

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i)

Lucarini Massimo

Settore professionale

Posizione ricoperta

Primo Ricercatore presso il CREA -Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

ORCID ID

0000-0001-6178-9779

H-Index (SCOPUS)

48 <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7004303581>

Occupazione desiderata/Settore professionale

Autore di 231 pubblicazioni indicizzate (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7004303581>) ed ampia partecipazione a convegni ed eventi. Collaborazioni internazionali e nazionali su vari temi legati alle sostanze naturali e componenti con proprietà nutrizionale, nutraceutica e salutistica. Particolare attenzione all'utilizzo e la valorizzazione di scarti delle produzioni agro-alimentari. Referente per i consorzi produttori di salumi per composizione nutrizionale ed etichettatura. Focus recenti sulle applicazioni di metodiche green in un'ottica di bioraffineria ed economia circolare, sviluppo di nutraceutici, applicazione di tecnologie nano.

Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7004303581>

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546, 00178 Roma

Esperienza professionale

Date

Dal 1993 a tutt'oggi

Lavoro o posizione ricoperti

Dal 1993 svolge attività di ricerca sulla chimica degli alimenti e la Nutrizione per l'allora INN, oggi CREA – Alimenti e Nutrizione

Istruzione e

formazione

Date	2008
Titolo della qualifica rilasciata	Dottorato di Ricerca in "Scienze Chimiche" XXII ciclo
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Tesi dal titolo "Study on the collagen stability and water dynamics in type I collagen by NMR" presso l'Università di Roma "La Sapienza" lavorando in collaborazione con il gruppo di ricerca diretto dal Prof. Maurizio Delfini. Lo studio era volto a chiarire la stabilità proteica alle reazioni di ossidazione; il collagene è stato studiato come molecola "modello" mediante esperimenti di NMR in soluzione e allo stato solido. E' inoltre stato valutato il ruolo della catechina, molecola bioattiva della classe dei flavan-3-oli, nell'inibizione di tali reazioni di ossidazione. Il dottorato è stato svolto negli anni accademici 2004/2005, 2005/2006 e 2006/2007
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Roma "La Sapienza"
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Chimica Industriale
	1992
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Chimica Industriale presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" con votazione di 110/110 con lode.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Chimica Industriale
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Roma "La Sapienza"

Capacità e competenze personali

Madrelingua	madrelingua italiano
Altra lingua	inglese
Autovalutazione	

Livello europeo (*)

Lingua

Comprensione		Parlato	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale
B2	C1	B2	C1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Principali competenze

PRINCIPALI ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività di ricerca presso è volta principalmente alla valutazione del contenuto

in nutrienti, molecole ad attività biologica, studi dei fattori che influenzano il contenuto in composti fitochimici (pre- e post- raccolta, trattamenti tecnologici) utilizzando specifici marker. Particolare interesse è rivolto alla valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti, della biodisponibilità di nutrienti e componenti bioattivi e la loro interazione (utilizzando modelli *in vitro* e modelli cellulari), e alle applicazioni nel campo nutraceutico; recente attenzione è data alla valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare, in un'ottica di sostenibilità delle produzioni agro-alimentari. Particolare attenzione è data, inoltre, allo sviluppo di nuove formulazioni nel campo delle nanotechnologie applicate alla nutraceutica (nanonutraceutica).

In relazione al sistema produttivo sono inoltre valutati gli effetti dei trattamenti tecnologici sulle molecole di interesse nutrizionale e nutraceutico. A tale riguardo l'attività di ricerca si propone di studiare la stabilità di alcuni nutrienti (ferro-eme, carotenoidi) e di alcune molecole (es. collagene) in funzione dei trattamenti tecnologici al fine di migliorare la shelf-life dei prodotti oggetto dello studio anche utilizzando sostanze naturali con spiccate proprietà antiossidanti. Al contempo coinvolto di studi di supplementazione di componenti nutraceutiche su modelli animali

Parte integrante della ricerca svolta è legata all'attività istituzionale, includendo: Tabelle di Composizione degli Alimenti, Linee Guida per una Sana Alimentazione, Analisi di Revisione, e non ultimo la Valorizzazione dei prodotti dell'agro-alimentare italiano.

L'attività di ricerca è volta inoltre alla messa a punto di nuove metodiche analitiche, allo scambio di informazioni scientifiche e all'acquisizione di nuove competenze attraverso periodi di stage presso università italiane e straniere, corsi di formazione, partecipazione a congressi e seminari.

Continua è l'attività di aggiornamento attraverso corsi e scuole nazionali ed estere.

L'attività di informazione è svolta mediante la produzione di articoli scientifici, interviste rilasciate in riviste nazionali e sistemi radiotelevisivi, creazione di pagine web, partecipazione a congressi, attività didattica e divulgativa.