

Competenze organizzative e gestionali

- Sviluppo di protocolli per il set-up della preparazione del campione mediante procedure di purificazione, estrazione e derivatizzazione
- Messa a punto e validazione di metodi analitici per il settore enologico ed alimentare
- Applicazione di tecniche cromatografiche (liquida e gas-cromatografia) accoppiate con rilevatori a fluorescenza, UV-VIS e spettrometria di massa per la determinazione dei composti volatili e non volatili presenti in matrici di natura enologica ed alimentare
- Monitoraggio degli indici di maturità tecnologica e fenolica dell'uva
- Determinazione dei parametri chimici di mosto e vino
- Controllo e valutazione dell'andamento delle fermentazioni alcolica e malolattica
- Determinazione della componente fenolica del vino
- Pianificazione e gestione di vinificazioni in scala di laboratorio e microvinificazioni
- Riconoscimento, descrizione e valutazione delle caratteristiche sensoriali del vino
- Tecniche di laboratorio microbiologico per la gestione della crescita e conservazione di batteri e lieviti
- Determinazione delle caratteristiche fenotipiche di un microrganismo, valutazioni dei profili metabolici tramite identificazione e quantificazione dei metaboliti ed attività enzimatiche nel corso delle fermentazioni, e nell'uva, mosto e vino

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni	<p>https://air.unimi.it/cris/rp/rp07584?open=all&sort_byall=1&orderall=desc&rppall=20&etalall=1&startall=20#.W-h8cuLSLIU; https://orcid.org/0000-0003-0525-7123</p> <p>È autore/co-autore di 49 pubblicazioni in riviste internazionali peer-reviewed (H-index: 15, numero di citazioni: 936; Fonte: Scopus), 6 articoli in riviste nazionali, 1 capitolo di libro e più di 60 presentazioni orali e poster presentati a convegni scientifici (23 come relatore, 1 come invited speaker).</p>
Presentazioni a conferenze e seminari	<ol style="list-style-type: none"> 1. CONVEGNO INTERNAZIONALE: Characterization of tannins and prevention of light-struck taste: the Enofotoshield project. Macrowine Virtual, 23-30 giugno 2021. (Language: English) 2. CONVEGNO INTERNAZIONALE: Influence of pre-fermentative steps on varietal thiol precursors. Enoforum Web Conference, 23-25 febbraio 2021. (Language: English) 3. CONVEGNO INTERNAZIONALE: Recent advancement on light-struck taste in white wine. Enoforum Web, 5-7 maggio 2020. (Language: English translated in Spanish) 4. CONVEGNO INTERNAZIONALE: The light-struck taste in white wine: effect and evolution during the storage. 42nd World Congress of Vine and Wine, 15-19 luglio 2019. Ginevra, Svizzera. (Lingua: Italiano) 5. CONVEGNO INTERNAZIONALE: Effect of the grape must extraction steps on the content of varietal thiol precursors. 42nd World Congress of Vine and Wine, 15-19 luglio 2019. Ginevra, Svizzera. (Lingua: Italiano) 6. CONVEGNO INTERNAZIONALE: NMR approach for monitoring the photo-degradation of riboflavin and methionine. In <i>Vino Analytica Scientia IVAS 2019</i>, 25-28 giugno 2019. Bordeaux, Francia. (Lingua: Inglese). 7. CONVEGNO INTERNAZIONALE: The contribution of lactic bacteria on melatonin in red wine. 41st World Congress of Vine and Wine, 19-23 November 2018. Punta del Este, Uruguay. (Lingua: italiano) 8. CONVEGNO INTERNAZIONALE: Application of UV-C light for preventing the light-struck taste in white wine. International Congress on Grapevine and Wine Sciences. 7-9 Novembre 2018. Logroño, Spagna. (Lingua: inglese) 9. CONVEGNO INTERNAZIONALE: The photo-oxidative mechanisms occurring in white wine. 3rd International Conference on Agriculture & Food Chemistry. 23-24 Luglio 2018. Invited Speaker. Roma, Italia. (Lingua: inglese) 10. CONVEGNO NAZIONALE: Il gusto di luce nel vino bianco: meccanismi di formazione e prevenzione. 10^o Enoforum 2017. 16-18 Maggio 2017. Vicenza, Italia. (Lingua: italiano)
Progetti in corso	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabile di Work Package (WP1, WP3-Task 3.3) per il progetto <i>Enofotoshield</i> finanziato da Regione Lombardia (D.d.s. 1 luglio 2019 - n. 9551, B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 27 - 04 luglio 2019) (Coordinatore: Prof. Antonio Tirelli) • Principal investigator di <i>Innovation in the field of alcoholic beverages in a sustainable perspective</i> (SusBev4.0). Fondo Piano di Sostegno alla Ricerca, LINEA 2. Durata: 24 mesi • Principal investigator di <i>Towards a sustainable wine industry: the BluWine project</i>. Transition Grant 2015/2017 - Horizon 2020. LINEA 2. Durata: 24 mesi
Riconoscimenti e premi	<p>2017 - Vincitore del premio Assoenologi-Versini per la ricerca in Viticoltura ed Enologia (7.500 €).</p>
Attività di valutatore esterno e peer-review	<ul style="list-style-type: none"> • VALUTATORE. Un incarico assegnato da The National Research Foundation (NRF) (Sud Africa) per la valutazione di progetti dell'azione "Research and Innovation Support and Advancement". • VALUTATORE. Un incarico assegnato da Charles Sturt University (Wagga Wagga, Australia) per la valutazione di una tesi di dottorato. Candidato: P. Grant-Preece (CSU Ref: 11477046); titolo della tesi: "Chemistry of iron and organic acids relevant to the light-induced deterioration of white wine: studies in model solutions." • VALUTATORE. Tesi di Master Stellenbosch University/Stellenbosch/South Africa. Candidato: P. Ms N Langa; thesis title: "Amelioration of smoke taint in wine using commercially available and legally permissible additives." • VALUTATORE. Tesi di Master Stellenbosch University/Stellenbosch/South Africa. Candidato: Mr J Walls; thesis title: "Role of oxygen management on white wine composition" • PEER-REVIEWER per le seguenti riviste del settore: <i>Australian Journal of Grape and Wine Research</i>, <i>Trends in Food Science and Technology</i>, <i>Journal and Agricultural and Food Chemistry</i>, <i>Food Chemistry</i>, <i>Beverages</i>.
Appartenenza a gruppi / associazioni	<p>Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).</p>
Corsi	<p>Modulo di Wine Chemistry per l'insegnamento di Enology and Wine Chemistry, corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche (5 CFU; lingua: inglese)</p> <p>Modulo di Operazioni Unitarie per l'insegnamento di Enologia 1, corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (2.5 CFU; lingua: italiano)</p>

Principali
collaborazioni

- Institute of Microbiology and Biochemistry, Geisenheim University, Geisenheim, Germania.
- Dipartimento di Ingegneria dell'Innovazione, Università del Salento, Lecce, Italia.
- Department of Chemistry and Food Technology, Universidad Politécnica de Madrid, Spagna.
- Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CEBAS-CSIC of Murcia, Murcia, Spagna.
- Department of Viticulture and Enology, Stellenbosch University, South Africa; Institute of Wine Biotechnology, Stellenbosch University, Sud Africa.
- Department of Wine and Food Science, University of Adelaide, Australia

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Milano, 1 gennaio 2022

Daniela Fracassetti

