

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MANNOZZI CINZIA**

Nazionalità **Italiana**

ESPERIENZE LAVORATIVE

• **Date** **Ottobre 2015/ Aprile 2019**

Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, tematica di ricerca in Scienze e Biotecnologie degli alimenti, con il progetto di ricerca dal titolo: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta" Tutor: Prof. Santina Romani; Co-tutor: Dr. Urszula Tylewicz

• **Tipo di azienda o settore**

Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)

• **Principali mansioni e responsabilità**

Applicazione di tecnologie innovative di processo (campi elettrici pulsati, riscaldamento ohmico, disidratazione osmotica, alte pressioni di omogenizzazione) e di confezionamento (*edible coating*) su diverse matrici di origine vegetale, al fine di mantenere e/o incrementare la qualità e quindi la stabilità. Analisi delle caratteristiche qualitative, nutrizionale e funzionali e studi di *shelf-life* sui diversi prodotti ottenuti (freschi, disidratati e succhi)

Date **Novembre 2016/ Maggio 2017**

Formazione all'estero, nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, con il progetto di ricerca dal titolo "Effects of pulsed electric field and ohmic heating for bioactive compounds extraction from fruit and vegetable matrix"

• **Tipo di azienda o settore**

Institute of Food Technology
Department of Food Science and Technology, Boku University of Natural Resources and Life Sciences (Vienna, Austria)

• **Principali mansioni e responsabilità**

Ottimizzazione (modulazione dei parametri di processo) ed applicazione dei campi elettrici pulsati e del riscaldamento ohmico, al fine di incrementare la resa estrattiva in succo ed il rilascio di composti antiossidanti, su tessuti di carota e mela. Analisi dell'indice di disintegrazione cellulare, colorimetriche ed enzimatiche (enzimi ossidativi) nei diversi campioni di succo.

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date | <p>Maggio 2014/ Ottobre 2015</p> <p>Assegnista di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna - Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, con un assegno dal titolo: "Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ).</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore | <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Il presente progetto di ricerca si propone di valutare aspetti qualitativi, metabolici e funzionali di mele di IV gamma sottoposte ad interventi tecnologici innovativi (Impregnazione sottovuoto e gas plasma) e a confezionamento durante lo stoccaggio.</p> <p>Analisi spettrofotometriche, identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali (mela, kiwi, melone, succhi di mandarino).</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date | <p>Marzo 2013</p> <p>Tirocinio formativo curricolare presso l'Università degli Studi di Bologna</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore | <p>Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Studi di shelf-life di campioni di cavolfiore pastellato e congelato durante la conservazione, finalizzati a valutare l'effetto di tre diversi materiali di confezionamento sulla shelf-life del prodotto. Valutazione del contenuto di clorofilla in campioni di spinaci surgelati conservati in tre differenti materiali. Analisi del contenuto in cloruri in estratti e granulati proteici di origine vegetale e animale.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date | <p>Da Giugno ad Agosto 2009</p> <p>Tecnico di laboratorio presso l'azienda TreValli Cooperlat Soc. Coop. Agricola Jesi (AN)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore | <p>Produzione e controllo qualità di latte e derivati.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Conduzione di analisi chimiche, reologiche e microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari. Gestione della certificazione relativa alla produzione di latte AQ.</p> |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Data* **Novembre 2017**
Vincitrice del terzo posto “GNT Young Scientist Award 2017” con il contributo scientifico dal titolo “ *Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices*”
- *Data* **21-24 Marzo 2016**
Partecipazione alla 3th School “PEF processing of Food” con il conseguimento di 5 ECTS presso *University College Dublin*
- *Data* **19-24 Aprile 2015**
Vincitrice del premio per la migliore presentazione poster dal titolo: “*Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree*”, nel “*Fourth International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies*”, INOPTEP, 2015 (Divčibare, Serbia).
- *Data* **Ottobre e Novembre 2014**
Partecipazione al corso di inglese “*Accademic Writing*” tenuto dalla docente Giulia Scarpa per i dottorandi del XXX ciclo in Scienze e Biotecnologie Alimentari presso la sede CLA (Centro Linguistico di Ateneo) di Cesena.
- *Data* **3 Dicembre 2013**
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- *Qualifica conseguita*
Studio ed approfondimento delle tematiche relative alla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari; conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing.
- *Tesi*
In: “Qualità e formulazione degli alimenti (C.I.)”
Titolo: “*Studio delle potenzialità di un trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche per la stabilizzazione di melone di IV gamma*”
Relatore: Dr. Pietro Rocculi
- *Data* **06 Ottobre 2010**
Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
Laurea Triennale in Scienze degli Alimenti
- *Qualifica conseguita*
Svolgere compiti tecnici legati alla gestione e controllo delle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, anche con riferimento alla introduzione di innovazioni di processo e di prodotto negli specifici ambiti produttivi del settore alimentare.
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tesi | <p>In: "Scienze Ambientali e delle Produzioni vegetali" Titolo: "<i>Influenza dell'irrigazione sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei frutti di pesco (Prunus Persica)</i>". Relatore: Prof. Bruno Mezzetti</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Data | <p>1 Luglio 2006</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | <p>Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci" Jesi (AN)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita | <p>Diploma di maturità scientifica</p> |
| <p>PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E AFFILIAZIONI</p> | <p>Autore di 7 pubblicazioni indicizzate sul SCOPUS/WOS https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340 Autore di circa 16 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni</p> <p>Membro "Young EFFoST Council" con il ruolo di "Social Media Management"</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</p> | |
| <p>MADRELINGUA</p> | <p>ITALIANO</p> |
| <p>ALTRE LINGUE</p> | <p>INGLESE</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>Livello B2 Livello B2 Livello B2</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>FRANCESE</p> <p>Buono Buono Buono</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p> | <p>Capacità di lavorare in gruppo, maturata in molteplici situazioni sia di studio e ricerca che nelle varie esperienze lavorative in cui era indispensabile la collaborazione. Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero. Buone capacità di comunicare in modo chiaro e preciso.</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE</p> | <p>Ottima conoscenza del Pacchetto Office, Internet, Statistica per Windows, R software, Image ProPlus, Photoshop, softwares specifici per attrezzature di laboratorio.</p> |

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Buona conoscenza delle principali metodiche di analisi degli alimenti.
Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica e nutrizionale degli alimenti (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro per la determinazione di composti antiossidanti ed attività enzimatica). Utilizzo delle tecniche per valutazione del calore prodotto dagli alimenti (Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) e Calorimetria in Isoterma (TAM)). Competenza nell'utilizzo di sistema d'analisi di struttura e microstruttura, in particolare Texture Analyser e tecniche microscopiche. Identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali.
Buona capacità di interpretazione ed elaborazione dati attraverso l'utilizzo di software specifici quali R e Statistica.

PATENTE

B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo inoltre la pubblicazione sul web del presente documento.

Jesi, 24/06/2019

In fede

Cinzia Mannozi

Publicazioni:

- 1) Tappi S, Mannozi C, Tylewicz U, Romani S, Dalla Rosa M, Rocculi P ***“Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree”*** In Proc.s of the *Fourth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015* Divčibare (Serbia), (poster and paper in *Journal on processing and energy in agriculture*).
- 2) **Mannozi C.**, Tylewicz U., Romani S. and Dalla Rosa M. (2016). ***“Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries”***. In Proc. of 3rd School on PEF Processing of Food, pp 183 Dublin, 21-24 March 2016.
- 3) Betoret E, **Mannozi C**, Dellarosa N, Laghi L, Rocculi P, Dalla Rosa M (2016) ***“Metabolomic studies after high pressure homogenization processed low pulp mandarin juice with trehalose addition”***. Functional and technological properties, *J Food Engineering* 2017 Vol.200, 22-28.
- 4) Tylewicz U, Tappi S, **Mannozi C**, Romani S, Dellarosa N, Laghi L, Ragni L, Rocculi P, Dalla Rosa M (2017) ***“Effect of pulsed electric field (PEF) pre-treatment coupled with osmotic dehydration on physico-chemical characteristics of organic strawberries”***, *J Food Engineering* Vo. 213, 2-9.
- 5) **Mannozi C.**, Cecchini J.P., Tylewicz, U., Siroli L., Patrignani F., Lanciotti R., Rocculi P., Dalla Rosa M. and Romani S (2017). ***“Study on the efficacy of edible coatings on quality of blueberry fruits during shelf-life”***, *LWT-Food Science & Technologies*, 85, 440-444.
- 6) **Mannozi C.**, Tylewicz U., Chinnici F., Siroli L., Rocculi P., Dalla Rosa M., & Romani S. (2018) ***“Effects of chitosan based coatings enriched with procyanidin by-product on quality of fresh blueberries during storage”***, *Food Chemistry*, 251:18-24.
- 7) **Mannozi C**, Fauster T, Haas K, Tylewicz U, Romani S, Dalla Rosa M., Jaeger H. (2018) ***“Role of thermal and electric field effects during the pre-treatment of fruit and vegetable mash by pulsed electric fields (PEF) and ohmic heating (OH)”***, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 48, 131-137.
- 8) Siracusa V., Romani S., Gigli M., **Mannozi C.**, Cecchini J.P., Tylewicz U., Lotti N. (2018) ***“Characterization of active edible coating films based on citral essential oil, alginate and pectin”***, *Materials*, doi: 10.3390/ma11101980.
- 9) Dalla Rosa M., Canali G., **Mannozi C.**, Tylewicz U., Rocculi P., Romani S. (2018) ***“Applicazione di “coating” edibili su frutta processata al minimo”***. (*Frutticoltura* 82 n.6, 48-51).

- 10) Tylewicz U., Mannozi C., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2019) "**Chemical and physico-chemical properties of dried organic strawberries enriched with bilberry juice**", LWT- Food Science & Technologies, accepted).
- 11) Patrignani F., Mannozi C., Tappi S., Tylewicz U., Pasini F., Castellone V., Riciputi Y., Rocculi P., Romani S., Caboni M.F., Gardini F., Lanciotti R., Dalla Rosa M. "**Effect of (ultra)-high pressure homogenization on the shelf-life and functionality of organic kiwifruit juice**", Frontiers in Microbiology 10, 246.
- 12) Mannozi C., Rompoonpol K., Fauster T., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Jaeger H. (2019) "**Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of fruit and vegetable juices**". Foods, submitted.
- 13) Canali G., Glicerina V., Mannozi C., Tylewicz U., Dalla Rosa M., Romani S. (2019) "**Influence of two different coating application methods on the nutritional enhancement of fresh cut melon**", Food Chemistry, submitted.