



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Luogo e Data di nascita
E-mail

CALABRETTI ANTONELLA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Posizione attuale** Collaboratore di ricerca presso il Laboratorio merceologico del DEAMS, Università degli Studi di Trieste.
Docente formatore presso IAL FVG, in Chimica, Cosmetologia, Merceologia

- Da 2010 al 2020** Professore a contratto in "Legislazione Farmaceutica" nel CdL in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Facoltà di Farmacia, Università di Trieste, per tutti gli anni accademici del periodo indicato

- Dal 2014 al 2015** Docente a contratto in "Tecnologie alimentari" (CHIM/10), nei TFA (Tirocini formativi attivi), Classe di Abilitazione A057 Scienze naturali, Chimica e Geografia, Microbiologia

- Dal 2009 al 2018** Professore a contratto in "Chimica degli Alimenti" (CHIM/10), nel Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi della Basilicata, sede di Potenza, per tutti gli anni accademici del periodo indicato

- Dal 2007 al 2010** Professore a contratto in "Chimica degli Alimenti" (CHIM/10), nel Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche, Università degli Studi di Trieste, per tutti gli anni accademici del periodo indicato

- Da Aprile 2019 a Luglio 2019** Collaborazione per attività di ricerca con ASUITS, Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, nell'ambito del progetto *Indagine della componente nutrizionale di alimenti "Cook & Chill" somministrati in ambito ospedaliero*

- Da Settembre 2016 ad oggi** Collaborazione per attività di ricerca con ASUITS, Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, nell'ambito del progetto *Indagine Multidimensionale della Ristorazione Assistenziale per Anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia*

- Luglio 2015** Contratto di collaborazione nell'ambito del progetto "Sperimentazione estrattiva e analitica su carboni attivi esausti utilizzati nel processo di decaffeinazione ad acqua", presso il Dipartimento di Ingegneria e Architettura, Università degli Studi di Trieste

- Da Luglio 2015 a Settembre 2015** Contratto di collaborazione relativo al progetto "*Produzione di lievito e analisi di composti volatili mediante tecniche cromatografiche*" presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Università della Basilicata

- Dal 2013 ad oggi** Collaborazione per attività di ricerca con ASUITS, in precedenza Azienda per l'Assistenza Sanitaria n.1 Triestina, Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, nell'ambito di progetti relativi alla *Caratterizzazione di alimenti destinati ad anziani istituzionalizzati e bambini nei nidi d'infanzia (3 mesi – 3 anni)*

Da Settembre a novembre 2013	Contratto di collaborazione relativo al progetto (PRIN 2009) "Valorizzazione delle produzioni olearie nazionali attraverso la caratterizzazione e la verifica dell'origine geografica mediante tecniche chemiometriche avanzate"
Luglio 2012 a Giugno 2013	Assegno di Ricerca per il Progetto "Applicazione di tecniche analitiche strumentali e chemiometriche avanzate alla definizione del profilo dei triacilgliceroli e degli esteri lineari degli oli vegetali alimentari ai fini della valutazione della genuinità e della tracciabilità geografica", responsabile scientifico Dott.ssa Barbara Campisi, Università degli Studi di Trieste
Dal 2008 a Giugno 2012	Collaboratrice, in qualità di analista chimico dei prodotti alimentari, presso il Dipartimento dei Materiali e delle Risorse Naturali, Università degli Studi di Trieste
Dal 2006 al 2008	Assegno biennale di ricerca per il progetto "Monitoraggio della contaminazione da xenobiotici supertossici policlorobifenili, policlorodibenzodiossine e policlorodibenzofurani di prodotti alimentari per uso umano e per uso zootecnico"; responsabile scientifico prof. Luca Rastrelli, Università degli Studi di Salerno
2005	Contratto per la realizzazione del progetto "Applicazioni di tecniche analitiche avanzate per il controllo della qualità delle sostanze grasse naturali e modificate", responsabile scientifico del progetto prof. Pietro Damiani, Università di Perugia
Dal 2004 al 2005	Contratto per la realizzazione del progetto "Caratterizzazione ambientale dei sedimenti marini superficiali ai sensi DM 24.01.96 e DM 367/03 per i lavori di prolungamento della diga Foranea", su commissione del Comune e della Provincia di Trieste
Dal 2003 al 2004	Contratto per la realizzazione del progetto "Indagini chemiometriche per la caratterizzazione e ottimizzazione di oli di nuova generazione", responsabile scientifico prof. Luciana Gabrielli Favretto, responsabile nazionale del progetto prof. Maria Stella Simonetti, Università di Perugia
2002	Contratto per la realizzazione del progetto "Approcci analitici innovativi per il controllo qualità delle sostanze grasse naturali", responsabile scientifico prof.ssa Luciana Gabrielli Favretto, responsabile nazionale del progetto prof. Pietro Damiani, Università di Perugia
2001	Contratto per la realizzazione del progetto "Determinazione degli antiossidanti in prodotti vegetali e valutazione dell'assorbimento nel sangue e del trasferimento nel latte dei ruminanti", coordinatore scientifico Prof. Bruno Stancher, responsabile nazionale del progetto Prof. Bruno Stefanon, Università di Udine

ESPERIENZE LAVORATIVE EXTRAUNIVERSITARIE

Dal 2017 ad oggi	Contratto di collaborazione per attività di ricerca Parovel Srl per il progetto "Sviluppo di nuovi prodotti salutistici della cultivar Bianchera: olio EVOO e residui di lavorazione" (Bando POR FESR 2014-2020)
Dal 2001 al 2003	Consulente scientifico per la Telos S.r.l., Trieste. Consulenza e ricerca nell'ambito del progetto "Applicazione della tecnica di comacinazione per la modifica dei pigmenti per cosmesi decorativa"
Da ottobre 2004 a Dicembre 2005	Responsabile del laboratorio chimico e R&S della Telos S.r.l.
Dal 2001 ad oggi	Docente di "Educazione alimentare", "Dietologia - Nutrizione", "Chimica degli Alimenti", "Chimica e cosmetologia" e "La normativa di riferimento dei prodotti cosmetici, medicinali e presidi medico chirurgici e medico chirurgici", "Merceologia dei prodotti alimentari" presso IAL Friuli Venezia Giulia, sede Trieste

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

17/06/2019	Iscrizione all'Ordine regionale dei Chimici e dei Fisici del Friuli Venezia Giulia, sede di Trieste, n.265 sez.A
18/10/2016	Nomina ad "Esperto di alta Qualificazione" per l'insegnamento della Legislazione Farmaceutica (SSD CHIM/09), verbale del Consiglio del Dipartimento del 18/10/2016
19/03/2010	Nomina a cultore della materia in "Chimica degli Alimenti" (SSD CHIM/10), 19.03.2010 verbale n.631 del Consiglio di Facoltà di Farmacia
Dal 1998 al 2001	Dottorato di ricerca in Scienze Merceologiche (XIV Ciclo) con discussione della tesi dal titolo "Valutazione analitica dell'off-flavor negli oli d'oliva vergini", Coordinatore Prof. Bruno Stancher, Relatore Prof. Giuseppe Procida, Università degli Studi di Trieste (1998-2001)
1998	Esame di stato per l'abilitazione alla professione di Farmacista, Università degli Studi di Trieste (1998).
a.a 1996 - 1997	Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutica, Facoltà di Farmacia, Titolo "Effetto dell'adattamento climatico sulla componente lipidica e amminoacidica in trote d'allevamento (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)", Università degli Studi di Trieste (a.a. 1996-97)

DOCENTE NEI SEGUENTI MASTER, SEMINARI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Maggio 2018	<i>Corso Alimentazione e Pandemie del terzo millennio organizzato dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n.1 Triestina:</i> Trasformazioni e alterazioni chimiche a carico dei principi nutritivi Alimenti processati e tecniche di conservazione La sicurezza alimentare e nutrizionale nella collettività (17.05.2018)
Settembre – Ottobre 2018	<i>Corso Alimenta la Salute – NACCP</i> organizzato dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n.1 Triestina: Qualità del cibo, metodi di conservazione, preparazione e cottura (19.09.2018, 18/10/2018)
Marzo – Aprile 2017	Docente di "Legislazione in tema di commercializzazione e Vendita dei prodotti Agroalimentari" e "Marketing Agroalimentare. Food Design and Coffee Design" nell'ambito del corso Coffee FSE-IFTS "Chain Enhancement: Roasting, Brewing, Tasting e Cupping" presso IAL FVG Trieste
Maggio 2016 e 2017	Docente nel corso "Alimenta la Salute – NACCP" organizzato dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n.1 Triestina (26.05.2016, 25/05/2017).
Gennaio 2014	Docente in COST Action FA0907 BIOFLAVOUR – Training school "Sensorial analysis vs. analytical quantification" 21 – 25 gennaio, Università della Basilicata, sede di Potenza
Dicembre 2013	Docente in "Gestione e implementazione di laboratori del gusto e dei sensi" (20 ore) nell'ambito del Progetto cofinanziato dal Programma di sviluppo Rurale della Regione Basilicata 2007-2013, Fondo FEASR"; Asse 4 – LEADER, PSL "Storia Saperi e Sapori di un Territorio"
Settembre-Dicembre 2013	Docente del Master di alta Formazione "Esperto in National and International Food Marketing. Il Annualità" nei moduli (37 ore) a) Analisi chimica e fisica degli Alimenti, b) Analisi sensoriale c) Ambito volontario le certificazioni d) Biotecnologie e qualità: nuove frontiere

	Lezioni su: <i>Analisi sensoriale, Colture di nicchia, Prodotti DOP e IGP nell'ambito del Corso regionale di "Tecniche di promozione per la valorizzazione del turismo enogastronomico", approvato dalla regione Friuli Venezia Giulia e svolto presso IAL FVG sede di Trieste</i>
Giugno 2009	Seminari su: - "Determinazione di policlorobifenili (PCB), in campioni di origine marina mediante estrazione liquida pressurizzata (PLE)", - "Analisi delle micotossine in campioni di olio d'oliva" Workshop nell'ambito del Dottorato di ricerca internazionale "Chimica e Tossicologia degli alimenti", Università di Perugia, 11 giugno 2009
a.a. 2008/2009	Lezioni su "I prodotti del termalismo" e "Le vie del benessere: trattamenti termali alternativi", Master di Idrologia e Medicina termale, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Salerno
7 Marzo 2008	Seminario su "Le proprietà nutraceutiche dell'olio di oliva", nell'ambito della manifestazione OLIO CAPITALE, Trieste 7 – 10 Marzo 2003
Novembre 2007	Seminari su - "Verso comportamenti alimentari consapevoli: aspetti sanitari e merceologici l'origine e la stagionalità dei prodotti, le filiere agro-alimentari" - "Educazione alimentare: aspetti medico – sanitari" - "Educazione al gusto: esperienze sensoriali, laboratori di degustazione" Corsi di formazione professionale per docenti ed educatori nell'ambito del Progetto "Le Fattorie Didattiche" in collaborazione con l'ERSA e la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.
Ottobre 2007	Intervento su invito "Tecniche Gascromatografiche Applicate alla Sicurezza e Qualità degli Alimenti: Studio della Frazione Volatile". Rassegna Internazionale della Biodiversità Alimentare Mediterranea. Progetto MEDeA Mediterraneo e Alimentazione, Avellino, 26-28 ottobre 2007.
Settembre 2007	Seminario su "Gli aromi alimentari e il Packaging olfattivo". Workshop organizzato dall'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento STAFSA – Laboratorio di Chimica, qualità e sicurezza degli alimenti; 17 – 20 Settembre Lamezia Terme (CZ).
14 -18 Maggio 2007	Lezioni su "Gli integratori alimentari" e "Prodotti destinati ad una alimentazione particolare", nel Corso di aggiornamento "Approfondimenti in tema di normativa, sicurezza alimentare: allergeni, integratori e ristorazione". Azienda per i Servizi Sanitari n.5 "Bassa Friulana" (Palmanova) con il Patrocinio della Regione Friuli Venezia Giulia

ATTIVITA' DI RICERCA

1. *Caratterizzazione e analisi di oli d'oliva vergini per definire l'origine e l'autenticità degli oli d'oliva di provenienza geografica nota:* l'attività di ricerca ha implicato l'identificazione di marker chimici specifici utilizzabili per caratterizzare i parametri di qualità e genuinità di oli extra vergine d'oliva prodotti in Friuli Venezia Giulia. su ciascun campione sono state condotte le analisi convenzionali come indicato nel Regolamento (CE) n. 2472 dell'11 dicembre 1997 (acidità, numero dei perossidi, delta K, determinazione dei TAG, composizione quali-quantitativa degli acidi grassi, determinazione delle cere)
2. *Studio del profilo aromatico quali e quantitativo di prodotti agro-alimentari:* la ricerca è indirizzata alla caratterizzazione della frazione volatile di alimenti (vino, olio, latte, formaggi, ecc.), prodotti dell'alveare ed estratti vegetali, al fine di caratterizzarne la varietà e la provenienza. Per l'analisi delle frazioni volatili è stata utilizzata la Microestrazione in Fase Solida abbinata alla Gascromatografia - Spettrometria di massa (SPME-GC-MS)
3. *Caratterizzazione dell'attività antiossidante in prodotti agro-alimentari e integratori alimentari:* l'attività di ricerca è dedicata alla valutazione dell'attività antiossidante di differenti matrici, sia di ambito agro-alimentare (alimenti trasformati, vini, bevande, succhi ed estratti) sia farmaceutica (integratori, alimenti particolari, alimenti per la prima infanzia, alimenti con valore energetico scarso o ridotto destinati al controllo del peso, alimenti adatti ad un intenso sforzo muscolare, ecc.). Le principali matrici vegetali esaminate sono state: curcuma, basilico, frutti rossi, ecc.). Le determinazioni

vengono condotte sia con metodi spettrofotometrici (ABTS, DPPH) sia mediante la cromatografia liquida (HPLC).

4. *Valutazione delle proprietà nutrizionali di alimenti destinati a neonati, lattanti, anziani defedati*: l'attività, intrapresa in collaborazione con l'Azienda per l'Assistenza Sanitaria 1, di Trieste, si prefigge lo scopo di analizzare e studiare le caratteristiche nutrizionali di alimenti somministrati a lattanti (*baby food*), bambini ed anziani, per valutarne gli effetti sullo stato di salute ed i potenziali rischi.
5. *Caratterizzazione quali e quantitativa di alimenti*: l'attività è indirizzata alla determinazione quali e quantitativa delle diverse frazioni caratterizzante alcune matrici alimentari quali: la componente amminoacidica e lipidica di pesci da allevamento; la componente polifenolica e vitaminica di oli d'oliva vergini, conserve di pomodoro, ecc.; la componente antiossidante in prodotti vegetali addizionati ai mangimi destinati all'alimentazione di ruminanti (con progettazione di mangimi "nutraceutici"). Le metodiche utilizzate per tali ricerche sono state di tipo spettrofotometrico (UV-Vis), HPLC ed LC-MS.
6. *Studio del rilascio controllato di aromi da sistemi compositi*: elaborazione e caratterizzazione di differenti "sistemi attivati" in grado di trasformare gli aromi in forma solida, ottenendo concentrazioni in principio attivo molto elevate. Gli studi sono stati condotti sugli aromi destinati agli alimenti sia alla profumazione d'ambiente, ponendo particolare attenzione al rilascio controllato. La valutazione del profilo quali-quantitativo, degli aromi rilasciati, è stata effettuata mediante la tecnica Solid Phase Micro-Extraction (SPME) abbinata all'analisi gas cromatografica-FID e gascromatografica-spettrometria di massa.
7. *Determinazione della shelf-life di alimenti destinati al mercato italiano ed estero*: l'attività di ricerca si è diretta sullo studio della determinazione della shelf-life di tipici prodotti alimentari locali (prosciutti cotti e salami) e soprattutto su prodotti a base di pesce. In questo modo è dato possibile mettere a punto dei protocolli di analisi validi sia a conoscere i meccanismi di modificazione che portano alla riduzione della qualità del prodotto confezionato sia le tecniche, sperimentali e predittive, per stimare la "vita di scaffale" e determinare la corretta etichettatura, al fine di commercializzare il prodotto sul mercato nazionale ed internazionale.
8. *Messa a punto di integratori alimentari*: la ricerca sta a tutt'oggi riguardando l'isolamento e la caratterizzazione di molecole bioattive/nutraceutiche derivate dal basilico per la messa a punto di integratori destinati al trattamento di affezioni come la candidosi, attraverso forme farmaceutiche come gli ovuli a rilascio controllato
9. *Monitoraggio di contaminanti ambientali*: l'attività è diretta sia verso la messa a punto di nuovi sistemi, più veloci e sensibili, di estrazione sia all'analisi di contaminanti quali i policlorobifenili (PCB), policlorodibenzo-diossine (PCDD) e policlorodibenzo-furani (PCDF), con particolare attenzione verso i principali congeneri tossicologicamente rilevanti. Le matrici alimentari di interesse sono state sia di origine animale (carne, pesce, uova, latte e derivati) sia di origine vegetale (frutta e verdure caratterizzati da costituenti liofili). Attualmente la ricerca è stata diretta verso il monitoraggio dei policlorobifenili presenti in mitili, provenienti da diversi siti di allevamento della Campania e dell'alto Adriatico, e nelle acque e sedimenti di fiumi presenti in siti ad alto rischio di contaminazione antropica.

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI della Dott.ssa Antonella Calabretti

1. CALABRETTI A., MANG S.M., BECCE A., CASTRONUOVO D., CARDONE L., CANDIDO V., CAMELE I. (2021) Comparison of Bioactive Substances Content between Commercial and Wild-Type Isolates of *Pleurotus eryngii*. *Sustainability*, 13, 3777
2. STAREC M., CALABRETTI A., BERTI F., FORZATO C. (2021) Oleocanthal Quantification Using ¹H NMR Spectroscopy and Polyphenols HPLC Analysis of Olive Oil from the Bianchera/Belica Cultiva. *Molecules*, 26, 242.
3. STAVRO SANTAROSA A., BERTI F., TOMMASINI M., CALABRETTI A., FORZATO C. (2020) Signal-On Fluorescent Imprinted Nanoparticles for Sensing of Phenols in Aqueous Olive Leaves Extracts, *Nanomaterials*, 10(6), doi:10.3390/nano10061011
4. ZAMPIERI D., FORTUNA S., CALABRETTI A., ROMANO M., MENEGAZZI R., SCHEPMANN D., WÜNSCH B., MAMOLO M.G. (2020) Synthesis, Cytotoxicity Evaluation, and Computational Insights of Novel 1,4-Diazepane-Based Sigma Ligands. *ACS Med. Chem. Lett.*, 11(5), 651-656.
5. ZAMPIERI D., FORTUNA S., CALABRETTI A., ROMANO M., MENEGAZZI R., SCHEPMANN D., WÜNSCH B., COLLINA S., ZANON D., MAMOLO M.G. (2019) "Discovery of new potent dual sigma receptor/GluN2b ligands with antioxidant property as neuroprotective agents" in press on *European Journal of Medicinal Chemistry*, accepted 4 July 2019
6. ZANUTTIN F., GURIAN E., IGNAT I., FORNASARO S., CALABRETTI A., BIGOT G., BONIFACIO A. (2019) "Characterization of white wines from north-eastern Italy with surface-enhanced Raman spectroscopy" *Talanta* 203, 99-105
7. CALABRETTI A., CALABRESE M., CAMPISI B., BOGONI P. (2017) "Quality and Safety in Commercial Baby Foods". *Journal of Food and Nutrition Research*, vol. 5(8), 587-593.
8. CORTESI A., SOLINAS D., De ZORDI N., CALABRESE M., CALABRETTI A., DALL'ACQUA S. (2016) "A preliminary study on the effects of supercritical CO₂ extraction on chemical composition of Maqui (*Aristotelia chilensis* [Mol] Stunz) Berries" *International Journal of Engineering Science & Management*, 6(4), 43-48
9. CALABRETTI A., BOGONI P., CAMPISI B., BAROCCO G. (2016) "Nutritional properties of differently processed foods for institutionalized elderly people" (278), *Atti del XXVII Congresso di Scienze Merceologiche*, Viterbo 2-4 Marzo 2016, ISBN: 978-88-941647-0-1
10. CALABRETTI A., CALABRESE M., CORTESI A., SOLINAS D. (2016) "Recovery of polyphenols from decaffeinated green coffee with natural methods" (P 164), *Atti del XXVII Congresso di Scienze Merceologiche*, Viterbo 2-4 Marzo 2016, ISBN: 978-88-941647-0-1
11. CAPECE A., PIETRAFESA R., ROMANIELLO R., ZAMBUTO M., CALABRETTI A., ROMANO P. (2014) "Impact of yeast starter formulations on volatile compounds production during wine fermentation" *Yeast*, vol.32(1), p. 245-256; DOI: 10.1002/yea.3034
12. CAPECE A., SIESTO G., ROMANIELLO R., LAGRECA V.M., PIETRAFESA R., CALABRETTI A., ROMANO P. (2013) "Assessment of competition in wine fermentation among wild *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from Sangiovese grapes in Tuscany region" *LWT - Food Science and Technology*, vol.54(2), p.485-492; DOI: 10.1016/j.lwt.2013.07.001
13. CAPECE A., PIETRAFESA R., CALABRETTI A., ROMANIELLO R., ROMANO P. (2013). "Influence of yeast starter formulation on volatile fraction of wine" *Proceedings of the 36th World Congress of vine and wine*, 2-7 Giugno 2013, Bucarest, Romania, ISBN: 979-10-91799-16-4
14. CALABRETTI A., LA CARA F., SORRENTINO A., DI STASIO M., SANTOMAURO F., RASTRELLI L., GABRIELLI L., LIMONE F., VOLPE M.G., (2012) "Characterization of volatile fraction of typical Irpinian wines fermented with a new starter yeast." *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, vol. 28, p. 1433-1442, DOI 10.1007/s11274-011-0943-8
15. CALABRETTI A., VOLPE M.G., SORRENTINO A., IONATA E., SANTOMAURO F., LA CARA F. (2011) "Aglianico and Fiano wines obtained with an autochthonous non-*Saccharomyces* yeast" *Annals of Microbiology* 61, 131-136

16. CALABRESE M., QUARANTOTTO M., BOGONI P., CALABRETTI A., GABRIELLI L. (2009). "Content of high bio available carotenoids in tomato - based products". *Journal of Commodity Science, Technology And Quality*, vol. 48 (II), p. 5-18, ISSN: 1971-4483.
17. BARBA A.A, CALABRETTI A., D'AMORE M., PICCINELLI A., RASTRELLI L. (2008). Phenolic constituents levels in cv. Agria potato under microwave processing. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, vol. 41, p. 1919-1926, ISSN: 0023-6438
18. CALABRETTI A., BADER S., VESNAVER R., VERDERIO S., GABRIELLI L. (2006). "Il marketing olfattivo: nuova frontiera del packaging alimentare". *Industrie Alimentari*, vol. XLV, p. 1282-1284, ISSN: 0019-901X
19. CALABRETTI A., CATENI F., PROCIDA G., GABRIELLI L. (2003). "Influence of environmental temperature on composition of lipids in edible flesh of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)". *Journal of the Science of Food and Agriculture*, vol. 83, p. 1493-1498, ISSN: 0022-5142
20. CALABRETTI A., CAMPISI B., PROCIDA G., GABRIELLI L., VESNAVER R. (2003). "Rilascio di aromatizzanti da co-macinati ad uso alimentare. Determinazione mediante la tecnica della microestrazione in fase solida (SPME)". *Ingredienti Alimentari*, vol. 5, p. 6-12, ISSN: 1594-0543
21. CALABRETTI A, BARBA A.A, D'AMORE M, GABRIELLI L, RASTRELLI L. Molecole bioattive e capacità antiossidante in smart foods ottenuti mediante tecnologie di trasformazione utilizzando il calore. In: In: Atti del VIII Congresso di Chimica degli Alimenti, 23 – 26 giugno 2008, Perugia. Perugia, 23 – 26 giugno 2008, vol. CD-ROM, ISBN: 978-88-86993-28-9
22. CALABRESE M, QUARANTOTTO M, CALABRETTI A. "Presenza di radioisotopi in prodotti alimentari sensibili." In: Atti del VIII Congresso di Chimica degli Alimenti, 23 – 26 giugno 2008, Perugia. Perugia, 23 – 26 giugno 2008, vol. CD-ROM, ISBN: 978-88-86993-28-9
23. CALABRETTI A, CALABRESE M., QUARANTOTTO M., GABRIELLI L., BOGONI P. (2008). "Valutazione della capacità antiossidante in prodotti a base di pomodoro". In: Atti del VIII Congresso di Chimica degli Alimenti, 23 – 26 giugno 2008, Perugia. Perugia, 23 – 26 giugno 2008, vol. CD-ROM, ISBN: 978-88-86993-28-9
24. CALABRETTI A., CALABRESE M., BOGONI P., STANCHER B. (2009). Monitoraggio di policlorobifenili (PCB) in campioni di mitili mediante estrazione liquida pressurizzata. In: Percivale F., Varese E., Arese M. T.. Atti del XXIV Congresso Nazionale delle Scienze merceologiche. Vol 1. Torino-Alba, 23-25 giugno 2009, p. 217-224, Torino: Celid, ISBN: 978-88-7661-873-4
25. CALABRETTI A., CALABRESE M., QUARANTOTTO M., BOGONI P. (2009). Studio sull'attività antiossidante in alcuni vini del Friuli Venezia Giulia. In: Percivale F., Varese E., Arese M. T.. Atti del XXIV Congresso Nazionale delle Scienze merceologiche. Vol 2. Torino-Alba, 23-25 giugno 2009, p. 873-880, Torino: Celid, ISBN: 978-88-7661-873-4
26. ATTIANESE P, BARBA A.A, CALABRETTI A, D'AMORE M, RASTRELLI L (2008). Tecnologie di trasformazione degli alimenti e profilo nutrizionale: gli smartfoods. In: GR.I.C.U. Ingegneria chimica: le nuove frontiere. Le Castella (Crotone), 14 - 17 settembre 2008
27. CALABRETTI A., CAMPISI B., PROCIDA G., VESNAVER R., GABRIELLI L. (2006). Il disegno sperimentale per l'ottimizzazione della microestrazione in fase solida su sistemi compositi alimentari ottenuti mediante l'attivazione allo stato solido. In: Sebastiano Porretta. *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Villa Erba, Cernobbio (Co), 19 – 20 Settembre 2005, p. 1083-1087, Pinerolo: Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960
28. CALABRESE M, CALABRETTI A, STANCHER B (2006). Prodotti a base di pomodoro: il licopene e i suoi isomeri come indicatori di qualità. In: Atti del XXII Congresso Nazionale di Scienza Merceologiche. *La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori*. Roma, 2 - 4 Marzo 2006, vol. CD-ROM, ROMA: Kappa, ISBN: 88-7890-747-2
29. CAMPISI B, CALABRETTI A, VESNAVER R, GABRIELLI L (2006). Un approccio Quality-Oriented per lo studio della componente volatile in sistemi compositi. In: Atti del XXII Congresso Nazionale di Scienza Merceologiche. *La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori*. Roma, 2 - 4 Marzo 2006, vol. CD-ROM, ROMA: Kappa
30. CALABRETTI A., CALABRESE M., BOGONI P., PROCIDA G. (2005). Can tomato pellets in feed increase the concentration of carotenoids in cow milk?. In: Damir Karlović. *Proceedings of the 2nd Central European Meeting - 5th Croatian Congress of Food*

Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija (Croatia), OCTOBER 17-20, 2004, p. 214-219, Zagreb: Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, ISBN: 9539972515

31. CALABRETTI A., PROCIDA G., CAMPISI B., STEFANON B., GABRIELLI L. (2005). Caratterizzazione della frazione aromatica del formaggio Montasio DOP per l'identificazione di marker di qualità. In: *Atti del XXI Congresso nazionale di Merceologia, risorse naturali e sviluppo economico sociale. Contributo delle scienze merceologiche*. Foggia, 22 - 24 Settembre 2004, vol. 1, p. 271-277, BARI: Wip Edizioni, ISBN: 88-8459-039-6
32. CALABRETTI A, CALABRESE M, STANCHER B (2005). Contenuto di licopene in prodotti a base di pomodoro, come indice di qualità. In: *Atti del XXI Congresso nazionale di Merceologia, risorse naturali e sviluppo economico sociale. Contributo delle scienze merceologiche*. Foggia, 22 - 24 Settembre 2004, vol. 1, p. 111-118, BARI: Wip Edizioni, ISBN: 88-8459-039-6
33. CAMPISI B, CALABRETTI A, VESNAVER R, PROCIDA G, GABRIELLI L (2005). DOE per l'ottimizzazione della tecnica di co-macinazione applicata agli aromi alimentari. In: *Atti del XXI Congresso nazionale di Merceologia, risorse naturali e sviluppo economico sociale. Contributo delle scienze merceologiche*. Foggia, 22 - 24 settembre 2008, vol. 1, p. 318-325, BARI: Wip Edizioni, ISBN: 88-8459-039-6
34. CALABRETTI A, PROCIDA G, STANCHER B (2004). Nutraceutici nei mangimi animali: dosaggio di antiossidanti di origine naturale nel siero di ruminanti. In: *Atti del Congresso "Qualità e sicurezza degli alimenti". V Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti*. Parma, 9 - 12 giugno 2003, p. 302-306, MILANO: Morgan Edizioni Tecniche, ISBN: 88-86208-22-7
35. CALABRETTI A, CAMPISI B, PROCIDA G, GABRIELLI L, VESNAVER R (2002). Applicazione della microestrazione in fase solida (SPME) nell'analisi della frazione volatile in sistemi composti di differenti matrici. In: *Atti del Convegno "Euroconference on University and Enterprise. a partnership for training, research, employment and social development"*. Roma, 26 - 28 settembre 2002, vol. CD-ROM, p. 223-229
36. CALABRETTI A, CATENI F, PROCIDA G, GABRIELLI FAVRETTO L (2001). Effects of temperature on the composition of lipids in edible flesh of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*). In: *Proceedings of the 4th Croatian Congress of food, technologist, biotechnologists and nutritionist. Central European Congress*. Zagreb, CROATIA, 3 - 5 ottobre 2001, p. 217-223, ZAGREB: Faculty of Food Technol. and Biotechnol, Zagreb, ISBN: 953-96846-5-X
37. PROCIDA G, CAMPISI B, DE PALO D, CALABRETTI A, GABRIELLI L (2001). "Volatile composition of Arabica and Robusta varieties for coffee characterisation and classification using a stepwise discriminant approach". In: *ASIC, 19TH International Conference on Coffee Science*. Trieste, Italy, 14 - 18 Maggio, 2001, vol. CD-ROM, Association Scientifique Internationale du Café

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE]

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Eccellente

Buona

Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Ottime capacità comunicative e relazionali sviluppate sia in ambito universitario in occasione di progetti di gruppo, sia lavorativo in occasione di progetti di gruppo in collaborazione con aziende di diversa tipologia.

Atteggiamento costruttivo e buon senso di adattamento grazie alla frequentazione di ambienti multiculturali e professionalmente diversi, nei quali è stato indispensabile interagire con gli altri per raggiungere un obiettivo condiviso.

Disponibilità all'ascolto e al confronto acquisita grazie all'esperienza d'aula in ambiente universitario, scolastico e aziendale

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Le esperienze professionali acquisite nelle diverse esperienze professionali sia in ambito accademico sia aziendale mi hanno permesso di conseguire una buona attitudine sia al lavoro in gruppo sia al lavoro in autonomia. Nel lavoro di gruppo ho maturato la capacità di gestione delle tempistiche e delle scadenze progettuali.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Ottima competenza nell'uso e gestione di sistemi operativi Apple MacOS x e Windows e degli applicativi Windows Office (word, excel, power point), Apple Office (Pages, Numbers, Keynote).

Ottima competenza nell'uso e gestione di attrezzature complesse di laboratorio quali GC; HPLC, MS, Spettrofotometri UV, NIR. Conoscenza approfondita del funzionamento dell'attrezzatura, delle sue parti meccaniche anche in relazione a problematiche di flussi di gas o liquidi e della gestione software. Padronanza dei processi chimico-fisici in essa attuati e/o del linguaggio software base per consentire l'effettuazione delle relative attività di ricerca e sviluppo. Propensione al miglioramento dei processi presenti, allo sviluppo di nuove soluzioni quale azione autonoma e/o in risposta a sollecitazioni da parte dei partner/utenti.

Il presente CV è rilasciato ai sensi del DPR 445/2000 e pertanto la sottoscritta dichiara sotto la propria responsabilità di essere a conoscenza delle sanzioni in caso di dichiarazioni mendaci.

Trieste 15.06.2021

In fede
Antonella Calabretti

