

AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 3991

La sottoscritta chiede di essere ammessa 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.ssa Sara Limbo

Serena Gobbi

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Gobbi
Nome	Serena Francesca
Data Di Nascita	14/01/1979

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Nessun incarico	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2004
Dottorato Di Ricerca	Biotecnologia degli Alimenti	Università degli Studi di Milano	2009

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
inglese	ottimo

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2007	Borsa di studio dal titolo "Studio e monitoraggio della stabilità cronologica (shelf life) dei prodotti ortofruitticoli disidratati mediante tecniche combinate, con l'utilizzo di metodi di indagine innovativi", conferita dal CREA in seguito all'esame effettuato in data 26 luglio 2007.
2008	Borsa di studio di breve durata all'interno del programma scientifico COST "Enhancement and Preservation of Quality and Health Promoting Components in Fresh Fruits and Vegetables", per lo svolgimento di uno stage formativo all'estero.

2008	Riconoscimento "SLIM POSTER Award, Certificate of merit for the original contribution and quality of the research activity in food packaging and shelf-life", ottenuto durante la partecipazione al 3 rd Shelf Life International Meeting per la presentazione del lavoro "Processing and shelf life optimization of osmo-air-dried crispy apple rings".
2009	Borsa di studio dal titolo "Influenza dei pretrattamenti sulle tecnologie di conservazione dei prodotti di IV gamma", conferita dal CREA in seguito all'esame effettuato in data 23 settembre 2009.
2010	Riconoscimento "SLIM POSTER Award, Certificate of merit for the original contribution and quality of the research activity in food packaging and shelf-life", ottenuto durante la partecipazione al 4 th Shelf Life International Meeting Meeting per la presentazione del lavoro "Shelf life study of osmo-air-dried crispy apple chips in different packaging solutions".

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Settembre 2004 - Marzo 2007: Ricercatrice c/o CREA-IT, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Milano), nell'ambito del progetto "Ortofrubio" in merito alla ricerca di nuove tecniche di trasformazione e conservazione di prodotti agricoli provenienti da coltivazioni biologiche.

Maggio 2008: Short Term Scientific Mission (STSM) all'interno del programma scientifico COST "Enhancement and Preservation of Quality and Health Promoting Components in Fresh Fruits and Vegetables". Stage su: "Acoustic Emission Analysis and its applicability on dried fruits" svolto presso Warsaw Agricultural University (SGGW), Varsavia, Polonia.

Giugno 2012 - Dicembre 2014: Assegno di ricerca dal titolo: "Utilizzo di atmosfere protettive e molecole per ritardare il fenomeno della senescenza dei prodotti durante la shelf life - Progetto Stayfresh", conferito dal CREA in seguito all'esame effettuato in data 11 giugno 2012.

Novembre - Dicembre 2014: Ricercatrice c/o CREA-IT, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Milano), nell'ambito del progetto "SeLeCh", Seasonal Leaf Chemistry and Water Content Analysis, finanziato dal Centro Comune di Ricerche (CCR), Ispra.

Maggio - Giugno 2015: Ricercatrice c/o CREA-IT, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Milano), nell'ambito della Convenzione di ricerca tra Altroconsumo Edizioni Srl e CREA, sulla tematica "Analisi della qualità nutrizionale di frutta e ortaggi disponibili sul mercato provenienti da agricoltura biologica e convenzionale".

Marzo 2017 - Aprile 2018: Assegno di ricerca dal titolo: "Nanoparticelle di chitosano per veicolare antiossidanti nel grano, prevenire danni da stress biotici e abiotici e migliorare quantità e qualità della granella", conferito dall'Università degli Studi di Milano in seguito all'esame effettuato in data 10 febbraio 2017.

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
22-24/11/2017	11° Convegno AISTEC "I cereali per un sistema agroalimentare di qualità"	Roma
17/04/2012	Convegno "Percorsi di educazione alimentare verso Expo 2015"	Regione Lombardia, Auditorium Gaber (Milano)

23/11/2011	Seminario “Scuola di titolazione Karl Fischer”	Milano
23-25/06/2010	Congresso “SLIM 2010, Shelf life International Meeting”	University of Zaragoza (Spain)
16-18/09/2009	14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology	Oristano
Luglio 2009	Corso “Novel Food Processing Technologies”, tenutosi dal Prof. Gustavo Barbosa-Cánovas (Washington State University)	Università degli Studi di Milano
Giugno 2009	Corso “Microstructural Principles of Food Processing and Engineering”, tenutosi dal Prof. José Miguel Aguilera (Universidad Católica de Chile)	Università degli Studi di Milano
11-12/07/2009	9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (9° CISETA)	Fiera Milano
17/04/2009	Workshop “I prodotti biologici fra le aspettative del mercato e le prospettive della ricerca	CREA-IT, Milano
10-12/09/2008	13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology	Alba, Cuneo
25-27/06/2008	Congresso “SLIM 2008, Shelf life International Meeting”	Ischia, Napoli
16-20/06/2008	Congresso “16th IFOAM”, Organic World Congress	Modena
8/04/2008	Seminario di aggiornamento: “Determinazione del contenuto d’H ₂ O secondo Karl Fischer” (organizzato da Metrohm)	Milano
24-26/09/2007	Congresso “CIGR Section VI, 3rd International Symposium - Food and Agricultural Products: Processing and Innovations”	Napoli
16-21/09/2007	Scuola Nazionale in Metodologie Chimico-fisiche per lo Studio dei Sistemi Biologici	Camogli, Genova
15-21/06/2007	13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (13th ICNIRS)	Svezia
12/06/2007	Seminario “Partnership in food safety. The roles of government, scientists and Society in policy making for the safety of the food chain”; “The future of food engineering. An overview of the changes taking place in the field and needs for research”	CREA-IT, Milano
13/02/2007	Seminario “Bio-Based Materials in Food Packaging”	Università degli Studi di Milano

25-26/05/2006	2° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR	Università degli studi di Ferrara
20/04/2006	Seminario "Prospettive della Tecnologia e dell'Automazione in Orto-Frutticoltura: Influenza sulla Qualità dei prodotti"	CREA-IT, Milano
07/03/2006	WorkShop "La Spettroscopia NIR e i prodotti alimentari"	Università degli Studi di Milano
19-20/09/2005	7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (7° CISETA)	Como

PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste
Genna, A., Gobbi, S., De Vecchi, P., Senesi, E. (2007). "Indagine sulle mele biologiche da destinare alla quarta gamma", <i>Frutticoltura</i> , 5, 50-52.
Farris, S., Gobbi, S., Torreggiani, D., Piergiovanni, L. (2008). "Assessment of two different rapid compression tests for the evaluation of texture differences in osmo-air-dried apple rings". <i>Journal of Food Engineering</i> , 88, 484-491.
Barzaghi, S., Gobbi, S., Torreggiani, D., Tornielli, C., Giangiacomo, R. (2008). "Near infrared spectroscopy for the control of osmo-air dehydrated apple rings". <i>Journal of Near Infrared Spectroscopy</i> 16, 143-149.
Genna, A., Gobbi, S., De Vecchi, P., Senesi, E., Rizzolo, A. (2008). "Screening on susceptibility to browning of organically grown apples for fresh-cut processing". <i>La Rivista di Scienza dell'Alimentazione</i> , Numero 4, Ottobre-Dicembre 2008, Anno 37, 1-9.
Cortellino, G., Gobbi, S., Torreggiani, D. (2011). "New prospects for high quality ingredients obtained from citrus fruit peel". <i>Procedia Food Science</i> 1, 1848-1853.
Gobbi, S., Farris, S., Limbo, S., and Torreggiani, D. (2012). "Influence of cultivar and process conditions on crispness of osmo-air-dried apple chips". <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 35, 810-820.
Cortellino, G., Nuzzi, M., Avitabile Leva, A., Gobbi, S. (2013). "Strategie di eliminazione della SO2 nell'essiccazione di albicocche biologiche". <i>Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura</i> , 75, 42-46.
Cortellino, G., Gobbi, S., Bianchi, G., Rizzolo, A. (2015). "Modified atmosphere packaging for shelf-life improvement of fresh-cut apples". <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 46, 320-330.
Cortellino, G., Gobbi, S., Rizzolo, A. (2018). "Shelf life of fresh-cut lamb's lettuce (<i>Valerianella locusta</i> L.) monitored by electronic nose and relationship with chlorophyll a fluorescence and mechanical-acoustic test". <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 136, 178-186.

Atti di convegni
Genna, A., De Vecchi, P., Cerasi, M., Gobbi, S., Maestrelli, A. (2005). "Indagini preliminari sull'idoneità di zucchine, peperoni, melanzane e pomodori da agricoltura biologica per l'ottenimento di semilavorati deidrocongelati". In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", atti del VII CISETA, 19-20 Settembre 2005, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, vol. 7, 194-197.
Genna, A., De Vecchi, P., Cerasi, M., Gobbi, S., Senesi, E. (2005). "Prodotti biologici pronti per il consumo: zucchine e melanzane grigliate. Studi preliminari". In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", atti del VII CISETA, 19-20 Settembre 2005, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, vol. VII, 257-261.

Gobbi, S., Bertolo, G., Maestrelli, A., Torreggiani, D. (2006). "High quality sweet organic cherry ingredients by osmotic dehydration before freezing: the primary importance of cultivar", Proceedings of the European Joint Organic Congress in Odense, Denmark, 30-31 May 2006, 622-623.
Gobbi, S., Genna, A., Cerasi, M., Kelderer, M., Senesi, E. (2006). "Influence of cultivar and dipping pre-treatment on quality of minimally processed organically grown apples", Proceedings of the European Joint Organic Congress in Odense, Denmark, 30-31 May 2006, 624-625.
Farris, S., Limbo, S., Gobbi, S., Torreggiani, D. (2007). "Bending-snapping e Compression-relaxation Test: tecniche strumentali per la valutazione dell'influenza della cultivar e della temperatura di essiccamento sulla texture di rondelle di mele disidratate", In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", atti dell'VIII CISETA, 7-8 Maggio 2007, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, vol. VIII, 999-1004.
Gobbi, S., Bertolo, G., Torreggiani, D. (2007). "Dehydrofrozen sweet organic cherry : the influence of an osmotic pre-treatment and cultivar on colour stability", Proceedings of CIGR Section VI, 3rd International Symposium - Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Napoli, 24-26 Settembre 2007.
Gobbi, S., Farris, S., Barzaghi, S., Piergiovanni, L., Giangiacomo, R., Torreggiani, D. (2008). "Osmo-air-drying to obtain crispy apple chips: processing optimization". Abstract and poster of ICEF 10, International Congress of Engineering and Food, Viña Del Mar, Chile, 20-24 Aprile 2008.
Gobbi, S., Bertolo, G., Maestrelli, A., Torreggiani, D. (2008). "Organic sweet cherry dehydrofreezing and quality: cultivar selection bridged with innovative technology". Proceedings of 16th IFOAM Organic World Congress, Modena, 16-20 Giugno 2008.
Gobbi, S., Limbo, S., Farris, S., Lamiani, P., Torreggiani, D. (2008). "Processing and shelf life optimization of osmo-air-dried crispy apple rings". SLIM 2008, Shelf life International Meeting, Ischia, June 25-27th 2008, Edited by G. Buonocore and E. Torrieri; Special Issue of <i>Italian Journal of Food Science</i> , 66-70.
Gobbi, S. (2008). "Osmo-air-drying to obtain dried crispy fruits: optimization and modelling of processing and product shelf life". Proceedings of the 13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Università degli Studi di Torino, 10-12 September, 2008, 406-408.
Gobbi, S., Pani, P., Torreggiani, D. (2009). "Approccio multidisciplinare all'ottimizzazione di processo: relazione tra pre-trattamento osmotico e qualità di mele disidratate croccanti". In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", atti del IX CISETA, 11-12 Giugno 2009, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, vol. IX, 727-732.
Gobbi, S. (2009). "Osmo-air-drying to obtain dried crispy fruits: optimization and modelling of processing and product shelf life". Proceedings of the 14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Università degli Studi di Sassari, 16-18 September, 2009, 178-183.
Gobbi, S., Limbo, S., Lamiani, P., Torreggiani, D. (2010). "Shelf-life study of osmo-air-dried crispy apple chips in different packaging solutions". SLIM 2010, Shelf life International Meeting, Zaragoza, June 23-25th 2010, Edited by Cristina Nerín and Jesús Salafranca; Special Issue of <i>Italian Journal of Food Science</i> , 197-200.
Cortellino, G., Gobbi, S., Torreggiani, D. (2011). "New prospects for high quality ingredients obtained from citrus fruit peel". Proceedings of ICEF 11, International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece, 2011, 1577-1578.
Cotellino, G., Picchi, V., Gobbi, S. (2013). "Bucce di arancia: ingrediente innovativo per yogurt". In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", atti del XI CISETA, 21-22 Maggio 2013, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, vol. XI, 199-203.
Cortellino, G., Rizzolo, A., Gobbi, S. (2015). "Effect of conventional and alternative modified atmosphere packaging on the shelf life of fresh-cut apples". Proc. XI Int. Controlled and Modified Atmosphere Research Conf., Eds.: M.L. Amodio and G. Colelli, <i>Acta Horticulturae</i> 1071, ISHS 2015, 223-230.
Cortellino, G., Gobbi, S., Rizzolo, A. (2016). "Monitoring shelf life of fresh-cut apples packed in different

atmospheres by electronic nose". Proceedings of the International Symposia on postharvest knowledge for the future and consumer and sensory driven improvements to fruits and nuts. Acta Horticulturae 1120, ISHS 2016, 71-77.

Cortellino, G., Gobbi, S., Bianchi, G., Rizzolo, A. (2017). "Valutazione del profilo olfattometrico dello spazio di testa di buste di *Valerianella locusta* L. confezionata in atmosfera modificata". Workshop Postraccolta2017, Pisa, 28-29 settembre 2017. Book of Abstracts, 31.

Faoro, F., Fattizzo, M., Gobbi, S., Picchi, V. (2017). " Chitosan nanoparticles better than raw chitosan in the control of *Fusarium graminearum*? A comparative *in vitro* and *in planta* study ". Atti del XXIII Convegno Nazionale Società Italiana di Patologia Vegetale, Università Cattolica del Sacro Cuore, 3 - 6 Ottobre 2017, Piacenza.

Faoro, F., Fattizzo, M., Gobbi, S., Picchi, V. (2017). " Chitosan vs. chitosan nanoparticles in the control of *Fusarium graminearum*: a synergistic effect of fungitoxic activity and plant defence activation?" Proceeding of Future IPM 3.0, 15-20 October 2017, Riva del Garda - Italy.

Picchi, V., Gobbi, S., Marzuoli, R., Gerosa, G., Marti, A., Faoro, F. (2017). " Le varietà moderne di grano duro e l'inquinamento da ozono: un problema di *trade-off* tra efficienza fotosintetica e difesa antiossidante". Atti dell' 11° Convegno AISTEC, "I CEREALI per un sistema agroalimentare di qualità", 22-24 Novembre 2017, Roma.

Picchi, V., Gobbi, S., Fattizzo, M., Faoro, F. (2018). "Chitosan nanoparticles loaded with N-Acetyl cysteine to mitigate ozone oxidative stress in durum wheat". Riunione annuale dei gruppi di lavoro SBI, Biologia Cellulare e Molecolare Biotecnologie e Differenziamento, Sanremo, 13-15 giugno 2018. p.55.

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, 25/06/2018

FIRMA

Serena Gobbi