



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4674

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 Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia.

Responsabile scientifico: Prof.ssa Annamaria Giorgi.

Sara Barbarito

## CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI	
Cognome	Barbarito
Nome	Sara
Data Di Nascita	26 / 02 / 1994

## OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Borsista	Università degli Studi di Milano -Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70	Università degli Studi di Milano	2019

## ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città
-	-	-

## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	B2

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2020	Borsa di Studio per promettenti laureati

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Valorizzazione degli scarti di vinificazione (vinacce e vinaccioli) attraverso: - il recupero di composti ad alto valore aggiunto, da riutilizzare nel settore alimentare - l'utilizzo come substrati di crescita per il basidiomicete <i>Pleurotus ostreatus</i>  Nel primo caso i composti fenolici estratti dai sottoprodotti di vinificazione sono stati utilizzati per studiare sistemi di incapsulamento in matrici biocompatibili al fine di migliorarne la biodisponibilità e promuovere
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



gli effetti benefici che tali composti hanno sull'organismo.

Nel secondo studio, il *Pleurotus ostreatus* è stato coltivato ed utilizzato in polvere come ingrediente funzionale per fortificare alimenti farinacei in vitamina D<sub>2</sub> e β-glucani.

## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2020	RemarcForFood Biotechnological strategies for the conversion of winemaking byproducts and their recycling into the food chain: development of new concepts of use
2018-2019	ValorVitis 2.0 "Ri-Creare qualità" Riutilizzo in maniera sostenibile dei sottoprodotti di vinificazione per lo sviluppo di prodotti ad alto valore aggiunto.

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
2020	Dare valore ai residui agro-alimentari	Workshop on-line
2019	Bergamo Scienza - incontro con gli studenti	Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente
2018	Meet Me Tonight-faccia a faccia con la ricerca	Giardini Indro Montanelli, via Palestro 18

## Articoli su riviste

Encapsulation of grape seed phenolics from winemaking byproducts in hydrogel microbeads - Impact of food matrix and processing on the inhibitory activity towards α-glucosidase; LWT - Food Science and Technology; Davide Pedrali; Sara Barbarito; Vera Lavelli, Ph. D.; 2020

## ALTRE INFORMAZIONI

Tesi Magistrale "Recupero dei residui di vinificazione per lo sviluppo di nuovi prodotti ad alto valore aggiunto e la produzione di β-glucani e vitamina D<sub>2</sub>"

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Tesi Triennale "Produzione e analisi di impasti lievitati con *Zymomonas mobilis*"

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

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, 01/09/2020

FIRMA \_\_\_\_\_

*Sara Barbarito*