



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

Parisa Abbasi Parizad
CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Abbasi Parizad
Nome	Parisa
Data Di Nascita	22/09/1983

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Ricercatore scientifico	Consorzio Italbiotec, sul progetto GEMMA presso UNIMI.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Dottorato Di Ricerca	Scienze Di Alimenti	Unimi (In Dipartimento Di Scienze Degli Alimenti, Dell'ambiente E Della Nutrizione (Defens), Università Degli Studi Di Milano)	2018
Cultore della materia	Biochimica	Università Degli Studi Di Milano (DeFENS)	2016
Laurea Magistrale	Biologia (Indirizzo: Biochimica)	Università di Payam e Nuor (Mashhad, Iran)	2010
Laurea (BSc/BA)	Biologia	Università di Payam e Nuor (Mashhad, Iran)	2007
Diploma	Scientifica	Aghile, Mashhad Iran	2001

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

Lingue	Levello di conoscenza
Inglese	Professionale
Italiano	C2



Francese	B1
Persian	Madre Lingue

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

Anno	Descrizione del premio
2021	Assegnista di ricerca tipo B (DISAA)
2020	Assegnista di ricerca tipo B (DISAA)
2018	Assegno di ricerca tipo B (DISAA)
2016	Miami winter symposium: Premio di migliore poster presentazione
2016	Travel fellowship award for Miami Winter Symposium 2016: Inflammation Causes, Prevention and Cure
2015	Borsa di studio UNIMI per dottorato di ricerca (DeFENS)
2014	Wood-Whelan research fellowship founded (IUBMB)

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Descrizione dell'attività

Esperienza lavorativa conseguito presso il Dipartimento Di Scienze Degli Alimenti, Dell'ambiente E Della Nutrizione (Defens) e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA), Università Degli Studi Di Milano: Competenze con gli strumenti di laboratorio: analisi spettrofotometriche, cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC), gascromatografia (GC-MS), TLC, SPE, PCR, SDS-PAGE, Western Blot, ELISA e tecniche strumentali di laboratorio comuni. Analisi dei metaboliti secondari vegetali: metodi di estrazione (estrazione convenzionale con solvente, estrazione assistita da enzimi), purificazione, analisi quali/quantitative e test di funzionalità quali proprietà antiossidanti, antimicotiche, antimicrobiche e anti-infiammatorie, impatto sul metabolismo dei carboidrati. Analisi dei composti volatili delle piante (GC-MS). Competenze proteiche: purificazione proteica, HPLC (affinità, filtrazione su gel, scambio ionico e fase inversa), cromatografia su colonna preparativa, filtrazione su membrana, dialisi, SDS-PAGE, Western blot ed ELISA. Competenze sui carboidrati: purificazione dei carboidrati, analisi della composizione dei carboidrati e TLC. Competenze di Immunologia e Biologia Molecolare: Sviluppo di Sandwich ELISA. Preparazione del plasmide, trasformazione, estrazione del DNA genomico, estrazione dell'RNA totale, RT-PCR, PCR, sequenziamento del DNA manuale e automatizzato. Competenze di biologia cellulare: trasfezione, conteggio cellulare (emocitometro), clonazione cellulare, test di proliferazione cellulare e coltura cellulare. Analisi degli alimenti e della biomassa: analisi delle proteine totali mediante saggio Bradford, fibra alimentare totale mediante saggio van soest, analisi dello zucchero totale (metodo AOAC e HPLC) e purificazione (SPE), caratterizzazione dei pigmenti totali (TPC, TAC, HPLC), misurazione dello stress ossidativo, Caratterizzazione degli acidi grassi (HPLC), caratterizzazione dei fosfolipidi (GC-MS). Riciclo dei residui agro-alimentare: Tecniche di recupero bioattivo e caratterizzazione da residuo agroindustriale/agroalimentare per applicazioni nutraceutiche, farmaceutiche, cosmetiche, additivi alimentari e pet food; Analisi del processo di fermentazione.

Esperienza lavorativa conseguito presso il Dipartimento di scienze umano (Mashhad, Iran): Nutrizione umana, gestione dell'obesità, analisi dell'impedenza corporea, regolazione dell'appetito, analisi dello stress ossidativo, biomarcatori ossidativi, malattie metaboliche,



biomarcatori infiammatori.

Competenze informatiche generali e specialistiche: MS Office (Word, Excel, Outlook, Power point, Teams), Sigma Plot, SPSS, Prism; ricerca PubMed.

Coinvolto in diversi progetti: 1- Progetto Cariplo (CAR_RIC18SPILU_01), 2020. 2- Progetto Cariplo (CTE_INT15SPILU_M), 2019. 3- Progetto di Piattaforma per lo sviluppo di prodotti a basso impatto ambientale per la filiera del beauty fashion (Green Fashion) (DISAA), 2018. 4- Progetto di Caratterizzazione dei chicchi di cereali pigmentati e produzione di alimenti funzionali: pasta arricchita con antociani (DeFENS), 2015. 5- Progetto clinica ospedaliera: L'aspetto clinico dell'agopuntura sulla perdita di peso e la misurazione dell'equilibrio perossidante-antiossidante (PAB) nelle persone obese), 2009.

Nutrizionista presso una clinica di nutrizione privato (2012-2014)

Ricercatore presso UNIMI (DeFENS) (maggio-giugno 2014).

Tecnico di Laboratorio in Nejat Shoukouhi Endocrinology Laboratory (2009-2012).

Professore di materia di Inglese generale e specifico di biochimica per gli studenti di laurea e laurea magistrale in Daneshmand & Khalaghan e Javan & Adine Institutes (2009-2013).

Progetto di ricerca: L'aspetto clinico dell'agopuntura sulla perdita di peso e la misurazione dell'equilibrio perossidante-antiossidante (PAB) nelle persone obese) (2008-2010).

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2020	Collaborazione nel progetto Cariplo (CAR_RIC18SPILU_01) per Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA)
2019	Collaborazione nel progetto Cariplo (CTE_INT15SPILU_M) per Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA)
2018	Progetto di Piattaforma per lo sviluppo di prodotti a basso impatto ambientale per la filiera del beauty fashion (Green Fashion) (DISAA)
2015	Progetto di Caratterizzazione dei chicchi di cereali pigmentati e produzione di alimenti funzionali: pasta arricchita con antociani (DeFENS)
2009	Progetto clinica ospedaliera: L'aspetto clinico dell'agopuntura sulla perdita di peso e la misurazione dell'equilibrio perossidante-antiossidante (PAB) nelle persone obese)

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
November 25 nd -26 th 2021	Convegno: nuove forme di sviluppo ed interazione dei nutraceutici, alimenti funzionali ed integratori.	MiCo, Milano, Italy
September 25 th -28 th 2018	Tomato waste as feedstock to extract phenolic compounds with antioxidant and anti-inflammatory bioactivity. 12th World Congress on Polyphenols Applications, (Speech)	Bonn, Germany
November 22 nd -24 th 2017	Pigmented cereals: functional properties of the bioactive components. 11° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), (Poster)	Centro Congressi Frentani, Roma, Italy



September 20 th -2 nd , 2017	Molecular aspects of the functional activities of pigmented grains. 22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. (Speech)	Free University of Bozen, Italy
September 6 th -8 th 2017	Incorporating bioactives into functional foods: Pasta from pigmented grains. The 1st NLRCs Congress. (Poster)	Mashhad, Iran
June 20 th -21 st 2017	Anti-inflammatory and enzyme inhibitory effects of anthocyanins from colored cereals. 11th ISANH World Congress on Polyphenols Applications, (Speech)	Vienna, Austria
May 15 th -19 th 2017	Pigmented cereals have remarkable functional activities. IUBMB advanced school. (Speech)	Spetses, Greece.
September 14 th -16 th , 2016	Molecular characterization of pasta enriched in fiber and antioxidants: investigation of their functional role by in vitro and in vivo approaches. 21st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, (Poster)	University of Naples Federico II, Portici, Italy
April 26 th -29 th 2016	Pigmented grains as a source of immunomodulating bioactives. 15th European. Young Cereal Scientists and Technologists Workshop. (Speech)	Milan/Bergamo, Italy
January 24 th -27 th 2016	Phenolics from pigmented grains have remarkable immunomodulating properties. Miami Winter Symposium 2016 (Poster)	Miami, USA
September 23 rd -25 th 2015	Molecular characterization of pasta enriched in fiber and antioxidants: investigation of their functional role by in vitro and in vivo approaches. XX Workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology. (Poster)	Perugia, Italy
September 14 th -16 th 2015	Immunomodulating properties of selected bioactives from pigmented grains. 58° national meeting of the Italian society of biochemistry and molecular biology. (Poster)	Urbino, Italy
June 30 th 2015	Micro and macro structure as a tool for defining the physical and sensory properties of food". by Dr. Stefano Renzetti (TNO, Zeist, The Netherlands), (Seminar)	Milan, Italy
April 2015	Polymer-Metal nano composites: an effective tool as catalyst for synthesis of bio-active heterocyclic compounds and other applications (Prof. Vasant Chabukswar, Department of Chemistry, NowrosjeeWadia College, Pune, India), (Seminar)	UNIMI, Milan
April 2015	Biobased polymers: is this the future in common plastics applications? (Prof. Mikael S. Hedenqvist, Department of fiber and polymer technology KTH-Royal institute of technology, Stockholm, Sweden), (Seminar)	UNIMI, Milan
April 2015	Mass transport properties of polymeric materials: principles and applications (Prof. Mikael S. Hedenqvist, Department of fiber and polymer technology KTH-Royal institute of technology, Stockholm, Sweden), (Seminar), (Seminar)	UNIMI, Milan
April 2015	Free Radicals and the Nexus between Science and Art (Prof. Professor of Chemistry and Director	UNIMI, Milan



	ARC Centre of Excellence for Free Radical Chemistry and Biotechnology, The University of Melbourne, Making life simpler: novel approaches and instruments for enzyme-based assays in food (Dr. Tiziana Australia) Mariarita Granato, R-Biopharm Italia, SrL), (Seminar)	
April 2015	Effect of the introduction of D-genome related gluten proteins on durum wheat pasta and bread (Prof. Mike Sissons, Research Scientist, Cereal Science Durum Breeding Australia & NSW Department of Calala, Australia), (Seminar)	UNIMI, Milan
April 2015	A kinetic study of starch digestion in durum wheat flour, in purified starch, and in pasta or pasta making Primary quality Industries, By Mike Sissons, Research Scientist, Cereal Science Durum Breeding Australia & Calala, Australia), (Seminar)	UNIMI, Milan
June 18 th 2015	What makes it good: tradition vs innovation" in the frame of INSIDE FOOD - LA STATALE PER L'EXPO event.	UNIMI, Milan
October 15 th 2015	What makes it nutritious: calories vs metabolism" in the frame of INSIDE FOOD - LA STATALE PER EXPO event.	UNIMI, Milan

PUBBLICAZIONI

Libri
Titolo: Manual for biochemistry laboratory. Città: Mashhad, Editore: Sokhan Gostar, Autori: Parisa Abbasi-Parizad, Sima Afharnegad, Anno: 2011, ISBN:9789644778087
Titolo: Dolly, the first clone, Città: Mashhad, Editore: Sokhan Gostar, Autori: Parisa Abbasi-Parizad, Mohsen Najfi, Anno: 2007, ISBN:9644771397

Articoli su riviste
The cell wall degrading enzymes employment as the core technology to obtain lycopene extract, a carbohydrate-rich fraction and oil from tomato pomace. Submitted to <i>Food Chemistry</i> , (2022).
The recovery from agro-industrial wastes provides different profiles of anti-inflammatory Polyphenols for tailored applications. REVIEW article, <i>Front. Sustain. Food Syst.</i> , 08 November 2022. Sec. Waste Management in Agroecosystems, (2022).
Polyphenol bioactivity evolution during the spontaneous fermentation of vegetal by- products, <i>Food Chemistry</i> , Volume 374, 131791, (2022).
Recovery of phenolic compounds from agro-industrial by-products: Evaluating antiradical activities and immunomodulatory properties. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 127, 338-348, (2021).
Biorefinery Approach Applied to the Valorization of Purple Corn Cobs. <i>ACS Sustainable Chemistry & Engineering</i> , 9(10), 3781-3791, (2021).
Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of the Crude Extracts of Raw and Fermented Tomato



Pomace and Their Correlations with Aglycate-Polyphenols. <i>Antioxidants</i> , 9,2, 179. (2020).
Bio-Functional and Structural Properties of Pasta Enriched with a Debranning Fraction from Purple Wheat. <i>Foods</i> , 9(2), 163. (2020).
Pigmented Grains as a Source of Bioactives. In <i>Encyclopedia of Food Security and Sustainability</i> , vol. 1, pp. 261-270. Elsevier. ISBN: 9780128126875. (2019).
Debranning of purple wheat: recovery of anthocyanin-rich fractions and their use in pasta production. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 75, 663-669 (2017).
In vitro starch digestibility of commercial gluten-free pasta: the role of ingredients and origin. <i>Journal of food science</i> , 82(4), 1012-1019. (2017).
Characterization of Whole Grain Pasta: Integrating Physical, Chemical, Molecular, and Instrumental Sensory Approaches. <i>Journal of food science</i> , 82(11), 2583-2590. (2017).
The effect of electro-acupuncture on pro-oxidant antioxidant balance values in overweight and obese subjects: A randomized controlled trial study. <i>Journal of Complementary and Integrative Medicine</i> . (2017).
Auricular or body acupuncture: which one is more effective in reducing abdominal fat mass in Iranian men with obesity: a randomized clinical trial. <i>Journal of Diabetes & Metabolic Disorders</i> , 13(1), 92. (2014).
The effects of body acupuncture on obesity: anthropometric parameters, lipid profile, and inflammatory and immunologic markers. <i>The Scientific World Journal</i> . (2012).
Effects of auricular acupuncture on anthropometric, lipid profile, inflammatory, and immunologic markers: a randomized controlled trial study. <i>The Journal of Alternative and Complementary Medicine</i> , 18(7), 668-677. (2012).
Changes in pro-oxidant-antioxidant balance after bare metal and drug eluting stent implantation in patients with stable coronary disease. <i>Clinical biochemistry</i> , 44(2-3), 160- 164. (2011).

ALTRE INFORMAZIONI

Guest editor of Fermentation MDPI Special Issue "Bioactivity Change in Fermented Foods". https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/CMTRZWAR60
Attività di revisione peer review
Rivisione per le revisit scientifiche internazionali Elsevier: Nutrients, Molecules, Nutrition and Food Sciences, Agronomy, Applied Sciences and Inorganics.

Attività didattica di tesi
Supervisore e Co-rerrelatore delle tesi di laurea e laurea magistrale: 1.Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari; gli scarti della lavorazione industriale dei pomodori come risorse per l'estrazione dei pomodori; stato dell'arte e metodo di estrazione proposto, 2020-2021. 2.Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari; Evoluzione della composizione quali-quantitativa e della bioattività delle frazioni polifenoliche dei rifiuti dell'industria alimentare sottoposte a processi di fermentazione, 2018-2019.



3. Produzione di tesi e tutela delle piante e dei sistemi verdi; Sviluppo di un metodo di estrazione dei polifenoli dai sottoprodotti dell'industria agroalimentare, 2018-2019.

4. Tesi di laurea magistrale in scienze agrarie e tecnologie alimentari; Studio della frazione polifenolica delle bucce di pomodoro: caratterizzazione analitica e valutazione delle proprietà antinfiammatorie, 2017-2018.

5. Tesi di laurea magistrale in cibo e nutrizione umana; titolo: Caratterizzazione di composti bioattivi nei cereali pigmentati, 2016-2017.

6. Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari; Caratterizzazione del frumento porpora e utilizzo per la formulazione e produzione di pasta arricchita con antociani, 2015-2016

Competenze comunicative

Capacità di Leadership e organizzatore conquistato tramite i diversi progetti di ricerca clinica in ospedale e laboratori (numerose responsabilità in centri di ricerca clinica, biochimica, biologia e agricoltura), capacità di insegnamento, coordinamento tesi universitarie di studenti magistrali e triennali, e Rappresentante dei dottorandi in sistemi per gli alimenti.

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, 09/11/2022

FIRMA