

Curriculum vitae et studiorum di Rosalba Lanciotti

Rosalba Lanciotti è attualmente professoressa ordinaria, per il raggruppamento disciplinare AGR/16, presso l'Università degli Studi di Bologna dove svolge attività didattica e di ricerca. Dal primo ottobre 2018 è coordinatrice del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL). Dal 12 febbraio 2020 è Vicedirettore del DISTAL. E' attualmente titolare degli insegnamenti di Microbiologia delle Fermentazioni (componente del corso integrato Microbiologia Avanzata e Predittiva), Microbiologia Enologica e Valorizzazione dei Sottoprodotti nell'Industria Alimentare (Modulo 1). Rosalba Lanciotti ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti nel 1995. Dal 1996 al 2007 Rosalba Lanciotti ha svolto attività didattica e di ricerca, in qualità di ricercatore, prima presso la Facoltà di Agraria di Bari, sede di Foggia e, successivamente, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna. Nel 2003 ha partecipato alla valutazione comparativa per la copertura di un posto di professore universitario di seconda fascia nel settore scientifico disciplinare AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise e nello stesso anno, dopo accertamento della regolarità formale degli atti relativi, è stata dichiarata idonea con Decreto Rettorale n. 1645. Nel 2007 è stata chiamata a ricoprire il ruolo di professore associato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna ed ha mantenuto tale ruolo fino all'8 Dicembre 2019. Rosalba Lanciotti nel corso della sua attività di ricerca ha trattato argomenti di microbiologia generale che microbiologia applicata, concernenti la microbiologia degli alimenti ed industriale. Rosalba Lanciotti si è infatti occupata di composizione lipidica di lieviti e batteri lattici, di modalità di azione degli antimicrobici sulle cellule microbiche, di meccanismi di risposta dei microrganismi a stress chimico-fisici e di processo. Rosalba Lanciotti ha studiato approfonditamente trattamenti di sanitizzazione alternativi (alte pressioni di omogeneizzazione, antimicrobici naturali) al trattamento termico volti alla riduzione del danno termico ed al miglioramento della sicurezza, della shelf-life, delle caratteristiche organolettiche e funzionali degli alimenti. Tali competenze sono state acquisite grazie al coinvolgimento in numerosi progetti nazionali ed internazionali. Inoltre, nel corso della sua carriera Rosalba Lanciotti si è impegnata nello studio delle dinamiche di sviluppo e dell'attività metabolica dei microrganismi nonché dell'ottenimento di modelli predittivi in rapporto a variabili chimico-fisiche e ambientali. Lo sviluppo di modelli matematici, in grado di spiegare e quantificare le interazioni tra microrganismi patogeni, microrganismi degradativi e ambiente, è stato effettuato anche nel contesto di alcuni progetti europei quali COST 914,

Concerted Action FAIR n. 5 e FAIR CT98-4083. Rosalba Lanciotti si è occupata inoltre della messa a punto di metodi strumentali (gas cromatografici e spettrofotometrici) per lo studio dell'attività metabolica dei microrganismi e per la caratterizzazione dei sistemi alimentari in rapporto al microbiota. In particolare la Gac-cromatografia abbinata alla spettrometria di massa e alla microestrazione in fase solida è stata proficuamente impiegata per l'individuazione di molecole segnalatrici microbiche, per lo studio delle interazioni microbiche in sistemi alimentari complessi, per la valutazione delle modificazioni del volatiloma microbico indotte da condizioni di stress e per la caratterizzazione del profilo in molecole volatili dei sistemi alimentari e delle bevande in rapporto al microbiota presente. Rosalba Lanciotti si è occupata approfonditamente di selezione e di ottimizzazione delle attività di microrganismi di interesse industriale ed alimentare nonché di messa a punto di processi biotecnologici per la valorizzazione di scarti e sottoprodotti agro-industriali.

Rosalba Lanciotti è co-autrice di oltre 250 pubblicazioni di cui circa 180 su riviste con comitato di revisione internazionale e 8 capitoli di libro pubblicati su invito. Ha un h-index totale calcolato secondo Scopus di 42, con un numero totale di citazioni di 5122. Rosalba Lanciotti ha partecipato a progetti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali.

Rosalba Lanciotti è stata coordinatrice nazionale del progetto PRIN2005 "Impiego di sostanze di aroma di origine vegetale per il miglioramento della qualità microbiologica dei prodotti alimentari". Ha fatto parte del comitato scientifico del progetto europeo, coordinato dall'Università di Bologna "Innovative non-thermal processing technologies to improve the quality and safety of ready-to-eat (RTE) meals" e di AgriFood AgriFoodResults- Grant Agreement: 226927 "European initiative for a better use of the results of agri-food research". E' attualmente coordinatrice scientifica del progetto **H2020-BBI-JTI-2018-DEMO, INGREEN** "Production of functional innovative ingredients from paper and agro-food side-streams through sustainable and efficient tailor-made biotechnological processes for food, feed, pharma and cosmetics (01/06/2019 - 31/12/2022). E' coinvolta nei progetti **FIT4REUSE (PRIMA)** SaFe and SustaInable SoluTions for the integrated use of non conventional water sources in the **Mediterranean Agricultural Sector** (01/07/2019- 30/06/2022) e MIUR PON Ricerca Industriale – TARANTO - Tecnologie e processi per l'Abbattimento di inquinanti e la bonifica di siti contaminati con Recupero di mAterie prime e produzioNe di energia TOtally green" (01.11.2018; 30.05.2021). Partecipa attivamente ai EU progetti recentemente finanziati quali **CO-FRESH** "CO-creating sustainable and competitive FRuits and vEgetable S' value cHains in Europe" RUR- 06 2020, **EIT**

Food -SAFELIVERY - Safer Food Delivery and distribution service during and after the COVID-19 Pandemic "Study on the perceptions of consumers, food delivers and food service providers", **EIT Food PASS** "Plasma-assisted sanitation systems for packaging, equipment and tools used in the processing and handling of food products as a barrier to viruses and bacteria", **INTAQT** (FNR-05 H2020-FNR-2020) "Innovative tools for assessment and authentication of chicken meat, beef and dairy products" e **NewTechAqua** "New Technologies, Tools and Strategies for a Sustainable Resilient and Innovative European Aquaculture".

Anche nel periodo 2011-2019 ha partecipato a numerosi progetti tra cui i principali sono:

SUCCIPACK (FP7). Development of active, intelligent and sustainable food PACKaging using Polybutylenesuccinate" (15/12/2011 - 14/12/2014).

BAKE4FUN (FP7). Innovative biotechnological solutions for the production of new bakery functional foods (01/11/2013 - 31/10/2015),

ECOPROLIVE (H2020). Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value (01/09/2015 - 31/08/2017).

Ecoberries ERA-Net CORE (FP7). Ensuring quality and safety of organic food along the processing chain (2015 - 2018).

BIOWAYS (H2020-BBI.S2-2015). Increase public awareness of bio-based products and applications supporting the growth of the European bioeconomy (01/10/2016 - 30/09/2018).

Society 2 (H2020) "in Search of Certainty - Interactive Event To inspire Young people" (01/06/2018-30/11/2019).

E' stata responsabile scientifico per l'Università di Bologna del progetto " Strategie innovative rispondenti ai bisogni delle imprese del comparto degli ortofrutticoli di IV gamma -STAYFRESH" finanziato dalla Fondazione in Rete per la Ricerca Agroalimentare (AGER). Rosalba Lanciotti fa parte del Centro di Ricerca Interdipartimentale di Ricerca Industriale (CIRI) Agroalimentare, sorto nell'ambito dell'accordo dell'Ateneo di Bologna con la Regione Emilia-Romagna con il progetto Tecnopoli e finanziato anche con fondi europei (POR-FESR), specificatamente dedicato al trasferimento tecnologico.

Rosalba Lanciotti è inventrice di un brevetto nazionale (n. 102015000076561) ed internazionale (PCT/EP2016/078287) focalizzato su "PACKAGING FOR FRUIT

AND VEGETABLE PRODUCTS TREATED WITH AN ANTIMICROBIAL SOLUTION"
(2017) che ha trovato recentemente applicazione nella grande distribuzione.

Cesena, 21 giugno 2021

In fede,

Rosalba Lanciotti

