

Curriculum Vitae

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/10/2024 - ATTUALMENTE

Assegnista di ricerca

Presso: Dipartimento Ingegneria chimica materiali ambiente – Università degli Studi di Roma La Sapienza

Progetto: **Processi innovativi per la valorizzazione di rifiuti dell'industria agro-alimentare**

Attività:

- Estrazione e caratterizzazione di composti bioattivi (es. polifenoli) e di macronutrienti (es. proteine), da scarti agroalimentari con particolare attenzione alle trebbie di birra.
- Determinazione quali-quantitativa mediante spettrofotometria UV-Vis, FT-IR e HPLC.
- Valutazione di parametri chiave come colore, texture, pH e acidità e valutazione della stabilità microbiologica dei prodotti.
- Formulazione e caratterizzazione di biofilm per il packaging alimentare.

01/11/2021 – 30/09/2024

Ricercatore – Dottorato

Presso: Università degli Studi di Roma La Sapienza Settore Scientifico Disciplinare: SECS-P/13 “Scienze Merceologiche”

Attività:

- Analisi chimico-fisiche di prodotti finiti (acqua, birra, vino, frutta, cereali).
- Analisi qualitativa e quantitativa dei composti organici e inorganici.
- Utilizzo di HPLC, Cromatografia Ionica (IC), Spettrofotometro UV/VIS.

15/10/2020 – 9/02/2021

Tirocinio/stage

ENEA

Sviluppo di conoscenze sulla shelf life dei prodotti alimentari e le tecnologie impiegate per incrementarla e le metodologie impiegate per valutare la shelf life e parametri di qualità e sicurezza degli alimenti.

Attività:

Estrazione DNA batterico, PCR, Real Time PCR, Sequenziamento DNA, Spettroscopia Laser Fotoacustica

Attività o settore Ente pubblico di ricerca

06/07/2018 - 16/09/2018

Tirocinio/stage

BIRRA DEL BORGO SRL

Acquisizione di un background sui processi produttivi dalla conoscenza delle materie prime alla comprensione del funzionamento e manutenzione dell'impianto di produzione fino ai vari passaggi produttivi finali.

Attività o settore Settore alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2021 – 2025 Dottorato

Dottorato di ricerca (Ph.D.) in “Commodity Sciences”, Settore Scientifico Disciplinare: SECS-P/13 “Scienze Merceologiche”, presso il Dipartimento di Management della Facoltà di Economia della “Sapienza, Università di Roma”

Titolo della tesi: **“Caratterizzazione merceologica della birra artigianale e valorizzazione dei sottoprodotti mediante l’analisi dei composti bioattivi ”**

Data conseguimento: 20/01/2025

Valutazione: Ottimo con lode

2018 – 2020 Laurea Magistrale In “Scienze E Tecnologie Alimentari” (LM-70)

Titolo Tesi: Tecnologie “mild” e uso di antimicrobici naturali per il prolungamento della shelf-life ed il miglioramento della sicurezza dei succhi di frutta.
Messa a punto di un metodo molecolare mediante Real-Time PCR per l’identificazione e la quantificazione di *Escherichia coli*.

Il progetto di tesi ha previsto l’utilizzo di Real time PCR per l’identificazione e la quantificazione di *Escherichia coli* ed il sequenziamento di colonie isolate e l’utilizzo di Spettroscopia Laser Fotoacustica (LPAS) per l’individuazione di frodi alimentari.

Università Degli Studi Di Roma “La Sapienza”

Valutazione:105/110

2015 – 2018 Laurea Triennale In “Scienze E Culture Enogastronomiche”(L-26)

Titolo Tesi: “Sviluppo del prodotto birra da un punto di vista culturale ed economico in Italia”

Università Degli Studi “Roma Tre”

2009-2014 Diploma Conclusivo Di Stato
Liceo Scientifico “Lucio Anneo Seneca”. Roma

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Sostituire con la lingua

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1

Curriculum Vitae

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione), sistemi operativi, Gestione reti internet
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione, programmazione e calcolo numerico (MATLAB, R)

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- Phenolic composition, antioxidant activity and physicochemical characterization of Italian craft beers / Masiello, Luca; Adiletta, Giuseppina; Amendola, Carlo; Di Renzo, Matteo; Preti, Raffaella; Russo, Paola; Tarola, Anna Maria. - In: BRITISH FOOD JOURNAL. - ISSN 0007-070X. - (2025), pp. 1-16. [10.1108/BFJ-01-2025-0041]
- Polyphenolic profiling in pulp and peel of Italian apple cultivars / Amendola, C.; Di Renzo, M.; Girelli, A. M.; Masiello, L.; Preti, R.; Tarola, A. M.. - In: JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH. - ISSN 1336-8672. - 64:2(2025), pp. 165-173.
- Brewery by-products: a resource to be valorised / Tarola, Anna Maria; Preti, Raffaella; Masiello, Luca; Di Renzo, Matteo. - (2025). (Intervento presentato al convegno XXXII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche "Resilienza e sostenibilità nel cambiamento globale" tenutosi a Lecce, Italy).
- Green Technologies and LCA for the Analysis of Bioactive Compounds in Wheat Husk: An Integrated Study for Sustainability Assessment / Prencipe, Sabrina Antonia; Maddaloni, Lucia; Masiello, Luca; Vinci, Giuliana. - 2:(2024), pp. 84-91.- 978-3-031-55205-2
- Vinci, Giuliana; Tiradritti, Margherita; Masiello, Luca. Evolution of Food Systems: Social and Environmental Impacts. In New Innovations in Economics, Business and Management Vol. 9 - ISBN: 978-93-5547-719-4, 2022, DOI: 10.9734/bpi/niebm/v9/2355B.
- Vinci, G.; Prencipe, S.A.; Masiello, L.; Zaki, M.G. The Application of Life Cycle Assessment to Evaluate the Environmental Impacts of Edible Insects as a Protein Source. Earth 2022, 3, 925-938. <https://doi.org/10.3390/earth3030054>

Conferenze
Seminari
Corsi

- Gobbi, L.; Prencipe, S.A.; Maddaloni, L.; Masiello, L.; Vinci, G. Ammine biogene come marker di qualità nella pasta cruda e cotta. 12° Convegno AISTEC. Poster a convegno.
- Masiello, L.; Di Renzo, M. Recovery of spent malt for bioremediation of pollutants by laccase immobilization. 15th Green Chemistry Postgraduate Summer School. Poster a convegno.
- Partecipazione alla 15th Green Chemistry Postgraduate Summer School 2-7 luglio 2023 in Venice from 2nd to 7th July 2023 in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ambientali, Informatica e Statistica dell'Università Ca' Foscari di Venezia
- Frequenza al corso in Chemiometria con elementi di MATLAB per il Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche nell'a.a 2022/2023
- Partecipazione al 12° Convegno AISTEC CEREALI E SCIENZA: resilienza, sostenibilità e innovazione 15-17 giugno 2022 Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II Reggia di Portici, Portici (NA)
- Partecipazione alla "Siena International School on Sustainable Development" - SISSD 2022-Santa Chiara Lab - University of Siena - Phase 02 "Challenges and solutions of decarbonization" - Online Webinars (23 March – 20 May).
- Partecipazione al ciclo di seminari professionalizzanti: "L'approccio di ciclo di vita e gli strumenti di sostenibilità ambientale in ambito turistico" svoltosi dal 21 al 25 febbraio 2022 su piattaforma

Microsoft Teams organizzato dall'Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Economia e Impresa con il patrocinio dell'Associazione Rete Italiana LCA.

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

F.TO LUCA MASIELLO