

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Lucarini Massimo**

Sesso M

ORCID ID 0000-0001-6178-9779

H-Index (SCOPUS) 42 <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7004303581> (consultato il 14/4/2022)

Occupazione desiderata/Settore professionale

Co-responsabile del Gruppo di ricerca 1.2 "Qualità nutrizionale degli alimenti e nutraceutica" presso il Centro CREA-Alimenti e Nutrizione di Roma

Autore di 218 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>

Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Massimo_Lucarini

Esperienza professionale

Date Dal 1993 a tutt'oggi

Lavoro o posizione ricoperti Primo Ricercatore

Principali attività e responsabilità Dal 1993 svolge attività di ricerca sulla chimica degli alimenti e la Nutrizione per l'a 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 nanotecnologie 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.

Capacità e competenze tecniche

La formazione e la specializzazione, mediante corsi e seminari, è stata rivolta all'uso di particolari strumentazioni quali HPLC, GC, tecniche cromatografiche di frazionamento delle proteine (GPC), Assorbimento Atomico, ICP-Plasma e Spettroscopia Molecolare Applicata (NMR).

Attualmente la sua attività è direzionata all'uso di LC-MS con rivelatore a triplo quadrupolo (in questa strumentazione ha partecipato all'acquisto di rivelatore PAD, un rivelatore di massa e la sorgente APCI sul Progetto Salumi 1), GC-MS (Agilent) accoppiato con rivelatore di Massa e rivelatore FID in simultanea, ICP-Plasma Perkin Elmer Serie 8000.

Nell'ambito dei progetti in corso vengono utilizzate tecniche analitiche quali ICP-ottico, GC-MS, LC-MS, NMR ad alta e bassa risoluzione, tecniche spettroscopiche (FTIR-ATR) per la determinazione quali-quantitativa di molecole bioattive (es. acidi fenolici, acidi organici, flavonoidi, antociani, carotenoidi, minerali, acidi grassi, caratterizzazione del collagene) di interesse nutrizionale e salutistico.

**Attività Di Referee
E Membro Di
Editorial Board**

Eventi

- Membro della Scientific Committee dell'evento " 9th World Sustainability Forum (WSF 2021)", 13–15 September 2021.
- Membro della Conference Committee dell'evento 1st International Online Conference on Agriculture - Advances in Agricultural Science and Technology (IOCAG2022), che si terrà tra il 10–25 February 2022.

**Attività di
informazione e
divulgazione**

- Membro della Conference Committee dell'evento The 2nd International Electronic Conference on Foods 2021 — Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World online che si terrà tra il 15-30 Ottobre 2021.

- Membro della Conference Committee dell'evento 2nd International Electronic Conference on Applied Sciences (ASEC 2021) Online che si terrà tra il 15-31 Ottobre 2021.

-Membro della Conference Committee 2nd International Electronic Conference su Nutrients che si terrà su 15-31 Marzo 2022.

-Membro della Committee della 1st International Electronic Conference on Horticulturae che si terrà dal 3 al 17 Febbraio 2022.

- Membro della Committee della The 2nd International Electronic Conference on Diversity (IECD 2022)—New Insights into the Biodiversity of Plants, Animals and Microbes che si terrà dal 15 al 31 Marzo 2022.

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 e attività didattica.