



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 6449

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 per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente.

Responsabile scientifico: Prof.ssa Alyssa Hidalgo

[Lorenzo Estivi]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Estivi
Nome	Lorenzo

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Dottorando (3 anno)	DeFENS, Università degli Studi di Milano

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
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Corso post-laurea	Legume-supported sustainable agri-food systems	University of Helsinki	2022
Corso post-laurea	Healthy Food Design	University of Wagenigen	2023



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	C1

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2020-2024	Borsa di dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari, 39 mesi
2022-2023	Borsa di Erasmus Traineeship, 6 mesi

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

descrizione dell'attività

L'attività di ricerca durante il dottorato ha riguardato lo sviluppo di ingredienti derivati dai legumi la quantificazione dei loro composti bioattivi, con attività antiossidante o vitaminica. In particolare, lavorando su diverse matrici alimentari (sfarinati di cereali e legumi, sottoprodotti vegetali, pane, pasta, concentrati proteici, oli), sono state apprese le seguenti competenze:

- Estrazione e/o preparazione dei campioni per l'analisi cromatografica;
- Analisi cromatografica (HPLC, UPLC) di tocoli, carotenoidi, composti fenolici, acidi organici, zuccheri, vitamine idrosolubili;
- Analisi spettrofotometrica delle capacità antiossidanti;
- Analisi chimica centesimale;
- Titolazione degli alcaloidi chinolizidinici;
- Estrazione di proteine per solubilizzazione alcalina assistita da ultrasuoni e precipitazione isoelettrica;
- Ottimizzazione dell'estrazione di proteine mediante il disegno sperimentale;
- Analisi della texture;
- Analisi microbiologica (conta in piastra).

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
14/09/2023	27th workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. Presentazione orale	Portici, Napoli (IT)
29/09/2023	Pastaria festival, 7° edizione. Presentazione orale	Parma (IT)



PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste
Estivi, L., Brandolini, A., Condezo-Hoyos, L., & Hidalgo, A. (2022). Impact of lowfrequency ultrasound technology on physical, chemical and technological properties of cereals and pseudocereals. <i>Ultrason Sonochem</i> , 86, 106044. https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2022.106044
Estivi, L., Brandolini, A., Gasparini, A., & Hidalgo, A. (2023). Lupin as a source of bioactive antioxidant compounds for food products. <i>Molecules</i> , 28, 7529. https://doi.org/10.3390/molecules28227529
Estivi, L., Buratti, S., Fusi, D., Benedetti, S., Rodríguez, G., Brandolini, A., & Hidalgo, A. (2022). Alkaloid content and taste profile assessed by electronic tongue of <i>Lupinus albus</i> seeds debittered by different methods. <i>J Food Compos Anal</i> , 104810. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104810
Estivi, L., Fusi, D., Brandolini, A., & Hidalgo, A. (2022). Effect of debittering with different solvents and ultrasound on carotenoids, tocopherols and phenolics of <i>Lupinus albus</i> seeds. <i>Antioxidants</i> , 11, 2481. https://doi.org/10.3390/antiox11122481
Estivi, L., Grassi, S., Briceño-Berrú, L., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., Hidalgo, A., & Brandolini, A. (2022). Free phenolic compounds, antioxidant capacity and FT-NIR survey of debittered <i>Lupinus mutabilis</i> seeds. <i>Processes</i> , 10, 1637. https://doi.org/10.3390/pr10081637
Estivi, L., Pascual Chagman, G. J., Santa Cruz Olivos, J. E., Savasi, P., Brandolini, A., & Hidalgo, A. (2023). Changes in colour, tocopherols and carotenoids during the germination of lupin seeds. <i>J Food Compos Anal</i> , 124, 105682. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105682
Estivi, L., Pellegrino, L., Hogenboom, J. A., Brandolini, A., & Hidalgo, A. (2022). Antioxidants of amaranth, quinoa and buckwheat whole meals and heat damage development in pseudocereal-enriched einkorn water biscuits. <i>Molecules</i> , 27, 7541. https://doi.org/10.3390/molecules27217541
Betrouche, A., Estivi, L., Colombo, D., Pasini, G., Benatallah, L., Brandolini, A., & Hidalgo, A. (2022). Antioxidant properties of gluten-free pasta enriched with vegetable by-products. <i>Molecules</i> , 27, 8993. https://doi.org/10.3390/molecules27248993
Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., Estivi, L., Locatelli, N., Cordova-Ramos, J. S., & Hidalgo, A. (2022). Tocopherols, carotenoids and phenolics changes during Andean lupin (<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet) seeds processing. <i>J Food Compos Anal</i> , 106, 104335. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104335
Brandolini, A., Lucisano, M., Mariotti, M., Estivi, L., & Hidalgo, A. (2023). Breadmaking performance of elite einkorn (<i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i>) lines: Evaluation of flour, dough and bread characteristics. <i>Foods</i> , 12, 1610. https://doi.org/10.3390/foods12081610
Ćetković, G., Šeregelj, V., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Šovljanski, O., Četojević-Simin, D., Škrobot, D., Mandić, A., Estivi, L., & Hidalgo, A. (2022). Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after <i>in vitro</i> digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. <i>Int J Food Sci Nutr</i> , 1-12. https://doi.org/10.1080/09637486.2022.2029831
Nakov, G., Brandolini, A., Estivi, L., Bertuglia, K., Ivanova, N., Jukić, M., Komlenić, D. K., Lukinac, J., & Hidalgo, A. (2022). Effect of tomato pomace addition on chemical, technological, nutritional, and sensorial properties of cream crackers. <i>Antioxidants</i> , 11, 2087. https://doi.org/10.3390/antiox11112087
Rodríguez, G., Squeo, G., Estivi, L., Quezada Berru, S., Buleje, D., Caponio, F., Brandolini, A., & Hidalgo, A. (2021). Changes in stability, tocopherols, fatty acids and antioxidant capacity of sachu inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) oil during French fries deep-frying. <i>Food Chem</i> , 340, 127942. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127942
Šeregelj, V., Estivi, L., Brandolini, A., Ćetković, G., Tumbas Šaponjac, V., & Hidalgo, A. (2022). Kinetics of carotenoids degradation during the storage of encapsulated carrot waste extracts. <i>Molecules</i> , 27, 8759. https://doi.org/10.3390/molecules27248759
Ugarte-Espinoza, P. P., Delgado-Soriano, V., Estivi, L., Hidalgo, A., & Pascual-Chagman, G. (2021). Goldenberry (<i>Physalis peruviana</i> L.) seed oil: Press extraction, optimization, characterization, and oxidative stability. <i>Ital J Food Sci</i> , 33, 107-117. https://doi.org/10.15586/ijfs.v33i4.2123



Atti di convegni

Poster: **Estivi, L.**, Pascual Chagman, G. J., Santa Cruz Olivios, J. E., Savasi, P., Brandolini, A., & Hidalgo, A. Effect of germination on antioxidants of Andean lupin seeds. 3rd International Conference on Food Bioactives & Health, Parma (IT), 21-24 Giugno 2022.

Poster: **Estivi, L.**, Pellegrino, L., Hogenboom, J. A., Brandolini, A., & Hidalgo, A. Danno termico in sfarinati e gallette di pseudocereali e frumenti. 12° convegno AISTEC. Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, Napoli (IT), 15-17 Giugno 2022.

ALTRE INFORMAZIONI

Periodo di ricerca all'estero presso l'università di Helsinki dal 7/09/2022 al 28/02/2023. Supervisore: Prof. Vieno Piironen. Titolo del progetto: By-product of canned green peas as a substrate for *Propionibacterium freudenreichii* fermentation to fortify bread with vitamin B12.

Assistente per il corso di Modellazione, ottimizzazione e innovazione di processo negli anni accademici 2020/2021, 2021/2022 e 2023/2024

Correlatore in 11 tesi triennali e magistrali inerenti all'analisi chimica in diverse matrici alimentari.

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.

RICORDIAMO che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI** sul sito di **Ateneo** e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già pre-costruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: Milano, 29/02/2024