

BLASI FRANCESCA

Formazione

26/10/2001: laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (ex Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Perugia)

Giugno 2003: abilitazione alla professione di Farmacista

26/11/2004: Dottore di ricerca in "Salubrità degli alimenti" (SSD CHIM/10, Chimica degli alimenti)

15/12/2008: Ricercatrice universitaria a tempo indeterminato (SSD CHIM/10, Chimica degli alimenti) presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (DSF; ex Facoltà di Farmacia) con ruolo di professore aggregato (legge n. 230 del 4 Novembre 2005)

15/01/2020: Abilitazione scientifica nazionale (ASN 2018/2020) alla funzione di professore universitario di II fascia nel Settore Concorsuale 03/D1

01/12/2025: Professoressa associata (GSD 03/CHEM-07/B-SSD CHEM-07/B, Chimica degli alimenti)

Attività di ricerca

Research topics:

Chimica, Analisi, Sicurezza, Qualità e Tossicologia degli alimenti.

Expertise:

determinazione della composizione chimica e del valore nutritivo di alimenti sia di origine vegetale che animale; analisi della frazione glicerolica dei grassi mediante procedure di analisi diretta ed indiretta; applicazione di metodi di analisi statistica multivariata; sintesi, preferibilmente enzimatica, di lipidi funzionali; applicazione di software di Experimental Design; studi della tossicità di alcuni componenti degli alimenti; sviluppo di nuove metodologie analitiche per migliorare la separazione di alcuni isomeri dell'acido linoleico coniugato (CLA); studio della stabilità ossidativa di alcuni acidi grassi dal particolare interesse nutrizionale; studi di metabolomica; studio dell'autenticazione degli alimenti e della discriminazione di origine geografica basata sull'individuazione di marker molecolari; sviluppo di metodi non convenzionali per l'estrazione di composti bioattivi (fenoli e carotenoidi) ad azione antiossidante da matrici alimentari e da prodotti di scarto/sottoprodotti della filiera alimentare; studi di stabilità ossidativa durante lo stoccaggio e la cottura di oli arricchiti con componenti naturali bioattivi; isolamento ed analisi di piccoli peptidi bioattivi (IPP e VPP) da prodotti lattiero caseari di scarto della filiera.

Progetti di ricerca (partecipante):

- Prin 2003 - Triacilgliceroli naturali e modificati: struttura chimica e proprietà funzionali
- 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
- 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
- PSR Umbria 2007-2013 (Mis. 1.2.4.) "In Crocus salus" (Novembre 2009-Aprile 2012)
- PSR Umbria 2007-2013 (Mis. 12.4.), "Drink energizzante naturale di origine umbra" (Novembre 2014-Settembre 2015)
- PSR Umbria 2014-2020 (sottomisura 16.2.2) "Valorizzazione dell'olio di canapa e dei sottoprodotti della filiera per alimentazione umana e animale e come biomassa (Aprile 2018-Novembre 2020)
- BLOCKCHAIN4FOODCHAIN: Tecnologie Blockchain avanzate per una supply chain alimentare di cibi sani e affidabili (Enhanced Blockchain Technology for a healthy Trusted Food Supply Chain) (Progetto di Ricerca di Ateneo 2020)
- Ricerca di Ateneo FRA2022 (WP6.1-alimentazione, ambiente, territorio e biodiversità): "Valorizzazione di colture cerealicole e scarti della catena dell'olivo per la produzione di materiali biobased e biodegradabili
- PNRR "European Union - NextGenerationEU under the Italian Ministry of University and Research (MUR) National Innovation Ecosystem grant ECS00000041 Vitality - Spoke 10, WP 2, task 2.1 (Biocompatible devices and systems (October 2023-September 2025)
- PRIMA-Partnership on Research and Innovation in the Mediterranean Area-European Union, 2023. Project: Valorizing Agrifood Residues for Bio-based Packaging Solutions, AGRIBIOPACK (June 2024-May 2027).

Attività didattica

Dal 2008 ad oggi, docente dei seguenti insegnamenti per vari CdL dell'Ateneo:

AA 2020-2021 ad oggi: Alimenti funzionali e Prodotti Dietetici

AA 2019-2020 ad oggi: Alimenti e Prodotti Dietetici

AA 2008-2009/AA 2018-2019: Chimica degli alimenti

AA 2014-2015: Chimica degli alimenti e Prodotti dietetici
AA 2010-2011: Analisi chimica di alimenti di origine animale
AA 2009-2010: Prodotti dietetici

Attività editoriale

- Guest Editor di Special Issue della rivista Processes (MDPI open access journal; ISSN 2227-9717): "Extraction Optimization Processes of Antioxidants", "Promising Analytical and Technological Strategies for Agri-Food Waste Valorisation", e "10th Anniversary of Processes: Recent Advances in Food Processing Processes"
- Membro dell'Editorial Board della rivista Processes
- Autore di due capitoli (4. vitamine liposolubili; 7. Alimenti lipidici) del libro di testo "La chimica e gli alimenti" (CEA, 2019).

Ruoli accademici

- *Membro* del Collegio dei Docenti di Dottorato
- 1. Dottorato Internazionale in "Chemistry, Toxicology and Healthiness of Foods ", Università degli Studi di Perugia Data di inizio 01/11/2009 (durata 3 anni, XXV ciclo); Data di inizio 01/11/2011 (durata 3 anni, XXVII ciclo)
- 2. Dottorato Internazionale in "Pharmaceutical Sciences", Università degli Studi di Perugia AA di inizio 2020 (XXXVI ciclo); AA di inizio 2021 (XXXVII); AA di inizio 2022 (XXXVIII); AA di inizio 2023 (XXXIX); AA di inizio 2024 (XXXX ciclo)
- *Membro* del collegio di Disciplina dell'Università degli Studi di Perugia in rappresentanza dei ricercatori, per la restante parte del triennio 1° novembre 2022- 31 ottobre 2025 (Decreto Rettorale n. 657 del 6 marzo 2024).
- *Membro* (eletto in rappresentanza dei ricercatori) della Giunta del DSF dell'Università degli Studi di Perugia per la restante parte del triennio accademico 2019-2022 e 2022-2025
- *Membro* del Gruppo di lavoro responsabile della Comunicazione del DSF dell'Università degli Studi di Perugia
- *Referente* Sharper del DSF (progetto "SHaring Researchers' Passion for Enhanced Roadmaps - The European Researchers' Night in Italy) AA 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025
- *Sottodelegata* all'Orientamento (Valorizzazione, presentazione e visibilità dell'offerta formativa per l'orientamento ai corsi di laurea magistrale) dell'Università degli Studi di Perugia per il sessennio 01/11/2025-31/10/2031 (Rettore M. Marianelli)

Altro

- Relatore a congressi nazionali e internazionali inerenti la chimica e l'analisi degli alimenti.
- 2008: Membro del comitato organizzatore dell'VII congresso nazionale di "Chimica degli alimenti" (Perugia, 23-26 giugno 2008)
- 2017: Beneficiario del Finanziamento FFAR 2017 (GU n.297 del 21-12-2016-Suppl. Ordinario n. 57)
- 2018: Socio fondatore e membro del collegio dei probiviri della società ITACHEMFOOD (Società Italiana di Chimica degli Alimenti CHIM10)
- AA 2018-2019 e 2021-2022: Visiting professor nell'ambito del Programma Erasmus+ Mobility for Teaching presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia (Spagna)
- 2019: Outstanding reviewer award winner (Foods, MDPI)
- 2019: Top reviewers in Cross-Field/Agricultural Sciences
- Esperto del Focal Point italiano dell'EFSA (in accordo con l'art. 36 del Reg. (CE) N. 178/2002 (expertise 3.2: risk management + 4.4 food additives, flavourings and smoke flavourings)

Identificativo ORCID

<https://orcid.org/my-orcid?orcid=0000-0002-1902-2686>

Metrics overview (dati aggiornati al 16/12/2025)

SCOPUS (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=35271316600>)

Documents: 108

Citations: 2804

H-index: 31

WOS (<https://www.webofscience.com/wos/author/record/J-5120-2019>)

Documents: 107

Citations: 2482

H-index: 29