

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

Generalità

Nome: **Rossana**
Cognome: **Roila**
Data di nascita: [REDACTED]
Residenza: [REDACTED]
Contatti: [REDACTED]

Titoli

Assegno di Ricerca dal 15 Aprile 2021 in corso, presso il Dipartimento di Lettere - Lingue, Letterature e Civiltà Antiche e Moderne dell'Università degli Studi di Perugia nel progetto dal titolo: "*Studio di campioni archeozoologici e di resti di alimenti provenienti dalla mezzaluna fertile*". Responsabile Prof. Andrea Polcaro.

Assegno di Ricerca dal 1 Novembre 2019 al 31 Ottobre 2020, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia nel progetto dal titolo: "*Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salustistica*". Responsabile Prof. Trabalza Marinucci Massimo.

Titolo di Dottore di Ricerca in Sanità e Scienze Sperimentali Veterinarie, curriculum in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti (SSD VET/04) presso Università degli Studi di Perugia, ottenuto il 23 Aprile 2020 con votazione finale Eccellente;

Abilitazione alla Professione del Biologo Sezione A, sessione II anno 2011, Perugia; Gennaio 2012

Laurea Specialistica in Metodologie Biochimiche e Biomolecolari Applicate (Classe 6/S BIOLOGIA) presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi di Perugia ottenuta in data 26 maggio 2011 con punteggio 110/110 e lode. Titolo tesi: "*Latte e formaggi di pecora come fonte di acidi grassi funzionali: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.*"

Laurea di Primo Livello in Scienze Biologiche (12- CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE BIOLOGICHE) presso la facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi di Perugia ottenuta in data 27 maggio 2008: con punteggio di 108/110. Titolo tesi: "*Studio delle frazioni ottenute dalla purificazione di estratti da germoglio di grano mediante HPLC sulla crescita di cellule tumorali e normali.*"

Lingue straniere

SPAGNOLO scritta, parlata, letta/ madrelingua (C2);
INGLESE scritta, parlata, letta/ ottimo (B2);
FRANCESE scritta, parlata, letta/ scolastico (A1).

Esperienze professionali

Borsista presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"** all'interno del progetto di ricerca corrente (RC0032014) dal titolo: "*Approcci alternativi per il controllo delle infezioni enteriche nella filiera suinicola ed avicola*", Resp. Scientifico Dott.ssa Chiara Francesca Magistrali, 1 ottobre 2015- 30 settembre 2016

Borsista presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"** all'interno del progetto di ricerca corrente (RC0082013) dal titolo: "*Uso o abuso di additivi nei prodotti a base di carne: Valutazione e interpretazione dei fattori che intervengono nella trasformazione dei nitriti e dei nitrati*" Resp. Scientifico Dott. M. Naceur Haouet, 1 aprile 2015- 30 settembre 2015

Borsista presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"** all'interno del progetto di ricerca corrente (RC0072012) dal titolo: "*Valutazione dell'effetto di una dieta integrata con polifenoli derivanti da reflui dell'industria elaiotecnica sulle caratteristiche igienico-sanitarie,*

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

chimico-fisiche, reologiche ed organolettiche della carne fresca e delle preparazioni di carne: filiera del pollo da carne", Resp. Scientifico Dott. Andrea Valiani, 1 aprile 2014-31 marzo 2015

Borsista presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"** all'interno del progetto di ricerca corrente (RC0182010) dal titolo: "*Antibiotico resistenza in Salmonella enterica siero varianti Enteridis, Typhimurium e 4,5,12.i.: confronto tra la caratterizzazione fenotipica e quella genotipica ed individuazione degli elementi genetici di resistenza*", Resp. Scientifico Dott. Stefano Fisichella, 1 ottobre 2013- 31 marzo 2014

Borsista presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"** all'interno del progetto di ricerca corrente 2011 (RC0092011) dal titolo: "*Impiego di estratti polifenolici ottenuti da acqua di vegetazione di oliva (Olea europea) per il controllo di Pseudomonas fluorescens in formaggi a pasta fresca filata*", Resp. Scientifico Dott. Andrea Valiani, 1 ottobre 2012 -30 settembre 2013

Tirocinio post laurea presso la struttura complessa Igiene delle Produzioni Alimentari dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati"**, Tutor Dr. Andrea Valiani; 1 aprile 2012 – 30 settembre 2012

Stage formativo-professionale presso **Barilla G. R. Fratelli S.p.a.** nella posizione di Quality & Food Safety Manager Assistant, Parma, Supervisor Dr. Alessandro Franzoni, 6 giugno 2011 – 6 dicembre 2011

Corso di Perfezionamento post-lauream in "*Sicurezza Alimentare e Nutrizione*" promosso dall' Ente di Formazione Arco s.r.l., Perugia, 1 dicembre 2009- 1 dicembre 2010

Tirocinio formativo presso la Sezione di Chimica Bromatologica, Biochimica, Fisiologia e Nutrizione del Dip. di Scienze Economico-estimative e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia, Tutor Dr.ssa Angela Maurizi, 1 aprile 2010 – 20 dicembre 2010

Tirocinio formativo presso Dipartimento di Biologia Cellulare e Ambientale dell'Università degli Studi di Perugia, Tutor Dr.ssa Valeria Marsili, 1 marzo 2007-1 aprile 2008

Esperienze formative

Corso di formazione su "*Studi di Shelf-life negli alimenti*" presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Teramo, 4-5 maggio 2017.

Corso di formazione "*Come scrivere un proposta di successo: focus sull'ethical issue*" presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia, 31 gennaio 2017.

Corso di formazione "*Grant writing. How to write a competitive application to a funding agency*" promosso dal programma Fulbright, tenutosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia, 27 giugno- 1 luglio 2016.

Corso pratico sulle funzionalità di RefWorks presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia, 22 maggio 2015.

Evento Formativo "*Biotechnologie applicate alla sicurezza alimentare*" presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia, 23 gennaio 2014.

Programma di esercitazioni "*Come recuperare letteratura scientifica in ambito biomedico*" tenutosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia, 9 novembre 2013.

Evento Formativo "*Attività di ricerca dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche quale sorgente di innovazione per la sanità veterinaria e la sicurezza alimentare*" tenutosi presso l'Istituto

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Perugia, 29 Aprile 2010.

Partecipazione a congressi

XXIX Congresso Nazionale della Associazione Veterinari Igienisti Italiana, Bari, 11-13 Settembre 2019. Partecipazione come **autore presentante**, contributo dal titolo “*Valutazione dei fattori che concorrono alla definizione del coefficiente di concentrazione dell'AFMI nei formaggi*”.

XXVIII Congresso Nazionale della Associazione Veterinari Igienisti Italiana, Milano, 11-14 Settembre 2018. Partecipazione come **autore presentante**, contributo dal titolo “*Livelli di nitriti e nitrati in alimenti di origine animale e vegetale e stima dell'assunzione giornaliera nei consumatori del centro Italia*”

XXVII Congresso Nazionale della Associazione Veterinari Igienisti Italiana, Perugia, 13-15 Settembre 2017. Partecipazione come **autore presentante**, contributo dal titolo “*Esposizione all'acrilammide attraverso il consumo di Street Food*”.

22° Congresso dell'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali. Perugia, 13-16 Giugno 2017. Partecipazione come **autore presentante**, contributo dal titolo “*Dietary administration of olive mill wastewater extract to improve broiler performance and oxidative status in chicken meat*”.

Partecipazione ad eventi divulgativi a carattere scientifico

III Game of Research: Veterinary Sharing Day del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Perugia, Perugia, 11 Giugno 2019. Partecipazione con poster dal titolo “*Dietary nitrate and nitrite intake in Italian population: safe level for cured meat and controversial role of vegetables*”.

II Game of Research: Veterinary Sharing Day del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Perugia, Perugia, 27 Maggio 2018. Partecipazione come con poster, contributo dal titolo “*Antimicrobial and antibiofilm activity of olive oil by-products against Campylobacter spp*”.

I Game of Research: Veterinary Sharing Day del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Perugia, Perugia, 12 Giugno 2017. Partecipazione con poster dal titolo “*Bioactive compounds in food and feed industry to improve the oxidative stability, safety and nutritional characteristics of food of animal production*”.

Attività di Correlatrice di tesi di laurea

Marina Cassese, Corso di Laurea Magistrale in Scienze Zootecniche (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia): “*Valutazione della sopravvivenza di Salmonella in uova di galline alimentate con integrazione di polifenoli*”. a.a. 2019/2020. Relatore Prof. David Ranucci

Cristina Bennici, Corso di Laurea Magistrale in Scienze Zootecniche (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia): “*Polifenoli integrati nella dieta di vacche da latte: studio preliminare sulle caratteristiche del formaggio*”. a.a. 2019/2020. Relatore Prof. David Ranucci

Francesco Ghilardi, Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia): “*Confronto tra diverse formulazioni a base di un estratto fenolico da olive per lo sviluppo di uno yogurt fortificato*”. a.a. 2018/2019. Relatore Dr.ssa Sonia Esposto.

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

Premi ed attestati

Premio per la migliore comunicazione orale riservato ai membri dell'Associazione Veterinari Igienisti Italiana (A.I.V.I.) under 35, ottenuto nell'ambito del XXIX Congresso Nazionale della Associazione Veterinari Igienisti Italiana, Bari, 11-13 Settembre 2019.

Premio per la migliore comunicazione orale riservata ai membri dell'Associazione Veterinari Igienisti Italiana (A.I.V.I.) under 35, ottenuto nell'ambito del XXVII Congresso Nazionale della Associazione Veterinari Igienisti Italiana, Perugia, 13-15 Settembre 2017.

Altre informazioni significative

Partecipazione al programma di mobilità internazionale **Erasmus** presso l'Università degli studi di Alicante (Spagna), Ottobre 2008 - febbraio 2009.

Partecipazione al programma di studio all'estero **AFS-Intercultura** della durata di 7 mesi in Australia. Luglio 2002 - gennaio 2003.

Produzione scientifica

Roila, R., Branciarri, R., Ranucci, D., Miraglia, D., Cristofani, E., Carloni, C., Pecorelli I., & Fioroni, L. (2021). Incidence of ionophore and non-ionophore anticoccidials residues in poultry meat and eggs and their risk characterization. *Italian Journal of Food Safety*, 10(1).

Pecorelli, I., Branciarri, R., **Roila, R.**, Ranucci, D., Bibi, R., van Asselt, M., & Valiani, A. (2020). Evaluation of Aflatoxin M1 enrichment factor in different cow milk cheese hardness category. *Italian journal of food safety*, 9(1).

Branciarri, R., Franceschini, R., **Roila, R.**, Valiani, A., Pecorelli, I., Piersanti, A., ... & Ranucci, D. (2020). Nutritional value and contaminant risk assessment of some commercially important fishes and crawfish of Lake Trasimeno, Italy. *International journal of environmental research and public health*, 17(7), 2545.

Branciarri, R., Ortenzi, R., **Roila, R.**, Miraglia, D., Ranucci, D., & Valiani, A. (2020). *Listeria Monocytogenes* in Soft Spreadable Salami: Study of the Pathogen Behavior and Growth Prediction During Manufacturing Process and Shelf Life. *Applied Sciences*, 10(13), 4438.

Barchiesi, F., Branciarri, R., Latini, M., **Roila, R.**, Lediani, G., Filippini, G., Scortichini G., Piersanti & Ranucci, D. (2020). Heavy Metals Contamination in Shellfish: Benefit-Risk Evaluation in Central Italy. *Foods*, 9(11), 1720.

Branciarri, R., **Roila, R.**, Ranucci, D., Altissimi, M. S., Mercuri, M. L., & Haouet, N. M. (2020). Estimation of acrylamide exposure in Italian schoolchildren consuming a canteen menu: health concern in three age groups. *International journal of food sciences and nutrition*, 71(1), 122-131.

Di Toro, J., Branciarri, R., **Roila, R.**, Altissimi, S., Jang, H., Zhou, K., & Ranucci, D. (2019). Efficacy of an Aromatic Vinegar in Reducing Psychrotrophic Bacteria and Biogenic Amines in Salmon Fillets (*Salmo salar*) Stored in Modified Atmosphere Packaging. *Polish Journal Of Food And Nutrition Sciences*, 69(4), 397-405.

Vercillo F., **Roila R.**, Bellucci S., Monacelli A., Cambiotti F., Braciari R., Ranucci D. Effetto delle pratiche adottate dal cacciatore sulle caratteristiche igieniche di carcasse di cinghiali abbattuti in Umbria. Abstract presented to the I° Congresso Nazionale sulla Filiera delle Carni di Selvaggina – Lodi (MI), 7/8 novembre 2019.

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

Ranucci, D., **Roila, R.**, Andoni, E., Braconi, P., & Branciari, R. (2019). Punica granatum and Citrus spp. Extract Mix Affects Spoilage Microorganisms Growth Rate in Vacuum-Packaged Cooked Sausages Made from Pork Meat, Emmer Wheat (*Triticum dicoccum* Schübler), Almond (*Prunus dulcis* Mill.) and Hazelnut (*Corylus avellana* L.). *Foods*, 8(12), 664.

Branciari, R., **Roila, R.**, Valiani, A., Ranucci, D., Ortenzi, R., Miraglia, D., Bailetti, L., & Franceschini, R. (2019). Nutritional quality, safety and sensory properties of smoked tench (*Tinca tinca*) pâté from Trasimeno Lake, Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 8(3).

Ranucci, D., **Roila, R.**, Miraglia, D., Arcangeli, C., Vercillo, F., Bellucci, S., & Branciari, R. (2019). Microbial, chemical-physical, rheological and organoleptic characterisation of roe deer (*Capreolus capreolus*) salami. *Italian Journal of Food Safety*, 8(3).

Pecorelli, I., Branciari, R., **Roila, R.**, Bibi, R., Ranucci, D., Onofri, A., & Valiani, A. (2019). Evaluation of Aflatoxin M1 Enrichment Factor in Semi-hard Cow's Milk Cheese and Correlation with Cheese Yield. *Journal of Food Protection*, 82(7), 1176-1182.

Roila, R., Branciari, R., Pecorelli, I., Cristofani, E., Carloni, C., Ranucci, D., & Fioroni, L. (2019). Occurrence and residue concentration of coccidiostats in feed and food of animal origin; human exposure assessment. *Foods*, 8(10), 477.

Ranucci, D., Branciari, R., Cobellis, G., Acuti, G., Miraglia, D., Olivieri, O., **Roila, R.**, & Trabalza-Marinucci, M. (2019). Dietary essential oil mix improves oxidative stability and hygienic characteristic of lamb meat. *Small Ruminant Research*, 175, 104-109.

Roila, R., Valiani, A., Ranucci, D., Ortenzi, R., Servili, M., Veneziani, G., & Branciari, R. (2019). Antimicrobial efficacy of a polyphenolic extract from olive oil by-product against "Fior di latte" cheese spoilage bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 295, 49-53.

Roila, R., Ranucci, D., Valiani, A., Galarini, R., Servili, M., & Branciari, R. (2019). Antimicrobial and anti-biofilm activity of olive oil by-products against *Campylobacter* spp. isolated from chicken meat. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 18(1), 43-52.

Atti del XVIII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. (7-8-9 Novembre 2018) Perugia (PG): Pecorelli I., Branciari R., **Roila R.**, Ranucci D., Bibi R., Valiani A. Valutazione dell'influenza della specie nella definizione del coefficiente di concentrazione dell'AFM1 in formaggi a pasta dura.

Roila, R., Branciari, R., Staccini, B., Ranucci, D., Miraglia, D., Altissimi, M. S., Mercuri M.L. & Haouet, N. M. (2018). Contribution of vegetables and cured meat to dietary nitrate and nitrite intake in Italian population: Safe level for cured meat and controversial role of vegetables. *Italian journal of food safety*, 7(3).

Ranucci, D., Miraglia, D., Branciari, R., Morganti, G., **Roila, R.**, Zhou, K., Jiang H & Braconi, P. (2018). Frankfurters made with pork meat, emmer wheat (*Triticum dicoccum* Schübler) and almonds nut (*Prunus dulcis* Mill.): evaluation during storage of a novel food from an ancient recipe. *Meat Science*, 145, 440-446.

Pecorelli, I., Branciari, R., Ortenzi, R., Ciriacci, M., Checcarelli, S., **Roila, R.**, Capotorti A., Spaccini G., Valiani, A. (2018). Evaluation of the concentration factor of aflatoxin M1 in a semi-hard Pecorino cheese obtained from naturally contaminated milk. *Food Control*, 85, 194-198.

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

Jiang, H., Miraglia, D., Ranucci, D., Donnini, D., **Roila, R.**, Branciarri, R., & Li, C. (2018). High microbial loads found in minimally-processed sliced mushrooms from Italian market. *Italian Journal of Food Safety*, 7(1).

Roila, R., Valiani, A., Miraglia, D., Ranucci, D., Forte, C., Trabalza-Marinucci, M., Servili M., Codini M., & Branciarri, R. (2018). Olive mill wastewater phenolic concentrate as natural antioxidant against lipid-protein oxidative deterioration in chicken meat during storage. *Italian Journal of Food Safety*, 7(3).

Branciarri, R., Galarini, R., Giusepponi, D., Trabalza-Marinucci, M., Forte, C., **Roila, R.**, Miraglia D., Servili M., Acuti G., & Valiani, A. (2017). Oxidative status and presence of bioactive compounds in meat from chickens fed polyphenols extracted from olive oil industry waste. *Sustainability*, 9(9), 1566.

Altissimi, M. S., **Roila, R.**, Branciarri, R., Miraglia, D., Ranucci, D., Framboas, M., & Haouet, N. (2017). Contribution of street food on dietary acrylamide exposure by youth aged nineteen to thirty in Perugia, Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 6(3).

Miraglia, D., Ranucci, D., Trabalza-Marinucci, M., Acuti, G., Forte, C., Codini, M., **Roila R.**, & Branciarri, R. (2017). Microbiological, chemical-physical and sensory characteristics of Fabriano salami from pigs fed *Oregano vulgaris* extract. *Italian Journal of Food Safety*, 6(4).

Atti del 22° Congresso ASPA (13– 16 giugno 2017) Perugia (PG): Forte C., Branciarri R., Trabalza-Marinucci M., Acuti G., Miraglia D., Ranucci D., **Roila R.**, Ortenzi R., Codini M., Valiani A. Dietary administration of olive mill wastewater extract to improve boiler performance and oxidative status in chicken meat.

Atti del 22° Congresso ASPA (13– 16 giugno 2017) Perugia (PG): Danieli P.P., De Santis D., Valiani A., **Roila R.**, Primi R., Frangipane M.T., Ronchi B. Replacement of nitrates and nitrites by plant extracts in Italian pork salami.

Branciarri, R., Ranucci, D., Ortenzi, R., **Roila, R.**, Trabalza-Marinucci, M., Servili, M. & Valiani, A. (2016). Dietary administration of olive mill wastewater extract reduces *Campylobacter* spp. prevalence in broiler chickens. *Sustainability*, 8(9), 837.

Roila, R., Branciarri, R., Ranucci, D., Ortenzi, R., Urbani, S., Servili, M., & Valiani, A. (2016). Antimicrobial activity of olive mill wastewater extract against *Pseudomonas fluorescens* isolated from mozzarella cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 5(2).

Codini M., Branciarri R., Miraglia D., Ranucci D., Maria Ceccarini M.R., Ortenzi R., **Roila R.**, Beccari T., Trabalza Marinucci M., Valiani A. (2014). Enhancing antioxidant properties of cheese by feeding dairy ewes with rosemary leaves (*Rosmarinus officinalis* L.). *Journal of Biotechnology* 9/2014, 185: S74.

Atti del XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. (23-25 ottobre 2013) Monreale (PA): Ortenzi R., Valiani A., Scuota S., **Roila R.**, Haouet M.N., Pezzotti G. “Dinamica di comportamento di Salmonella spp. nella salsiccia stagionata umbra mediante microbial challenge test”

Atti del XIV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. (24– 26 ottobre 2012) Sorrento (NA): Ortenzi R., Scoccia E., Bazzucchi V., Benda S., **Roila R.**, Valiani A., Scuota S. “Valutazione di un metodo alternativo per la numerazione di batteri lattici in formaggio pecorino”.

CURRICULUM SCIENTIFICO-PROFESSIONALE

Partecipazione a gruppi editoriali

Guest Editor per la rivista indicizzata *Applied Sciences* MDPI (ISSN 2076-3417) nell'ambito della Special Issue n. 81706 "*Recent Advances in Microbial and Chemical Contaminants Assessment in Food*" appartenente alla sezione "Food Science and Technology", aperta in data 25 marzo 2021.

Partecipazione all'Editorial Board della rivista indicizzata *Nutrition and Food Science Tecnology*, sezione speciale di *Frontiers in Nutrition* (e-ISSN 2296-861X) dal 2020.

Partecipazione all'Editorial Board della rivista indicizzata *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* (e-ISSN 1337-0960) dal 2020.

Bibliometria tratta da Scopus:

H-index = 7

Pubblicazioni su riviste indicizzate = n° 25

Citazioni = n°143

Scopus Author ID: 57190877675

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6998-0348>

Perugia, 27/04/2021