

CV Blasi Francesca, Ricercatore SSD CHIM/10

Formazione

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

2003: abilitazione alla professione di farmacista

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

2008: professore aggregato (legge n. 230 del 4 Novembre 2005)

2020: abilitazione 2018/2020 II fascia Settore Concorsuale 03/D1

Attività di ricerca

Dal 2008 ad oggi: ricercatore a tempo indeterminato (SSD CHIM/10) del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (ex Facoltà di Farmacia) dell'Università degli Studi di Perugia.

Research topics

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

Expertise

Determinazione della composizione chimica e del valore nutritivo di alimenti sia di origine vegetale che animale; analisi della frazione triacilglicerolica mediante procedure di analisi diretta ed indiretta (analisi stereospecifica); studio delle frazioni acilgliceroliche parziali, al fine di accertare lo stato di conservazione degli oli, eventuali adulterazioni e, quindi, valutarne la qualità; applicazione di metodi di analisi statistica multivariata sui dati dell'analisi strutturale dei triacilgliceroli, per una eventuale caratterizzazione e/o classificazione delle matrici lipidiche stesse; sintesi, preferibilmente enzimatica, di lipidi di nuova generazione, al fine di migliorare le matrici lipidiche naturali dal punto di vista delle caratteristiche funzionali e/o nutrizionali mediante utilizzo di software di Experimental Design per l'ottimizzazione delle rese; 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; sviluppo di metodi di estrazione semplici e rapidi per valutare la composizione degli acidi grassi e il valore nutrizionale dei lipidi delle bacche; studi di metabolomica; studio dell'autenticazione degli alimenti e della discriminazione di origine geografica basata sull'individuazione di marker molecolari; 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; sviluppo di metodi non convenzionali per l'estrazione di composti bioattivi ad azione antiossidante da matrici alimentari e da prodotti di scarto/sottoprodotti della filiera alimentare; formulazione di nuovi alimenti funzionali usando estratti ricchi di fenoli o carotenoidi ottenuti dagli scarti agroalimentari.

Progetti di ricerca:

-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 nella 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)
- Fondazione Perugia Bando ricerca 2022 "Economia circolare per un'alimentazione sana e sostenibile- Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria vitivinicola" (Marzo 2023-Marzo 2025)

Attività didattica

Dal 2008 ad oggi: docente in qualità di professore aggregato (legge del 4 Novembre, 2005, n. 230) dei seguenti insegnamenti:

- 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

Altro

Referee di numerose riviste internazionali (LWT, Food Research International, Food Chemistry, Journal of Applied Research and Technology, Large Animal Review, Foods, Molecules, Processes, Antioxidants, Nutrients).

Guest Editor dei seguenti 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", rivista Processes.

Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale Processes (MDPI open access journal; ISSN 2227-9717).

Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale "Current Nutrition & Food Sciences" (Bentham Science Publisher; ISSN: 2212-3881 Online; ISSN: 1573-4013 Print)

Relatore a congressi nazionali e internazionali inerenti la chimica e l'analisi degli alimenti

Autore di circa 90 pubblicazioni (indicizzate WOS e Scopus) inerenti il SSD di appartenenza

Autore di due capitoli (4. vitamine liposolubili; 7. Alimenti lipidici) del libro di testo "La chimica e gli alimenti" (CEA, 2019).

- 2008: Membro del comitato organizzatore dell'VII congresso nazionale di "Chimica degli alimenti" (Perugia, 23-26 Giugno 2008)

- 2009-2010: Membro del consiglio del Dottorato Internazionale in "Chemistry, Toxicology and Healthiness of Foods " (Sede amministrativa Perugia)
- 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: Visiting professor nell'ambito del Programma Erasmus+ Mobility for Teaching presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia (Spagna) nell'ambito degli insegnamenti dei Prof. Jordi Mañes Vinuesa e Guadalupe Garcia-Llata
- AA 2021-2022: Visiting professor nell'ambito del Programma Erasmus+ Mobility for Teaching presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia (Spagna) nell'ambito degli insegnamenti del Prof. Jordi Mañes Vinuesa.
- 2019: Outstanding reviewer award winner (Foods, MDPI)
- 2019: Top reviewers in Cross-Field/Agricultural Sciences
- 2020: idoneità a ricoprire le funzioni di Professore di II fascia per Settore concorsuale 03/D1 (ASN 2018/2020)
- AA 2020/2021 ad oggi: Membro del Consiglio di Dottorato Internazionale in "Pharmaceutical Sciences" (cicli XXXVI-XXXIX)

IDENTIFICATIVO ORCID

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

Metrics overview (dati aggiornati al 19-05-2023):

GOOGLE SCHOLAR:	103	documenti;	2143	citazioni;	27	h-index
https://scholar.google.it/citations?user= V4so kAAAAJ&hl=it						
SCOPUS:	87	documenti;	1661	citazioni;	25	h-index
https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=35271316600						
WOS:	73	documenti;	1216	citazioni;	21	h-index
https://www.webofscience.com/wos/author/record/J-5120-2019						