

CV Luisa Mannina

POSIZIONE ATTUALE

18-01-2019. Professore Universitario di I fascia, SSD Chimica degli Alimenti CHIM/10, Facoltà di Farmacia e Medicina, Dip. di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Sapienza Università di Roma.

PARAMETRI BIBLIOMETRICI

Scopus. H index 46; citazioni 5852; n. pubblicazioni 192

Web of Science. H index 43; citazioni 5532; n. pubblicazioni 190

Google Scholar. H index 51; citazioni 7150; n. pubblicazioni 249

PREMI

2018. Medaglia d'oro GIDRM/GIRM 2018. (Torino, 19 settembre 2018)

2017. Finanziamento Attività di Ricerca Avviso pubblico ANVUR. Importo: 3000 euro

POSIZIONI UNIVERSITARIE

28-12-2009/17-01-2019. Professore Universitario di II fascia, SSD Chimica degli Alimenti CHIM10, Dip. di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Sapienza Università di Roma

2005-2009. Professore Universitario di II fascia, SSD Chimica Generale e Inorganica CHIM/03, Università del Molise, Dip. STAAM

16-10-1996. Ricercatore Universitario, SSD Chimica Generale e Inorganica CHIM/03, Università del Molise.

COMPITI ISTITUZIONALI

2018 ad oggi. Direttore del Master di II livello in "I Manager chiave nell'azienda nutraceutica e cosmeceutica", UNIROMA.

2017. Componente della Commissione di Ateneo per il riconoscimento dei 24 CFU per l'accesso al concorso nelle scuole secondarie.

2015-2016. Direttore del Master di II livello in Nutraceutica e Cosmeceutica di Prodotti di Origine vegetale.

2013 ad oggi. Responsabile scientifico dell'Unità di Metabolomica: Studi su Alimenti, Nutraceutici e Fluidi biologici istituita alla Sapienza.

2012-2018. Presidente del Consiglio di Classe L-29 e Classe 24, Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate, UNIROMA.

2017. È stata nominata tra i Valutatori Disciplinari nell'ambito dell'attuazione del Sistema AVA in Ateneo.

TITOLI DI STUDIO E FORMAZIONE

16-07-1992. Laurea in Chimica presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

16-09-1998/15-11-1998. Programma di ricerca dal titolo: "Nuove metodologie per l'indagine della struttura di feromoni di insetti, di insetticidi, di fungicidi ed antibiotici naturali o di sintesi, da utilizzare per la prevenzione del degrado biologico della carta" presso il Laboratory of Biophysical Chemistry del National Institute of Health, Bethesda (USA)

6-10-1995/19-10-1995. Stage di perfezionamento in: "NMR delle sostanze naturali" presso l'Istituto di Microbiologia dell'Accademia Ceca delle Scienze di Praga.

ATTIVITÀ DIDATTICA

2009-oggi. Insegnamenti di Chimica degli Alimenti per il Corso di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutica, Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici per il Corso di Laurea in Farmacia,

Nutraceutici e Prodotti Dietetici per il Corso di Laurea in SFA, Chimica degli Alimenti per il corso di Laurea in Dietistica (Sapienza Università di Roma)

1999-2009. Insegnamenti di Chimica Generale per i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, in Scienze e Tecnologie Forestali e in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università del Molise)

PARTECIPAZIONE A COLLEGI DOCENTI DI DOTTORATO

2019 a oggi. Coordinatore del Dottorato Internazionale "Molecular design and characterization for the promotion of health and well-being: from drug to food" (Sapienza)

2010-2014. Componente del collegio del Dottorato di Ricerca in Scienze Enogastronomiche (Università di Messina).

2005-2010. Componente del collegio del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti (Università del Molise)

1999-2005. Componente del collegio del Dottorato di Ricerca in Ambiente e territorio (Università del Molise)

INCARICHI PRESSO IL CNR

2017-2020. Associazione all'ISB-CNR per studi su "Caratterizzazione di matrici alimentari, sostanze naturali e di sintesi tramite NMR".

1999-2017. Associazione all'IMC-CNR per studi su "Caratterizzazione di matrici alimentari, sostanze naturali e di sintesi tramite NMR".

RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA DI PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI.

2020-2021 Progetto finanziato dal MIPAAF. Titolo: "Ortopack Health". Importo: 50.000€

2018-2020 L.R. 13/2008 - Progetti di Gruppi di Ricerca". Ente Finanziatore: Regione Lazio. Titolo: La Canapa industriale: sviluppo e valorizzazione di una nuova filiera agroalimentare

ecosostenibile. Importo: 150000€

2018-2019. Progetto di Ateneo, Titolo: A multimethodological pilot study to develop personalized diets including functional plant food/beverages and appropriate physical training, for young obese adults. Importo: 14500€

2017-2018. Progetto di Ateneo. Titolo: "Studio multi-metodologico dei prodotti della filiera agroalimentare della canapa industriale". Importo: 11000€ e 23750€ (Assegno).

2016-2017. Progetto di Ateneo. Titolo: "Multi-methodological approach for the characterization of exotic plant foods with high nutritional value". Importo: 25000€ e 23600€ (Assegno).

2015-2016. Progetto di Ateneo. Titolo "Nuclear Magnetic Resonance-Based Metabolomics Approach in sarcopenic obese subjects: a focus on insulin resistance, inflammation, protein metabolism

and muscle strength". Importo: 8000€.

Ministero dell'Università e della Ricerca

2015-2018. Progetto di Ricerca (Università e Centri di Ricerca LR13/2008, prot. FILAS-RU-2014-1157). Ente Finanziatore: Regione Lazio Titolo: "e-ALIERB: un OPEN LAB per caratterizzare e valorizzare i prodotti alimentari ed erboristici del territorio laziale". Importo: 249999.20€.

2014-2015. Progetto di Ateneo. Titolo: "Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti alimentari di origine vegetale attraverso un "OPEN LAB". Importo 10000€.

2013-2014. Progetto di Ateneo. Titolo "Alimenti di origine vegetale a elevato valore nutrizionale-funzionale: analisi del profilo metabolico e studio degli effetti di trattamenti tecnologici di produzione

e della digestione sul contenuto di nutrienti e nutraceutici". Importo 12000€.

2013-2018. Seventh Framework Program THEME [KBBE.2013.2.4-01, Assuring quality and authenticity in the food chain]. Titolo: "Ensuring the Integrity of the European food chain".

Importo: RTD:

35140.50€. Ruolo: Key person.

2012-2013. Progetto di Ricerca. Titolo: "Studio di miscele alimentari ad elevato valore nutrizionale: il caso di mirtillo e carote". Importo 12000 € e 22946.04€ (Assegno).

2011-2012. Progetto di Ricerca. Titolo: "Oli aromatizzati e oli di semi ad elevato valore nutrizionale: profilo analitico e valutazione della qualità mediante Risonanza Magnetica e Analisi

Convenzionali". Importo: 12000€.

2006. Progetto "Centro di Ricerca Applicata per l'Innovazione e Trasferimento Tecnologico".
Titolo: "Caratterizzazione di componenti minoritari dell'olio di oliva Molisano mediante analisi NMR".

Importo: 36000€

2000-2001. Progetto di Ricerca UNIMOLISE (Fondo E.F. 2000). Titolo della ricerca:
"Caratterizzazione geografica di oli di oliva".

RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA DI CONVENZIONI

2018-2019. Convenzione tra il Dip. CTF - Sapienza e Kolinpharma. Importo: 16.400 € + IVA.

18-5-2018/30-09-2019 Convenzione tra il Dip, di Chimica e Tecnologie del Farmaco della Sapienza e l'Azienda Basso Fedeli. Importo: 50000€ + IVA.

2012. Convenzione tra il Dip. CTF-Sapienza e la Fondazione Edmund Mach. Titolo
"Caratterizzazione NMR di Oli di oliva" Importo: 20000€ + IVA.

2009. Convenzione tra il CRA-Centro di Ricerca per la Frutticoltura e il Dipartimento STAAM-
UNIMOLISE. Titolo: "Valorizzazione della frutta in guscio mediante l'introduzione e la costituzione
di

nuovo materiale genetico e l'applicazione di tecniche colturali innovative".

2006. Progetto "Centro di Ricerca Applicata per l'Innovazione e Trasferimento Tecnologico nel
Settore Agro-Industriale Finalizzato alla Difesa e alla Valorizzazione delle Produzioni di Eccellenza".

Titolo:"Caratterizzazione di componenti minoritari dell'olio di oliva Molisano mediante analisi
NMR".

2006. Contratto tra la Lamberti S.p.A. e l'IMC del CNR. Titolo:"Lo studio strutturale di campioni di
polisaccaridi".

2006. Accordo tra la ditta CHEMI SpA e l'IMC del CNR. Titolo:"Determinazioni strutturali NMR in
soluzione ad alto campo (600 MHz)".

2006. Convenzione tra l'ARSIAL e l'IMC del CNR. Titolo:"Individuazione di un modello di
tracciabilità per l'olio extravergine di oliva del Lazio"

2004. Convenzione tra il Dip. S.T.A.A.M UNIMOLISE e la ditta Xilopack s.r.l.. Titolo:"Valutazione
preliminare di compatibilità alimentare di manufatti prodotti dalla ditta Xilopack s.r.l.".

2000. Progetto di Ricerca UNIMOLISE. Titolo:"Caratterizzazione geografica di oli di oliva".

PARTECIPAZIONE AD ASSOCIAZIONI E COMITATI EDITORIALI

2010-2016. Componente del Direttivo del GIDRM

2016. Componente del Consorzio Interuniversitario "Istituto Nazionale Biostrutture e Biosistemi"

2015. Responsabile Scientifico del Gruppo Italiano Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti.

2008-oggi. Componente del Comitato Scientifico de La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse.

2012-oggi. Associate Editor del Journal of Integrated Omics.

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

L'attività scientifica della prof. Luisa Mannina è rivolta allo studio di alimenti e fluidi biologici effettuato mediante metodologie di Risonanza Magnetica Nucleare. Insieme al suo gruppo di ricerca ha sviluppato un protocollo analitico che prevede la determinazione del profilo metabolico delle matrici in esame tramite spettroscopia NMR ad alto campo e, se il problema lo richiede, la sua elaborazione tramite appropriata analisi chemiometrica. L'applicazione di questo protocollo ha permesso di avere diverse informazioni sull'origine geografica, varietà, genuinità, tipo di coltivazione di una vasta gamma di alimenti quali oli di oliva, kiwi, pesche, mirtilli, mele, tè, miele, spigola, farine, zafferano e birre e di sostanze naturali.

La sua attività ha riguardato anche lo studio metabolomico-NMR dei fluidi biologici per rilevare marcatori di regimi dietetici personalizzati o di stati patologici.

L'attività scientifica è comprovata da pubblicazioni su riviste internazionali, pubblicazioni su riviste nazionali, capitoli di libri, presentazioni (plenary e invited lectures), comunicazioni, posters e lavori presentati a congressi nazionali ed internazionali. Ha collaborazioni scientifiche con ricercatori di università e centri di ricerca europei.