



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

Perugia, 1 ottobre 2020

Al Decano del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale
in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
Chiar.mo Prof. Paolo Gresele

**Oggetto: Elezione del Presidente del Consiglio di Corso di Laurea
Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana**

Egregio Prof. Gresele,

la sottoscritta Prof. Lina Cossignani, professore associato del SSD CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, visto il Decreto del 14.09.2020, con il quale sono state indette le votazioni per il Presidente del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana per il triennio accademico 1.11.2020 - 31.10.2023, presenta la propria candidatura.

Allego alla presente il curriculum vitae.

Cordiali saluti

Lina Cossignani

Prof. Lina Cossignani - Curriculum vitae

Formazione

Laurea (con lode) in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Perugia (1989).

Dottorato di Ricerca in "Incremento, Igiene, Salubrità e Qualità delle produzioni Animali", Università degli Studi di Perugia (1989 - 1992).

Esperienze professionali

Visiting Scientist, Università del Minnesota, USA (1990).

Chimico collaboratore di ruolo, Azienda Sanitaria, U.S.L. N.11 (FM) (1992 – 1994).

Partecipazione al gruppo di lavoro per attuazione DPR 203/88, Regione Umbria, Area Socio-Sanitaria (1992 - 1993).

Assunzione in ruolo dei Ricercatori universitari, Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Farmacia, SSD C09X, Chimica degli Alimenti (1994).

Assunzione in ruolo come Professore Associato, SSD CHIM/10, Chimica degli Alimenti, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Perugia (2001).

Incarichi istituzionali

Presidente del Corso di laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (da novembre 2016).

Coordinatore scientifico della Sezione Scienze degli Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche.

Coordinatore del Dottorato di Ricerca Internazionale "Chemistry, Toxicology and Healthiness of Foods", sede amministrativa Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2009/10 all'A.A. 2013/2014).

Direttore della Scuola di Specializzazione "Chimica e Tecnologie Alimentari", Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2003/04 all'A.A. 2006/07).

Membro della Commissione Paritetica per la Didattica, del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Perugia (dal 2014 al 2017).

Membro della Commissione Erasmus del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (dal 2014).

Membro della Giunta della Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Perugia (dal 2005 al 2013 e dal 2018 ad oggi).

Membro del Gruppo di Riesame per il CdLM Farmacia, dell'Università degli Studi di Perugia (A.A. 2013/2014).

Key-user per il supporto operativo al personale docente/ricercatore nella gestione del supporto IR/IRIS (Institutional Research Information System) (dal 2012 al 2018).

Attività didattica, insegnamenti

Chimica Bromatologica, CdLM Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (dall'A.A. 2009/10).

Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici, CdLM Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (dall'A.A. 2014/15).

Chimica degli Alimenti, CdLM Farmacia (dall'A.A. 2011/12 all'A.A. 2013/2014).

Chimica dei Prodotti Dietetici, CdL Tecniche Erboristiche (dall'A.A. 1998/99 all'A.A. 2010/11).

Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici, CdL Controllo di Qualità nel Settore Industriale Farmaceutico ed Alimentare (dall'A.A. 2003/04 all'A.A. 2010/11).

Laboratorio Controllo di Qualità degli Alimenti, CdL Controllo di Qualità nel Settore Industriale Farmaceutico ed Alimentare (dall'A.A. 2003/04 all'A.A. 2010/11).

Partecipazione a collegi di dottorato

Dottorato di Ricerca Internazionale "Scienze Farmaceutiche", sede amministrativa Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2014/15).

Dottorato di Ricerca Internazionale "Chemistry and Toxicology and Healthiness of Foods", sede amministrativa Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2003/04 all'A.A. 2013/14).

Dottorato di Ricerca "Salubrità degli Alimenti", sede amministrativa Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2001/02 all'A.A. 2007/08).

Supervisore tesi di dottorato

Dott.ssa Laura Giua - Conjugated linoleic acid isomers: optimization of analytical methodologies and study of oxidative stability, XXV ciclo, 2011/2012

Dott.ssa Germana Lombardi - Analytical characterization of polyphenols in Umbrian red wines and evaluation of cytoprotective and genotoxic/antigenotoxic effects, XXV ciclo, 2011/2012

Dott.ssa Claudia Chiesi - New approaches to counteract oxidative processes, XXVII ciclo, 2013/2014

Dott.ssa Eleonora Urbani - Analytical characterization and antioxidant activity of plant secondary metabolites, XXVII ciclo, 2013/2014

Progetti di ricerca

PSR per l'Umbria 2014-2020- Mis. 16.2.2. Progetto "Valorizzazione dell'olio di canapa e dei sottoprodotti per alimentazione umana e animale e come biomassa. Canapa 2.0"

Regione Umbria - PSR per l'Umbria 2014-2020 - Mis. 1.2.4. Progetto "Drink energizzante naturale di origine Umbra" Domanda di aiuto n. 44750063149.

Regione Umbria - PSR per l'Umbria 2007-2013 - Mis. 1.2.4. Progetto "In Crocus Salus" Domanda di aiuto n. 84750330361.

Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia - Bando 2009 - I vini umbri: speciazione della frazione polifenolica per via HPLC-MS e/o HRGC-MS ed aspetti salutistici correlati.

MIPAF - DM 307/7303/06 del 5.12.2006 - Analisi chimico-strumentali e valutazione del polimorfismo genetico nella caratterizzazione di varietà colturali di olio da Olea europea L.

PRIN 2004 - Procedure biocatalizzate per modificazioni strutturali di matrici lipidiche naturali, al fine di migliorarne le caratteristiche biologico/nutrizionali e quelle di conservabilità.

Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia - Bando 2004 - Qualità fisiologico-nutrizionale della fauna ittica del Lago Trasimeno, con particolare riferimento alla valutazione della presenza degli acidi grassi delle serie ω -3 ed ω -6 ed al rilievo dei loro contenuti e della loro distribuzione nelle varie strutture lipidiche.

PRIN 2002 - Acilgliceroli totali e parziali di matrici lipidiche alimentari naturali: studio delle relazioni fra struttura e qualità; rilievo di alterazioni; accertamento di adulterazioni con altri oli e/o grassi.

PRIN 1999 - Struttura sterica delle componenti acilgliceroliche totale e parziali di matrici lipidiche alimentari, naturali e da biocatalisi.

Linee di ricerca

Caratterizzazione di matrici lipidiche alimentari mediante la messa a punto di metodi di analisi innovativi.

Progettazione, sintesi ed analisi strutturale di lipidi di nuova generazione.

Studio di metaboliti secondari in prodotti alimentari, individuazione dei profili quali-quantitativi e dell'attività antiossidante.

Individuazione di marker di qualità nell'autenticazione dei prodotti alimentari.

Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private

Responsabilità di studi condotti per l'azienda Monini S.p.a. (Spoleto, PG), nell'ambito di un progetto per l'ottenimento di una linea di alimenti funzionali a base di olio extravergine di oliva solidificato (dal 03-10-2011 al 02-01-2012).

Responsabilità di ricerche effettuate nell'ambito del progetto PSR misura 1.2.4. FicoProArg Umbria, capofila Prolabin e Tepharm (Perugia), per le aziende coinvolte: Ferrini s.r.l. (Torgiano, Perugia), Sana Pianta Soc. Agricola s.a.s. (Perugia), Diantene Società Cooperativa (Costacciaro, Perugia). Le ricerche hanno riguardato la caratterizzazione di pigmenti estratti da matrici vegetali, da prodotti di intercalazione dei pigmenti su solidi lamellari e dalle fibre tessili (dal 01-06-2014 al 01-06-2015).

Responsabilità di studi condotti per Apicoltura Galli (Corciano, PG) rivolti alla valorizzazione di prodotti dell'alveare, con particolare riferimento al polline, ed alla possibilità di utilizzo in alimenti funzionali e/o nutraceutici (dal 04-04-2016 al 24-05-2017).

Responsabilità di studi condotti per European Nutritional Supplements s.r.l. (Tortona, AL), rivolti alla valutazione dello stato di ossidazione di un integratore di DHA (dal 01-09-2019 al 15-11-2019).

Attribuzione di incarichi di insegnamento o di ricerca presso qualificati atenei stranieri

Incarico di Visiting Professor nell'ambito del Programma Erasmus+ Mobility for Teaching (AA 2018-2019) incaricato di svolgere attività didattica ufficiale presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia (Spagna), Degree in Food Science and Technology, corso "Food Analysis" (dal 09.04.2019 al 12.04.2019).

Partecipazione a comitati editoriali di riviste

Membro dell'editorial board della rivista Processes, open access MDPI, Impact factor: 2.753

Guest editor della rivista internazionale "Foods" (open access journal, Impact factor: 4.092) per lo "Special Issue" dal titolo: "Food Lipids: Analytical and Biotechnological Advances".

Co-guest editor della rivista internazionale Processes (open access journal, MDPI, impact factor: 2.753) per lo Special Issue dal titolo: "Extraction Optimization Processes of Antioxidants".

Attività di reviewer, riviste ISI

Antioxidants, Applied Science, European Food Research and Technology, Food and Chemical Toxicology, Food Chemistry, Food Research and Technology, Foods, Journal of Chromatography A, Journal of Food Engineering, Journal of the American Oil Chemists' Society, Molecules, Processes ed altre.

Pubblicazioni

- 113 articoli su riviste scientifiche nazionali ed internazionali
- 116 contributi a Convegni nazionali ed internazionali
- 2 capitoli di libro

*Di seguito è riportato un elenco delle **pubblicazioni più significative degli ultimi 5 anni***

- 1) Pollini L., Tringaniello C., Ianni F., Blasi F., Manes J., Cossignani L. (2020). Impact of ultrasound extraction parameters on the antioxidant properties of Moringa oleifera leaves. ANTIOXIDANTS, vol. 9, 277.
- 2) Montesano D., Gallo M., Blasi F., Cossignani L. (2020). Biopeptides from vegetable proteins: new scientific evidences. CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, 31, 31-37.
- 3) Pollini L., Rocchi R., Cossignani L., J Mañes J., Compagnone D., Blasi F. (2019). Phenol profiling and nutraceutical potential of Lycium spp. Leaf extracts obtained with ultrasound and microwave assisted techniques. ANTIOXIDANTS, 8, 260.
- 4) Bertoldi D., Cossignani L., Blasi F., Perini M., Barbero A., Pianezze S., Montesano D. (2019). Characterisation and geographical traceability of Italian goji berries. FOOD CHEMISTRY, 275, 585-593.
- 5) Blasi F., Rocchetti G., Montesano D., Lucini L., Chiodelli G., Ghisoni S., Baccolo G., Simonetti M.S., Cossignani L. (2018). Changes in extra-virgin olive oil added with Lycium barbarum L. carotenoids during frying: Chemical analyses and metabolomic approach FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 105, 507-516.
- 6) Blasi F., Montesano D., Simonetti M.S., Cossignani L. (2017). A Simple and Rapid Extraction Method to Evaluate the Fatty Acid Composition and Nutritional Value of Goji Berry Lipid, FOOD ANALYTICAL METHODS 10, 970-979.
- 7) Pagano C., Perioli L., Blasi F., Bastianini M., Chiesi C., Cossignani L. (2017). Optimization of Phenol Extraction from Wine using Layered Double Hydroxides and Technological Evaluation of the Bioactive-Rich Powder INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 52, 2582-2588.
- 8) Falcinelli S., Rodiles A., Hatef A., Picchietti S., Cossignani L., Merrifield D.L., Unniappan S., Carnevali O. (2017). Dietary lipid content reorganizes gut microbiota and probiotic L. rhamnosus

attenuates obesity and enhances catabolic hormonal milieu in zebrafish SCIENTIFIC REPORTS 7, 5512, DOI:10.1038/s41598-017-05147-w.

- 9) Urbani E., Blasi F., Simonetti M.S., Chiesi C., Cossignani L., (2016). Investigation on secondary metabolite content and antioxidant activity of commercial saffron powder. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY 242, 987-993.
- 10) Falcinelli S., Picchietti S., Rodiles A., Cossignani L., Merrifield D.L., Taddei A.R., Maradonna F., Olivotto I., Gioacchini G., Carnevali O. (2015). Lactobacillus rhamnosus lowers zebrafish lipid content by changing gut microbiota and host transcription of genes involved in lipid metabolism. SCIENTIFIC REPORTS, 5, article number: 9336. doi: 10.1038/srep09336.

*Di seguito è riportato un elenco delle **Comunicazioni a convegno più significative***

- 1) Structural Modifications of Some Lipidic Classes Owing to Microwave Exposure, 88th AOCS Annual Meeting & Expo, Seattle, Washington, U.S.A., May 11-15, 1997.
- 2) Detection of Some Seed Oils in Olive Oil by Stereospecific Analysis of TAG Subfractions Obtained by Ag+-HPLC, 89th AOCS Annual Meeting & Expo, Chicago, May 10-13, 1998.
- 3) Biocatalyzed acidolysis of soybean oil triacylglycerols to increase oleic acid content, 3rd Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques, 3rd Water Waste Cluster (WWC) European Workshop, AguaDulce (Almeria), November 19-21, 2003.
- 4) Marcatori molecolari per la determinazione della composizione varietale degli oli di oliva extra vergine, XVIII Congresso Internazionale Italo-Latinoamericano di Etnomedicina, Avana, Cuba, September 14-18, 2009.
- 5) Linear discriminant analysis on triacylglycerol stereospecific composition for the detection of milk adulteration (5th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague (Czech Republic), November 1-4, 2011.
- 6) Metabolomic approach to evaluate the modifications of goji carotenoid-enriched olive oil during frying, 5th International Conference on Foodomics, Cesena, January 10-12, 2018.
- 7) Unconventional extraction and characterization of phenolic compounds for the valorization of agricultural by-products, 19th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prague Czech Republic, dal 15-10-2019 al 18-10-2019.
- 8) Bioactive compounds and nutraceutical value of hempseed oil, Joint Event on European Nutrition and Nutraceutical Conference, Rome, dal 02-03-2020 al 03-03-2020.

Brevetti

Metodo per la produzione di un prodotto nutraceutico, cosmetico o farmaceutico mediante estrazione di sostanze fenoliche da vino e acque di vegetazione olearie. Cossignani L., Spogli R., Sisani M., Perioli L. Numero di deposito: 0001427787, anno 2014.

Line Cossignani