

Curriculum Vitæ

Informazioni personali

Nome FLORIDI Simona
Indirizzo Lavoro: via Corrotaldo snc - Casalina - 06051 - DERUTA (PG)
Telefono 075/973429
Fax 075/973479
E-mail simona.floridi@unipg.it
Cittadinanza ITA
Data di nascita 17/04/1973

Titoli di studio

Data di conseguimento 23/05/2003
Titolo conseguito Dottore di ricerca
Descrizione Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti
Voto conseguito buono
Titolo della Tesi Salvaguardia delle proprietà nutrizionali delle bevande fermentate ed innovazione di prodotto (1° PNR sulla birra)
Titolo dottorato Biotecnologia degli alimenti
Nome e indirizzo istituzione Università degli Studi di BOLOGNA - Via Zamboni, 33 - BOLOGNA

Data di conseguimento 11/11/1997
Titolo conseguito Diploma universitario (vecchio ordin.)
Descrizione Laurea in Chimica
Voto conseguito 110/110 e L
Nome e indirizzo istituzione Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA

Data di conseguimento 22/06/1992
Titolo conseguito Diploma di scuola secondaria superiore
Descrizione Liceo Scientifico Galileo Galilei Perugia
Voto conseguito 60/60
Nome e indirizzo istituzione Liceo Scientifico statale Galileo Galilei - Perugia

indirizzo
istituzione
Tipo istituzione Scuola secondaria di II grado

Esperienze

| | |
|------------------------------|---|
| Periodo | 01/01/2021 - oggi |
| Posizione | Dipendente tecnico-amministrativo |
| Qualifica | Posizione economica D3 |
| Tipo di attività svolta | Responsabile Unico di Laboratorio e Delegato SISTRI |
| Nome e indirizzo istituzione | Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra - CERB - - Perugia |
| Periodo | 01/05/2016 - 31/12/2021 |
| Posizione | Altro |
| Qualifica | Posizione economica D2 |
| Tipo di attività svolta | Responsabile Qualità |
| Nome e indirizzo istituzione | Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra - CERB - - Perugia |
| Periodo | 01/10/2007 - 31/12/2016 |
| Posizione | Dipendente tecnico-amministrativo |
| Qualifica | Posizione economica D1 |
| Tipo di attività svolta | Responsabile Laboratorio analisi CERB |
| Nome e indirizzo istituzione | Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA |
| Esperienza | Partecipazione a progetto di ricerca |
| Nome e indirizzo istituzione | Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA |
| Struttura | Dip. SCIENZE DEGLI ALIMENTI |
| Titolo progetto | Studio della qualità della birra mediante il controllo dei betaglucani, lipidi e la messa a punto di un sistema innovativo di tracciabilità e rintracciabilità di filiera |
| Tipo bando | PRIN |
| Anno bando | 2006 |
| Responsabile U.O. | Giuseppe Italo Francesco PERRETTI |
| Periodo | 01/01/2006 - 31/05/2007 |
| Posizione | Assegnista di ricerca |
| Nome e indirizzo istituzione | Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA |

| | |
|------------------------------|--|
| Struttura | Dip. SCIENZE BIOPATOLOGICHE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ANIMALI E ALIMENTARI |
| Esperienza | Partecipazione a progetto di ricerca |
| Nome e indirizzo istituzione | Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA |
| Struttura | Dip. SCIENZE DEGLI ALIMENTI |
| Titolo progetto | Gestione e validazione dei sistemi di tracciabilità e rintracciabilità lungo la filiera produttiva della birra |
| Tipo bando | PRIN |
| Anno bando | 2004 |
| Responsabile U.O. | Paolo FANTOZZI |
| Periodo | 01/01/2005 - 31/12/2005 |
| Posizione | Assegnista di ricerca |
| Nome e indirizzo istituzione | Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA |
| Struttura | Dip. SCIENZE BIOPATOLOGICHE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ANIMALI E ALIMENTARI |
| Periodo | 31/12/2002 - 30/12/2004 |
| Posizione | Assegnista di ricerca |
| Nome e indirizzo istituzione | Università degli Studi di PERUGIA - P.zza dell' Università', 1 - PERUGIA |
| Struttura | Dip. SCIENZE DEGLI ALIMENTI |

Elenco dei prodotti della ricerca

De Francesco G., Marconi O., Sileoni V., Freeman G., Lee E. G., Floridi S., Perretti G. (2021). Influence of the dealcoholisation by osmotic distillation on the sensory properties of different beer types. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 58, p. 1488-1498, ISSN: 0022-1155, doi: 10.1007/s13197-020-04662-5

DeFrancesco G, Marconi O, Sileoni V, Floridi S (2020). Influence of the dealcoholisation by osmotic distillation on the sensory properties of different beer types . SDRP JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. JFST-D-19-01750R1, ISSN: 2472-6419

PERRETTI, Giuseppe Italo Francesco, FLORIDI, Simona, TURCHETTI, BENEDETTA, MARCONI, Ombretta, FANTOZZI, Paolo (2011).

Quality control of malt: turbidity problems of standard worts given by the presence of microbial cells. JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol. 117, p. 212-216, ISSN: 0046-9750, doi: 10.1002/j.2050-0416.2011.tb00463.x

BRAVI, ELISABETTA, Sensidoni M., FLORIDI, Simona, PERRETTI,

Giuseppe Italo Francesco (2009). Fatty acids composition in beer lipids and determination of corn adjuncts. JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol. 46, ISSN: 0046-9750

Marte L., FLORIDI, Simona, MARCONI, Ombretta, PERRETTI, Giuseppe Italo Francesco (2009). Moisture content determination of colored malts. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 21, p. 529-533, ISSN: 1120-1770

MARCONI, Ombretta, FLORIDI, Simona, MONTANARI, Luigi (2007). Organic acids profile in tomato juice by HPLC with UV detection. JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol. 30, p. 43-56, ISSN: 0146-9428

M. ERZETTI, FLORIDI S, P. FANTOZZI (2006). La manutenzione e taratura degli strumenti analitici nel Sistema Gestione Qualità del CERB. TUTTO MISURE, vol. 4, p. 247-250, ISSN: 2038-6974

MONTANARI, Luigi, FLORIDI, Simona, MARCONI, Ombretta, Tironzelli M., FANTOZZI, Paolo (2005). Effect of mashing procedures on brewing. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 221, p. 175-179, ISSN: 1438-2377

FLORIDI, Simona, MARCONI, Ombretta, MONTANARI, Luigi (2004). Detector elettrochimico ECD (Coularray®): applicazione nel settore enologico per la determinazione di sostanze antiossidanti. In: La qualità nella filiera agroalimentare. p. 305-312, Mazara del Vallo, 3 luglio 2004

MONTANARI, Luigi, FLORIDI, Simona, MARCONI, Ombretta, Tironzelli M., FANTOZZI, Paolo (2004). Effect of mashing procedures on brewing. In: Proc. 5th European Brewing Convention Technical Meeting, Lahti, Finland, 25-28 May 2004. Lahti, Finland, 25-28 May 2004

FLORIDI, Simona, MONTANARI, Luigi, MARCONI, Ombretta, FANTOZZI, Paolo (2003). Determination of free phenolic acids in wort and beer by Coulometric Array Detection. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 51, p. 1548-1554, ISSN: 0021-8561

Mayer H., MARCONI, Ombretta, FLORIDI, Simona, MONTANARI, Luigi, FANTOZZI, Paolo (2003). Determination of Cu(II) in beer by derivative potentiometric stripping analysis. JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol. 109, p. 332-336, ISSN: 0046-9750

FLORIDI S, G. PERRETTI, L. MONTANARI, P. FANTOZZI (2002). Determinazione con HPLC degli Acidi organici in birre italiane. INDUSTRIE DELLE BEVANDE, vol. XXXI, p. 182-187, ISSN: 0390-0541

FLORIDI S, O. MARCONI, L. MONTANARI (2002). Determination of free phenolic acids in wort and beer by Coulometric Array Detection. In: Bulletin 2002, pp 49-56, EBC Brewing Science Group, 4th Technical Meeting, Oporto – Portugal, 4-6 September 2002.

FLORIDI, Simona, MARCONI, Ombretta, MONTANARI, Luigi (2002). Determination of free phenolic acids in wort and beer by Coulometric Array Detection. In: Proceedings of EBC Brewing Science Group - 4th Technical Meeting, Oporto, Portugal, 4-6 September 2002. p. 49-56, Oporto, Portugal, 4-6 September 2002

PERRETTI, Giuseppe Italo Francesco, FLORIDI, Simona, MONTANARI, Luigi, FANTOZZI, Paolo (2002). Microcomponenti nei mosti, nelle birre in fermentazione e finite prodotte in Italia. INDUSTRIE DELLE BEVANDE, vol. 31, p. 111-115, ISSN: 0390-0541

FLORIDI S (2001). Phenolic acids in wort and beer. In: Proceedings of

the 6th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Acitrezza (CT) 20-22 sett 2001, p. 92.

FLORIDI S, G. PERRETTI, L. MONTANARI, P. FANTOZZI (2001). Determinazione degli Acidi organici in birre italiane mediante HPLC. In: Atti del 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5° CISETA) – Villa Erba, Cernobbio (CO), 13-14 sett 2001.

FLORIDI, Simona, Miniati E., MONTANARI, Luigi, FANTOZZI, Paolo (2001). Carbohydrate determination in wort and beer by HPLC-ELSD. MONATSSCHRIFT FUR BRAUWISSENSCHAFT, vol. 9 (10), p. 209-215, ISSN: 0723-1520

G. PERRETTI, FLORIDI S, L. MONTANARI, P. FANTOZZI (2001). Ricerca su alcuni microcomponenti nei mosti, nelle birre in fermentazione e nelle birre finite. In: Atti del 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5° CISETA) – Villa Erba, Cernobbio (CO), 13-14 sett 2001.

V. NEGRI, FLORIDI S, L. MONTANARI (2001). Organoleptic and chemical evaluation of Italian Cowpea (*Vigna unguiculata* subsp. *Unguiculata* cv gr. *Unguiculata* (L.) walp.) landraces from a restricted area. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 4, p. 383-390, ISSN: 1120-1770

FANTOZZI P, FLORIDI S, G. PERRETTI (2000). Il livello di innovazione dell'agroindustria in Umbria (The innovation level of Umbrian Food Industry). In: Atti del 1° Forum Regionale su “Struttura e tendenze dell’ Agroalimentare in Umbria”, Perugia, 21 gennaio 2000, 80-88 e Umbria Agricoltura, febbraio 2000, p 22.

FANTOZZI, Paolo, FLORIDI, Simona, PERRETTI, Giuseppe Italo Francesco (2000). Il livello di innovazione dell'agroindustria in Umbria. UMBRIA AGRICOLTURA, vol. 5, p. 30

FLORIDI S (2000). Optimization of beer analysis in non-fermentescible low-weight sugar content and in free phenolic acids. In: Proceedings of the 5th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Udine 25-27 sett 2000, p.156.

G. BARTOCCI, A. SPALLETTI, R. S. BEKER, F. ELISEI, FLORIDI S, U. MAZZUCATO (1999). Excited state behaviour of some all-trans-a,w-dithienylpolyenes. JOURNAL OF THE AMERICAN CHEMICAL SOCIETY, vol. 121, p. 1065-1075, ISSN: 0002-7863

G. BARTOCCI, F. ELISEI, FLORIDI S, U. MAZZUCATO, A. SPALLETTI (1998). Excited State Behaviour of some a,w-dithienylpolyenes with different chain length. In: 1st GAIPHOS, Joint Meeting of German, Austrian and Italian Section of EPA, Badgastein, Austria, 1-5 marzo 1998, book of abstract, p. 24. p. 24-25

G. BARTOCCI, R. S. BECKER, F. ELISEI, FLORIDI S, U. MAZZUCATO, A. SPALLETTI (1998). Excited state Behaviour of some a,w-dithienylpolyenes. In: 17th IUPAC SYMPOSIUM on PHOTOCHEMISTRY, Sitges, Barcellona, Spagna, 19-24 luglio 1998, book of abstract, p. 139. p. 139-140

Responsabilità scientifiche

| | |
|-------------|---|
| Periodo | 2019 |
| Ruolo | Fellow (o equivalenti) di Società scientifiche |
| Tipo fellow | Tecnical advisor - expert - Barley and Malt - Wort&Beer - Hop - Microbiology sub- |

committees - EBC Analysis Committee

Nome e sede istituzione
Brewers of Europe (ex EBC executive office), Belgio

Url
<https://brewup.eu/>

Periodo
2018

Ruolo
Fellow (o equivalenti) di Societa' scientifiche

Tipo fellow
Technical Advisor - expert- Barley&Malt, Wort&Beer and Hop sub-committees.

Nome e sede istituzione
EBC Analysis Committee -, Belgio

Periodo
2012

Ruolo
Fellow (o equivalenti) di Societa' scientifiche

Tipo fellow
Technical Advisor

Nome e sede istituzione
LCG Standard, proficiency testing (MAPS, BAPS), Regno Unito

Url
<http://www.lgcpt.com/>

Periodo
2012

Ruolo
Fellow (o equivalenti) di Societa' scientifiche

Tipo fellow
Technical Advisor - expert- Barley&Malt

Nome e sede istituzione
EBC Anlysis Commitee, Belgio

Url
<https://brewup.eu/>

Periodo
2010

Ruolo
Presidente comitato programma di congresso internazionale

Congresso
112th Meeting of the EBC Analysis Committee - Eindhoven nov2010. Co-chair in Barley and Malt Commission