

ALLEGATO A

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale ____05/D1- Fisiologia_____,
(settore scientifico-disciplinare ____BIO/09 - Fisiologia_____)
presso il Dipartimento di ____SCIENZE PER GLI ALIMENTI , LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE_____,
Codice concorso ____4748_____

DANIELA ERBA CURRICULUM VITAE

(N.B. IL CURRICULUM NON DEVE ECCEDERE LE 30 PAGINE E DEVE CONTENERE TUTTI GLI ELEMENTI UTILI ALLA VALUTAZIONE DEI TITOLI SOTTOPOSTI AL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE)

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	ERBA
NOME	DANIELA
DATA DI NASCITA	15/11/1962

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

(indicare la Laurea conseguita inserendo titolo, Ateneo, data di conseguimento, ecc.)

Laurea in Scienze Biologiche conseguita presso l'Università degli Studi di Milano in data 23 febbraio 1993, con una tesi sperimentale dal titolo "Ruolo di alcuni componenti dietetici sull'assorbimento e l'accumulo tissutale di alluminio", riportando la votazione di 110/110 e lode.

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

ALTRI TITOLI CONSEGUITI

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

Nell'anno 2018 ho conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale (bando DD 1532/2016) per il settore concorsuale 057D1- Fisiologia per la Fascia :II, con validità dal 29/03/2018 al 29/03/2024.

ATTIVITÀ DIDATTICA

INSEGNAMENTI E MODULI

(inserire anno accademico, corso laurea, numero di ore frontali, eventuale CFU)

ATTIVI

- Dall'AA 2001-02 mantengo l'incarico di insegnamento del corso di Nutrizione a Alimentazione Umana del CdL triennale in Tecniche Erboristiche (Facoltà di Scienze del Farmaco-UNIMI) ora diventato modulo 2 - Alimentazione e Nutrizione Umana- 40 ore frontali (5 CFU) del corso di Biochimica e Nutrizione Umana del CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche (Facoltà di Scienze del Farmaco-UNIMI)
- Dall'AA 2010-11 mantengo l'incarico del corso di Principi di Dietetica per il CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche 24 ore (3CFU)
- Dall'AA 2019-20 ho avuto prima l'incarico di un modulo (7 ore 1CFU) del corso di "Basi della Nutrizione applicata allo sport" del CdLtriennale in Scienze Motorie, Sport e Salute, poi diventate complessivamente 21 ore (3CFU) nell'AA 2020-21 della Facoltà di Scienze Motorie -UNIMI.
- Dall'AA 2019-20 ho l'incarico di un modulo da 12h (2CFU) nel corso di "Nutrizione Applicata allo Sport e alla Salute" del CdL in Scienza, Tecnica e Didattica dello Sport della Facoltà di Scienze Motorie -UNIMI
- Dall'AA 2017-18 tengo un pre-corso di Principi di Nutrizione Umana di 18 ore (3CFU) per entrambe le Lauree Magistrali della Scuola di Scienze Motorie dell'Università degli Studi di Milano.

CONCLUSI

- Dall'AA 2003-04 all'AA 2009-10 ho tenuto il corso di Nutrizione Applicata CdL triennali in Tecniche Erboristiche 24 ore (3CFU)
- Nell'AA 2009-2010 ho tenuto il corso di Principi di Dietetica 40ore (5CFU) per il corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari- UNIMI)
- Dall'AA 2012-13 fino all'AA 2016-17 ho ottenuto l'incarico di 2 CFU nel corso di "Fisiologia dell'Attività Fisica e Nutrizione Associate al Benessere" nella Laurea Magistrale in Scienza dell'Attività Fisica per il Benessere (Facoltà di Scienze Motorie -UNIMI).

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

(inserire anno accademico, ateneo, corso laurea, ecc.)

Dall'AA2002/03 Relatore di 5 tesi di laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIMI

Dall'AA 2005/06 Relatore di 44 elaborati di laurea in Tecniche Erboristiche poi Scienze e Tecnologie Erboristiche UNIMI

Dall'AA 2007/08 Relatore di 7 elaborati di Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIMI

Dall'anno 2008-09 Relatore di 9 tesi di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana UNIMI

Dall'anno 2018-19 Relatore di 1 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIMI

Tutor di dottorato del XX ciclo del Corso di Dottorato di Ricerca in Nutrizione Sperimentale e Clinica concluso con una tesi dal titolo "Isoflavoni: biodisponibilità ed effetti salutistici correlati alla loro assunzione in donne a dieta libera " UNIMI

Tutor di dottorato del XXXI ciclo del Corso di Dottorato di Ricerca in Food System concluso con una tesi dal titolo "Metabolic effects of dietary approaches: ketone bodies & ketogenic diet". UNIMI

ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO DI DOTTORANDI DI RICERCA

(inserire anno accademico, corso laurea, ecc.)

Ho seguito come tutor (correlatore) studenti durante il percorso di tesi/elaborato finale :
Dall'AA 1998-99, 2 tesi di Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIMI
Dall'anno 2003-04, 7 elaborati di Laurea di primo livello in Tecniche Erboristiche poi Scienze e Tecnologie Erboristiche UNIMI
Dall'AA 2005-06, 13 elaborati di Laurea di primo livello per in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIMI
Dall'anno 2005-06, 3 tesi di Laurea Magistrale in Qualità e sicurezza dell'alimentazione umana poi Alimentazione e Nutrizione Umana UNIMI
Dall'AA 2018-19, 2 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIMI

Ho seguito come co-tutor un dottorato del XVIII ciclo concluso con una tesi dal titolo “ Studio delle proprietà funzionali della soia: valutazione dell'attività antiossidante di isoflavoni, isolati proteici ed alimenti derivati “

SEMINARI

(inserire titolo del seminario, luogo, data, ecc.)

- Nell'ambito del Convegno “La dieta mediterranea, dalla ricerca scientifica all'applicazione pratica. Napoli, 1 ottobre **2016**, con una relazione dal titolo “Il sondaggio SINU sull'approccio alle diete”
- Nell'ambito del Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana, Bologna 30 novembre -2 dicembre **2016**, con una relazione dal titolo “Il questionario sull'approccio alle diete “
- Nell'ambito dell'evento “Sana alimentazione e attenzione alle specificità locali: l'impegno della SINU” Torino 1 luglio **2017** con una relazione dal titolo “Documento SINU sul consumo di succhi di frutta nel contesto di una sana alimentazione”
- Nell'ambito dell'evento “Ieri oggi e futuro: gli itinerari dell'alimentazione che conducono a salute e benessere” organizzato dalla Camera di Commercio di Genova con il patrocinio del MIUR Genova, 25 ottobre 2017 con una relazione dal titolo “Meno sale, più salute: WASH World Action on Salt and Health, campagna di sensibilizzazione ai danni “silenziosi” dell'abuso di sale”
- Nell'ambito del Convegno “Proteine animali o vegetali? Un equilibrio a divenire” Roma 28 ottobre **2017** con una relazione dal titolo Presentazione del documento SINU sul consumo di succhi 100% frutta”
- Nell'ambito del Congresso nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana. Torino 20-22 novembre **2017**, con una relazione dal titolo “Entomofagia: a che punto siamo?”
- Nell'ambito dell'evento “Latte: da fonte di vita ad elemento fondamentale per la nutrizione” organizzato dalla Camera di Commercio di Genova e compreso nel progetto “Latte nelle scuole” finanziato dall'UE e realizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Genova, 12 aprile **2018**, con una relazione dal titolo “Consumo di latte e promozione della salute”
- Nell'ambito dell'evento “Alimentazione dello sportivo” organizzato dal Comitato Italiano Paraolimpico Comitato Regionale Liguria, a Genova presso Salone CONI, il 4 maggio **2018**, con una relazione dal titolo “Principi di nutrizione umana”
- Nell'ambito dell'evento “Idratazione e minerali nello sportivo” organizzato dal Comitato Italiano Paraolimpico Comitato Regionale Liguria, a Genova presso Salone CONI, il 11 ottobre **2018**, con una relazione dal titolo “Minerali, quali esigenze nello sportivo?”
- Nell'ambito del Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana, Napoli 19-21 novembre **2018** con una relazione dal titolo” Consumo di frutta e succhi di frutta”
- Nell'ambito dell'evento “Prestazione sportiva: fattori influenti e alimentazione” organizzato dal Comitato Italiano Paraolimpico Comitato Regionale Liguria, a Genova presso Salone CONI, il 8 novembre **2019**, con una relazione dal titolo “Equilibrio acido-base e prestazione sportiva”
- Nell'ambito del Congresso nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana, Genova 27-29 novembre **2019** con una relazione dal titolo “Il progetto SINU-FIGC. Quando la nutrizione fa goal”

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

(per ciascuna pubblicazione indicare: nomi degli autori, titolo completo, casa editrice, data e luogo di pubblicazione, codice ISBN, ISSN, DOI o altro equivalente)

1. Erba D., Ciappellano S., Bermano G., Testolin G.: Livelli e disponibilità di alluminio in preparazioni casalinghe di caffè. La Rivista di Scienza dell'Alimentazione 1995; 24 (2): 203-208.
2. Testolin G., Erba D., Ciappellano S., Bermano G.: Influence of organic acids on aluminium absorption and storage in rat tissue. Food Additives and Contaminants 1996; 13 (1): 21-27. <http://dx.doi.org/10.1080/02652039609374378>
3. Ciappellano S., Erba D., Bermano G., Simonetti P., Testolin G.: Dietary selenium intake and selenoproteins in rat plasma. Annals of Nutrition & Metabolism 1996; 40: 296-302. (DOI): <http://dx.doi.org/10.1159/000177971>
4. Ciappellano S., Roggi C., Baggio C., Lanza MP., Erba D., Maccarini L., Brighenti F., Testolin G.: Study design of a total reference diet for a population in Northern Italy. Annals of Nutrition & Metabolism 1998; 42: 127-137. <http://dx.doi.org/10.1159/000012726>
5. Ciappellano S., Erba D., Colombo A., Testolin G., Bolis C.G. Composizione e aspetti nutrizionali dell'anguilla (anguilla anguilla) in animali di diversa taglia. La Rivista di Scienza dell'Alimentazione 1999; 4: 421-427.
6. Erba D., Riso P., Colombo A., Testolin G. Supplementation of Jurkat T-cell line with green tea extract decreases oxidative damage. J Nutr 1999; 129: 2130-2134. <https://doi.org/10.1093/jn/129.12.2130>
7. Ciappellano S., Erba D., Paracchini L. Influence of organic acids on aluminium absorption: an in vitro study La Rivista di Scienza dell'Alimentazione 2000; 29:29-36.
8. Ciappellano S., Maj M., Erba D., Brusamolino A., Oriani G., Santangelo L., Piva G.F. Abitudini alimentari e consumo del pasto alternativo da parte della popolazione universitaria. Giornale Italiano di Nutrizione Clinica e Metabolismo 2000; 2:215-222.
9. Andreoni V., Moro Luschi M., Cavalca L., Erba D., Ciappellano S. Selenite tolerance and accumulation in the lactobacillus species. Annals of Microbiology 2000; 50:77-88.
10. Erba D., Ciappellano S., Testolin G. Effect of caseinphosphopeptides on inhibition of calcium intestinal absorption due to phosphate Nutr. Res 2001;21:649-656. [https://doi.org/10.1016/S0271-5317\(01\)00280-9](https://doi.org/10.1016/S0271-5317(01)00280-9)
11. Chiaramonte R., Bartolini E., Riso P. Calzavara E., Erba D., Testolin G., Comi P., Sherbet G.V. Oxidative stress signalling in the apoptosis of Jurkat T-Lymphocytes. J Cell Biochem 2001;82:437-444. DOI: 10.1002/jcb.1158
12. Riso P., Erba D., Criscuoli F., Testolin G. Effect of green tea extract on DNA repair and oxidative damage due to H2O2 in Jurkat T cells. Nutr Res 2002; 22:1143-1150. [https://doi.org/10.1016/S0271-5317\(02\)00424-4](https://doi.org/10.1016/S0271-5317(02)00424-4)
13. Erba D., Ciappellano S., Testolin G. Effect of the ratio of casein phosphopeptides to calcium (w/w) on passive calcium transport in the distal small intestine of rats. Nutrition 2002;18:743-746. [https://doi.org/10.1016/S0899-9007\(02\)00829-8](https://doi.org/10.1016/S0899-9007(02)00829-8)
14. Erba D, Foti P, Spadafranca A, Testolin G. Antioxidant effect of daidzein and genistein in human primary lymphocytes. Ann Nutr Met 2003;47(6):402.
15. Erba D., Riso P., Testolin G. Malondialdehyde production in Jurkat T cells subjected to oxidative stress. Nutrition 2003;19:545-548. DOI: 10.1016/s0899-9007(02)01010-9

16. Erba D, Riso P, Foti P, Frigerio F, Criscuoli F Testolin G. Black tea extract supplementation decreases oxidative damage in Jurkat T cells. Arch Biochem Biophys 2003;416:196-201. [https://doi.org/10.1016/S0003-9861\(03\)00315-1](https://doi.org/10.1016/S0003-9861(03)00315-1)
17. Riso P , Visioli F, Erba D, Testolin G, Porrini M. Lycopene and vitamin C concentrations increase in plasma and lymphocytes after tomato intake. Effects on cellular antioxidant protection. Eur J Clin Nutr 2004;1-9.
18. Foti P, Erba D, Riso P, Spadafranca A, Criscuoli F, Testolin G. Comparison between daidzein and genistein antioxidant activity in primary and cancer Lymphocytes. Arch Biochem Biophys 2005;433:421-427. <https://doi.org/10.1016/j.abb.2004.10.008>
19. Erba D, Riso P, Bordoni A, Foti, P, Biagi L, Testolin G. Effectiveness of moderate green tea consumption on antioxidative status and plasma lipid profile in humans. J Nutr Biochem 2005;16:144-149. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2004.11.006>
20. Foti P, Erba D , Spadafranca A, Ciappellano S, Bresciani J, Testolin G. Daidzein is absorbed by passive transport in isolated small intestine of rats. Nutr Res 2006;26:284-288. Doi:10.1016/j.nutres.2006.06.005
21. Woolever TMS, Brand-Miller JC, Abernethy J, Astrup A, Atkinson F, Axelsen M, Biorck I, Brighenti F, Brown R, Brynes A, Casiraghi C, Cazaubiel M, Dahlqvist L, Delport E, Denyer GS, Erba D, Frost G, Granfeldt Y, Hampton S, Hart VA, Hatonen KA, Henry CJ, Hertzler S, Hull A, Jerling J, Johnston K, Lightowler H, Mann N, Morgan L, Panlasigui LN, Pelkman C, Perry T, Pfeiffer AFH, Pieters M, Ramdath DD, Ramsingh RT, Robert SD, Robinson C, Sarkkinen E, Spazzina F, Sison DCD, Sloth B, Staniforth J, Tavola N, Valsta LM, Verkooijen I, Weickert MO, Weseler AR, Wilkie P, Zhang J. Measuring the glycemic index of food: international laboratory Study. Am J Clin Nutr 2008;87(suppl):247S-257S. doi: 10.1093/ajcn/87.1.247S.
22. Bertoli S, Spadafranca A, Ravelli L, Foti P, Erba D, Testolin G, Battezzati A. Pilot study to assess isoflavone intake in middle-aged Italian subjects. Int J Biomed Science 2008;4:44-51.
23. Spadafranca A, Erba D, Foti F, Testolin G. The consumption of soy products positively affect DNA resistance to oxidative stress in healthy subjects. Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases 2008;18(9):e45 DOI: 10.1016/j.numecd.2008.06.012
24. Andrea Brandolini; Alyssa Hidalgo, Ph.D.; Luca Plizzari; Daniela Erba. Impact of genetic and environmental factors on einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) polysaccharides. J Cereal Sci 2011;53:65-72. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.09.008>
25. Manuela Rollini , Alida Musatti, Daniela Erba, Alberto Benedetti, Francesco Girardo, Matilde Manzoni. Process for obtaining copper-enriched cells of *Saccharomyces cerevisiae*. Process Biochemistry 2011;46:1417-1472. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2011.03.013>
26. Daniela Erba, Alyssa Hidalgo, Jessica Bresciani, Andrea Brandolini. Environmental and genotypic influences on trace element and mineral concentrations in whole meal flour of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*). J Cereal Sci 2011 54 250-254. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2011.06.011>
27. Fabio Masotti, Daniela Erba, Ivano De Noni, Luisa Pellegrino. Rapid determination of sodium in milk and milk products by capillary zone electrophoresis. J Dairy Sci 2012; 95:2872-2881. <https://doi.org/10.3168/jds.2011-5146>
28. Daniela Erba, M.Cristina Casiraghi, Cristina Martinez-Conesa, Giancarlo Goi, Luca Massaccesi. Isoflavone supplementation reduces DNA oxidative damage and increases O- β -N-acetyl-D-glucosaminidase activity in healthy women. Nutr Res 2012;32:233-240. DOI: 10.1016/j.nutres.2012.03.007
29. Kouadio OK, Yao N'Dri D, Nindjin C, Marti A, Casiraghi MC, Faoro F, Erba D, Bonfoh B, Amani NG. Effect of resistant starch on the cooking quality of yam (*Dioscorea* spp.) and cassava (*Manihot esculenta*) based paste products. Int J Food Sci Nutr 2013; 64 (4):484-493. Doi:10.3109/09637486.2012.749839
30. Casiraghi MC, Pagani MA, Erba D, Marti A, Cecchini C D'Egidio MG. Quality and nutritional properties of pasta-products enriched with immature wheat grain. Int J Food Sci Nutr 2013;64 (5):631-637. DOI: 10.3109/09637486.2013.766152
31. Massaccesi L, Goi G, Erba D, Romano CL, Drago L. Human erythrocytes's membrane and cytosolic glycohydrolases as new tool for the evaluation of oxidative stress in patients with prosthetic-joint-associated infection. Biochimica Clinica 2013;37:SS(May): WO14.s500. http://www.sibioc.it/upload/bc/37/SS/920_494-596_Wednesday.pdf

32. A Ribas-Agustí, P Bouchagier, E Skotti, D Erba, C, Casiraghi, C Sàrraga, M Castellari. Effects of different organic anti-fungal treatments on tomato plant productivity and selected nutritional components of tomato fruit. *J Hortic Sci Biotec* 2013;88:67-72. DOI: 10.1080/14620316.2013.11512937
33. Erba D, Casiraghi MC, Ribas-Agusti A, Caceres R, Marfà O, Castellari M. Nutritional value of tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.) grown in green house by different agronomic techniques. *J Food Comp Anal* 2013; 31:245-251. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.05.014>
34. Erba Daniela, Soldi Sara, Malavolti Marcella, Aragone Giovanni, Alexandra Meynier, Vinoy Sophie, Casiraghi M. Cristina Fecal water genotoxicity in healthy free-living young Italian people. *Food Chem Toxicol* 2014; 64:104-109. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2013.11.019>
35. F Manini, M Brasca, C Plumed-Ferrer, S Morandi, D Erba, MC Casiraghi. Study of the chemical changes and evolution of microbiota during sourdough-like fermentation of wheat bran. *Cereal chem.* 2014;91:342-349. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-09-13-0190-CESI>
36. A. Fricano, A. Brandolini, L. Rossini, P. Sourdille, J. Wunder, S. Effgen, A. Hidalgo, D. Erba, P. Piffanelli, F. Salamini. Crossability of *Triticum urartu* and *Triticum monococcum* wheats, homoeologous recombination and description of a panel of interspecific introgression lines /. - In: *G3: Genes, Genomes, Genetics.* – 2014; 4:1931-1941. DOI: 10.1534/g3.114.013623
37. GV Melzi d'Eril, L Massaccesi, G Goi, D Erba, CL Romano, A Leone, CAL Damele, R Stefanelli, A Barassi, L Drago. Levels of human erythrocyte's glycohydrolases are associated to oxidative stress in patients with prosthetic-joint-associated infection *Biochemia Med* 2015;25(Suppl 1):s129-s130. http://www.biochemia-medica.com/system/files/Abstracts_8th%20Congress%20CSMBLM_Rijeka_korekcija_N.Nikolac_5.11.2015_BO2%20.pdf
38. D.N. Yao, K.N. Kouassi, D. Erba, F. Scazzina, N. Pellegrini, M.C. Casiraghi Nutritive Evaluation of the Bambara Groundnut Ci12 Landrace [*Vigna subterranea* (L.) Verdc. (Fabaceae)] Produced in Côte d'Ivoire. *Int. J. Mol. Sci.* 2015, 16, 21428-21441 <https://doi.org/10.3390/ijms160921428>
39. F. Manini, M.C. Casiraghi, K. Poutanen, M. Brasca, D. Erba, C. Plumed-Ferrer. Characterization of lactic acid bacteria isolated from wheat bran sourdough. *LWT - Food Science and Technology.* 2016;66:275-283. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.10.045>
40. Strazzullo P, Cairella G, Pinto A, Bordini A, Agnoli C, Erba D, Pellegrini N, Rossi L, Russo GL, Sofi F, Verduci E. Sinu 2015 Congress Report. *NMCD* 2016, 26:268-270. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2016.02.014>
41. Erba D., Manini F., Meroni E., Casiraghi MC: Phytate/calcium molar ratio does not predict accessibility in ready-to-eat dishes. *J sci Food Agric* 2017, 97:3189-3194. DOI: 10.1002/jsfa.8163
42. Marti A, Parizad PA, Marengo M, Erba D, Pagani MA, Casiraghi MC. In vitro starch digestibility of commercial gluten-free pasta: the role of ingredients and origin. *J Food Sci* 2017, 82: 1012-1019. DOI: 10.1111/1750-3841.13673
43. Costanza Jucker, Daniela Erba, Maria Giovanna Leonardi, Daniela Lupi, and Sara Savoldelli Assessment of Vegetable and Fruit Substrates as Potential Rearing Media for *Hermetia illucens* (Diptera: Stratiomyidae) Larvae. *Environ Entomol* 2017, 46, 1415-1423. doi: 10.1093/ee/nvx154.
44. Luca Massaccesi, Barbara Bonomelli, Monica Gioia Marazzi, Lorenzo Drago, Massimiliano Marco Corsi Romanelli, Daniela Erba, Nadia Papini, Alessandra Barassi, Giancarlo Goi, and Emanuela Galliera. Plasmatic soluble receptor for advanced glycation end products as a new oxidative stress biomarker in patients with prosthetic-joint-associated infections? *Disease Markers* 2017 : 6140896. DOI: 10.1155/2017/6140896.
45. Marilù Decimo, Mattia Quattrini, Giovanni Ricci, Maria Grazia Fortina, Milena Brasca, Tiziana Silveti, Federica Manini, Daniela Erba, Franca Criscuoli and Maria Cristina Casiraghi Evaluation of microbial consortia and chemical changes in spontaneous maize bran fermentation. *AMB Expre* 2017,7,205 DOI 10.1186/s13568-017-0506-y
46. Elisa Garuglieri, Erika Meroni, Cristina Cattò, Federica Villa, Francesca Cappitelli and Daniela Erba. Effects of sub-lethal concentrations of silver nanoparticles on a simulated intestinal prokaryotic–Eukaryotic Interface. *Frontiers in Microbiology* 2018, 8, article 2698, doi: 10.3389/fmicb.2017.02698
47. Erika Meroni, Nadia Papini, Franca Criscuoli, Maria C. Casiraghi, Luca Massaccesi, Nicoletta Basilico and Daniela Erba. Metabolic responses in endothelial cells following exposure to ketone bodies. *Nutrients* 2018, 10, 250 Doi:10.3390/nu10020250.

48. Daniela Erba , Donato Angelino, Alessandra Marti, Federica Manini, Franco Faoro, Federico Morreale, Nicoletta Pellegrini, Maria Cristina Casiraghi. Effect of sprouting on nutritional quality of pulses. Int J Food Sci Nutr 2019; 70 :30-40 . DOI:10.1080/09637486.2018.1478393
49. Cristina Cattò, Elisa Garuglieri, Luigimaria Borruso, Daniela Erba, Maria Cristina Casiraghi, Francesca Cappitelli, Federica Villa, Sarah Zecchin, Raffaella Zanchi. Impacts of dietary silver nanoparticles and probiotic administration on the microbiota of an in-vitro gut model. Environ Pollution 2019 , 245, 754- 763. doi.org/10.1016/j.envpol.2018.11.019
50. Allegra D, Erba D., Farinella G.M., Grazioso G., Maci P.D., Stanco F., Tomaselli V. Learning to Rank Food Images. In: Ricci E., Rota Bulò S., Snoek C., Lanz O., Messelodi S., Sebe N. (eds) Image Analysis and Processing – ICIAP 2019pp 629-639. Lecture Notes in Computer Science book series , (2019) vol 11752. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-30645-8_57. ISBN 978-3-030-30642-7
51. Maria Ambrogina Pagani, Debora Giordano, Gaetano Cardone, Antonella Pasqualone, Maria Cristina Casiraghi, Daniela Erba, Massimo Blandino, Alessandra Marti. Nutritional Features and Bread-Making Performance of Wholewheat: Does the Milling System Matter? Foods 2020 Aug 1;9(8):1035. doi: 10.3390/foods9081035.
52. Alice Rosi , Cinzia Ferraris , Monica Guglielmetti , Erika Meroni , Melanie Charron , Roberto Menta , Federica Manini , Vito Di Gioia , Daniela Martini, Daniela Erba . Validation of a General and Sports Nutrition Knowledge Questionnaire in Italian Early Adolescents. Nutrients 2020, 12, 3121; doi:10.3390/nu12103121
53. D'Elia, Lanfranco; Dinu, Monica; Sofi, Francesco; Volpe, Massimo; Alessandra Bordoni, Pasquale Strazzullo, Giulia Cairella, Maria Cristina Casiraghi, Lanfranco D'Elia, Valeria del Balzo, Monica Dinu, Daniela Erba, Francesca Garbagnati, Andrea Ghiselli, Nicoletta Pellegrini, Alessandro Pinto, Laura Rossi, Gian Luigi Russo, Francesca Scazzina, Umberto Scognamiglio, Francesco Sofi, Salvatore Vaccaro , Elvira Verduci. 100% Fruit juice intake and cardiovascular risk: a systematic review and meta-analysis of prospective and randomised controlled studies. European Journal of Nutrition, 2020 ISSN: 1436-6207 , 1436-6215; DOI: 10.1007/s00394-020-02426-7
54. Carola Cappa , Monica Laureati , Maria Cristina Casiraghi , Daniela Erba , Maurizio Vezzani , Mara Lucisano , Cristina Alamprese . Effects of Red Rice or Buckwheat Addition on Nutritional, Technological, and Sensory Quality of Potato-Based Pasta. Foods 2021 Jan 5;10 :91 doi: 10.3390/foods10010091.
55. Cinzia Ferraris , Erika Meroni, Maria Cristina Casiraghi , Anna Tagliabue , Valentina De Giorgis , Daniela Erba . One Month of Classic Therapeutic Ketogenic Diet Decreases Short Chain Fatty Acids Production in Epileptic Patients. Front Nutr. 2021; 8:613100. doi: 10.3389/fnut.2021.613100.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, gruppo di ricerca, ecc.)

- **2003-2006** 5th Framework Programme Project thematic Network QLK1-CT-2002-02453 “Improving health through dietary phytoestrogens: a pan European network on consumers’ issues and opportunities for producers” - PHYTOHEALTH coordinated by INRAN-Italy with 43 European partners. Participant of the research group UNIMI
- **2006-2008** MIPAAF BIOAGRIBIO “Studio del comportamento di sostanze bioattive nelle filiere biologiche” Coordinato da INRAN - Partecipazione al gruppo di ricerca DISTAM UNIMI
- **2009** Contratto di ricerca con una azienda alimentare - Kraft Biscuits Europe “Comparison of high fibre cereal prototypes on intestinal health benefit”. Co-principal investigator; altri partners: spin-off AAT Piacenza e UNIMORE
- **2006-2010** 6th Framework Programme-FOOD FP6-016264 “Traditional United Europe Food” TRUEFOOD- Coordinated by the Spread European Safety GEIE with 33 European partners. Coordinator of the UNIMI Unit in the WP 4.3 “Identification of innovations which optimise the nutritional composition of traditional fresh and processed fruit and vegetable products” in partnership with the Institute for Food and Agricultural Research and Technology IRTA (Spain).
- **2015** MIUR-PRIN 2015sskfl- Processing for healthy cereal foods - Coordinatore nazionale Prof M Giovannetti Università di Pisa - in collaborazione con Università di Torino, Università di Firenze, Università Politecnica delle Marche, Università di Bari Aldo Moro e CNR - Partecipazione all’unità di ricerca DEFENS UNIMI

- **2013-2015:** collaborazione con Laboratory of Food Biochemical and Tropical Products Technology, Nangui Abrogoua University e con Unité de formation e de Recherche des Sciences et Technologie des Aliments Université Abobo-Adjamé - Abidjan -Cote D'Ivoire .
- **2014** CARIPLO 2013-0845- Unraveling the effect of food- related engineered nanoparticles on gut interactive ecosystem - NANOGUT Coordinated by DEFENS UNIMI in collaborazione con UNINSUBRIA. Partecipazione al gruppo di ricerca DEFENS UNIMI
- **2014-2020** Regione Lombardia obiettivo Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione - Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione- Gluten Free 2.0- capofila: Zini Prodotti Alimentari - Partecipazione al gruppo di ricerca DEFENS UNIMI
- **2019** Bando SEED -1224 Novel biotechnological approaches to valorize maize by-products NETMAP - partecipazione al gruppo di ricerca interdipartimentale DEFENS, DISAA, ESP - UNIMI
- **2020** Progetto ERSAF -Digitalizzazione di giochi per l'educazione nutrizionale nelle scuole primarie e secondarie lombarde (progetto GADGET) Partecipazione al gruppo di ricerca DEFENS -UNIMI

ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE
(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, rivista scientifica, ecc.)

Svolgo funzione di Reviewer per le seguenti riviste internazionali peer-review:

- Nutrients
- Sport Science for Health
- International Journal of Food Science & Nutrition
- Annals of Microbiology
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Food Chemistry
- Journal of American College of Nutrition

TITOLARITÀ DI BREVETTI

(per ciascun brevetto, inserire autori, titolo, tipologia, numero brevetto, ecc.)

--

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

(inserire premio, data, ente organizzatore, ecc.)

--

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

(inserire titolo congresso/convegno, data, ecc.)

2005, 5 November Norwich (UK) Final plenary meeting of PHYTOHEALTH EU project with an oral presentation titled: "Consumption of soy products increases DNA resistance to oxidative stress in healthy subjects - a pilot study".

2008, 20 October Paris (FR) conference of TRUEFOOD EU-project - "Influence of treatments with different elicitors on carotenoid contents of tomatoes"

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L'ATENEO O ALTRI ATENEI

(inserire incarico/impegno, ente, data, ecc.)

-Dall'AA **2008-09** Tutor per tematiche relative al tirocinio per il CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche UNIMI
-dal **2013 al 2015** componente della Commissione Paritetica per la Scuola di Scienze Motorie (Corso di Laurea Triennale in Scienze Motorie Sport e Salute (classe L-22), e i Corsi di Laurea Magistrale in Scienza dell'Attività Fisica per il Benessere (classe LM-67) Scienza, Tecnica e Didattica dello Sport (classe LM-68))
--Dal **2017** membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Nutrizione Umana SINU, ricoprendo dal **2020** il ruolo di Tesoriere della stessa Società.
-Dall'AA **2020-21** membro del Comitato di Direzione della Scuola di Scienze Motorie

ATTIVITÀ CLINICO ASSISTENZIALI

(indicare, data, durata, ruolo, ente presso il quale si è prestata attività assistenziale, ecc.)

Data

24/6/2021

Luogo

Milano