



Curriculum vitae

INFORMAZIONI
PERSONALI

Silvia Marzocchi

[Redacted address]

[Redacted phone number]

[Redacted email address]

[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted text]

ESPERIENZA
LAVORATIVA

18/06/2024-in corso Tutor didattico presso Centro Formazione Insegnanti dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

Attività di supporto alla didattica relativa agli insegnamenti AGRI-07/A e AGRI-08/A (ex AGR-15 e AGR-16) per la classe A031 – Scienze degli Alimenti. L'attività di tutoraggio prevede esercitazioni, assistenza agli studenti, indicazioni e chiarimenti su organizzazione e contenuti del percorso, supporto alla preparazione/gestione/valutazione esami, predisposizione di materiali a supporto della didattica, supporto organizzativo al docente.

Anno Accademico 2020/21-in corso Professoressa a contratto presso DISTAL (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) presso il corso di Laurea "Economia e Marketing del Sistema Agro-Industriale – Università di Bologna.

Anno Accademico 2024-2025: Modulo 2 dell'insegnamento "Principi di Tecnologie Alimentari e di Qualità dei Prodotti Alimentari". Crediti Formativi: 2.

Anno Accademico 2023-2024: Modulo 2 dell'insegnamento "Principi di Tecnologie Alimentari e di Qualità dei Prodotti Alimentari". Crediti Formativi: 2.

Anno Accademico 2022-2023: Modulo 2 dell'insegnamento "Principi di Tecnologie Alimentari e di Qualità dei Prodotti Alimentari". Crediti Formativi: 2.

Anno Accademico 2021-2022: Modulo 2 dell'insegnamento "Gestione e Analisi della Qualità dei Prodotti Alimentari". Crediti Formativi: 2.

Anno Accademico 2020-2021: Modulo 2 dell'insegnamento "Gestione e Analisi della Qualità dei Prodotti Alimentari". Crediti Formativi: 2.

01/01/2023-in corso Assegnista di ricerca presso DISTAL-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – Università di Bologna.

Titolo dell'assegno: "Produzione e valutazione della qualità di alimenti speciali" all'interno del progetto europeo PLAN'EAT dal titolo "Food systems transformation towards healthy and sustainable dietary behaviour"

Il progetto è incentrato sulla caratterizzazione di cereali selezionati per la produzione di nuovi alimenti, al fine di favorire la transizione verso un comportamento alimentare sano e sostenibile, concentrandosi sulle materie prime e

sulle metodologie di lavorazione. La valutazione della qualità degli alimenti a base di cereali viene effettuata mediante la determinazione analitica di composti bioattivi, come i composti fenolici, e la loro ritenzione durante la shelf-life mediante l'utilizzo di tecniche cromatografiche.

Tutor: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni.

13/06/2022-31/12/2022 [Contratto di collaborazione coordinata e continuativa con Ser.In.Ar.](#)
Titolo del contratto: "Attività di ricerca per la produzione e la valutazione della qualità di alimenti speciali".

L'attività di ricerca ha avuto lo scopo di valutare le basi scientifiche esistenti sulla transizione verso un comportamento alimentare sano e sostenibile a livello locale/nazionale ed europeo. Nello specifico, l'attività era relativa alla caratterizzazione di cereali selezionati nel corso del progetto con i quali sono stati sviluppati nuovi alimenti. I focus riguardavano la valutazione delle materie prime, le metodologie di lavorazione di esse e degli alimenti finiti e la formulazione di nuovi prodotti.

Tutor: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni.

01/11/2018-12/06/2022 [Assegnista di ricerca presso DISTAL-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – Università di Bologna.](#)
Titolo dell'assegno: "Qualità e sicurezza degli alimenti in relazione a nuove tecnologie" all'interno del progetto PRIN2015 dal titolo "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano (pasta, cous cous) ad alta sostenibilità ambientale".

Il progetto era incentrato sull'introduzione di innovazioni di processo, come l'essiccamento, e di prodotto, come semole a basso tasso di raffinazione, nel processo di produzione di pasta secca e cous cous. In particolare, tale progetto verteva sulla valutazione delle caratteristiche qualitative di pasta secca e cous cous essiccati con un focus sulla componente lipidica. La componente lipidica è stata studiata dal punto di vista caratteristico e dell'ossidazione attraverso determinazioni analitiche di contenuto in acidi grassi, steroli e componenti volatili (mediante GC) e tocoferoli (mediante HPLC); oltre alla determinazione spettrofotometrica di perossidi e attività antiossidante.

Tutor: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni.

01/11/2017-31/10/2018 [Assegnista di ricerca presso CIRI \(Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare\) – Università di Bologna.](#)
Titolo dell'assegno: "Scale-up industriale di un prodotto fermentato di nuova concezione"

La peculiarità e l'innovatività del CIRI Agroalimentare ruotano attorno alla visione integrata dell'alimento come frutto di una sequenza di interventi calibrati in modo da programmare e prevedere la sicurezza, la qualità organolettica e nutrizionale e la shelf-life del prodotto. A tal fine le competenze tecnologiche, microbiologiche, analitiche e nutrizionali, presenti all'interno del CIRI Agroalimentare, sono integrate in modo da fornire all'industria non solo un servizio ma un supporto per tutte le fasi della produzione e innovazione attraverso l'applicazione di un approccio integrato basato sulle esigenze dell'industria. Ricercatrice coinvolta in progetti regionali ed europei all'interno del laboratorio di Tecnologie Alimentari, che si occupa dello studio della componente lipidica di diverse matrici alimentari, sia animali che vegetali; determinazione della qualità e della shelf-life di prodotti alimentari; caratterizzazione e valorizzazione di sottoprodotti.

Tutor: Prof. Fausto Gardini.

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

- 19/11/2024-in corso Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
ASN 2023/2025 bandita con decreto direttoriale n. DD 1796/2023.
La validità dell'abilitazione decorre dal 19/11/2024 al 19/11/2035.
- 01/11/2014-30/10/2017 Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – Università di Bologna
curriculum: Biotecnologie degli Alimenti, XXX ciclo.
Tutor: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni.
Titolo del progetto di ricerca: "Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria della carne bovina: sintesi e studio di lipofenoli".
Nel corso del periodo di dottorato sono stati caratterizzati sottoprodotti derivanti dall'industria della carne bovina, attraverso l'utilizzo di innovative tecniche cromatografiche quali fast GC e HPLC, accoppiati a diversi rilevatori (FID, UV, FLD, ELSD, MS). In seguito a tale caratterizzazione, è stata utilizzata la frazione lipidica dei sottoprodotti per la sintesi di lipofenoli, molecole con proprietà antiossidanti e liposolubili allo stesso tempo. In seguito, sono stati formulati prodotti da forno con diverse concentrazioni di lipofenolo al fine di valutarne l'efficacia antiossidante in un sistema reale, valutando l'avanzamento del processo ossidativo durante la shelf -life di tali prodotti.
- 01/09/2016 – 28/02/2017 Esperienza all'estero come ricercatrice presso Department of Engineering, Aarhus University (Danimarca)
Tutor: Prof. Zheng Guo.
Titolo del progetto: **"Biosynthesis and characterization of novel polyphenol-containing amphiphilic lipids for improved antioxidation functionality"**
Messa a punto del metodo di sintesi di molecole con attività emulsionante in grado di instaurarsi nell'interfaccia olio/acqua di un'emulsione e aventi attività antiossidante. Nello specifico è stato sintetizzato un nuovo gruppo di lipidi anfifilici attraverso catalisi enzimatica; al fine di identificare le nuove molecole sono state utilizzate tecniche innovative quali HPLC-MS e 1H/13C NMR. Dalla collaborazione con l'Università di Aarhus è stato pubblicato l'articolo dal titolo "Enzymatic alkylsuccinylation of tyrosol: synthesis, characterization and property evaluation as dual-functional antioxidants" sulla rivista Food Chemistry.
- 21/10/2014 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70)
Università di Bologna, campus di Cesena
Laurea conseguita il 21/10/2014 con voto 110/110 e lode.
Tesi in Modificazioni Chimiche e Analisi degli Alimenti.
Titolo: **"Studio dell'effetto di diverse condizioni di tostatura sulle proprietà chimico-fisiche e biochimiche di nocciole polacche (*Corylus avellana* L. var. *Kataloński*)"**. Relatrice: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni.

04/12/2012 [Laurea in Tecnologie Alimentari \(classe L-26\)](#)
[Università di Bologna, campus di Cesena](#)
Laurea conseguita il 04/12/2012 con voto 97/110.
Tesi in Tecnologie Alimentari I.
Titolo: "**Determinazione dei composti fenolici in succhi di melograno**".
Relatrice: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni.

Corsi di formazione

08/09/2023 [Ricerca applicata e innovazione nella filiera della canapa alimentare e industriale](#)
Convegno, svoltosi a Bologna, dal carattere scientifico-divulgativo riguardante le potenzialità di ricerca inerenti alla canapa industriale ed alimentare. Sono state presentate le attività di ricerca svolte da docenti e ricercatori/ricercatrici del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) di UNIBO.

16-17/02/2023 [XX Convegno AISSA – Le scienze agrarie nella bioeconomia](#)
Il convegno annuale 2023 di AISSA, svoltosi a Bologna, ha affrontato il tema della bioeconomia e delle implicazioni del suo sviluppo per le scienze agrarie. L'Italia ha adottato la propria strategia sulla bioeconomia nel 2017, seguita dal piano d'azione per l'implementazione della strategia. Il convegno ha focalizzato l'attenzione sul modo in cui il concetto di bioeconomia influenza e modifica i contenuti delle scienze agrarie; come le scienze agrarie possono contribuire allo sviluppo della bioeconomia; come la bioeconomia interagisce con altri trend tecnologici.

15/02/2022 [Corso di Formazione sull'utilizzo dello strumento HPLC-ESI-QqQ-MS tenuto dal Dott. Andrea Buozzo di Agilent Technologies](#)
Il Corso ha avuto lo scopo di illustrare le modalità di utilizzo dello strumento ad elevate prestazione HPLC collegato ad un triplo quadrupolo come spettrometro di massa. Sono stati trattati concetti di base come purge, prime e conditioning, ogni singolo modulo dello strumento (pompa, autocampionatore, colonna e rivelatore) è stato analizzato in ogni sua parte, comprese le tecniche di manutenzione di base. Inoltre è stato approfondito l'utilizzo del software Mass Hunter per calibrare lo spettrometro di massa, impostare un metodo, creare una worklist, elaborare i dati mediante il software Data Analysis e come utilizzare il Sistema Optimizer.

27/11/2020 [Food & Enviro Sample Prep Day](#)
Partecipazione al webinar online organizzato da Waters SpA.
Formazione teorica su aspetti pratici e suggerimenti concreti per ottimizzare gli step di preparazione del campione.

09/07/2020 [8th MS J-DAY](#)
Partecipazione al workshop online "I giovani e la spettrometria di massa" organizzato dalla Società Chimica Italiana-Divisione di Spettrometria di Massa e Gruppo Giovani

16/06/2020 [3rd GCxGC MS Virtual School](#)
Partecipazione alla virtual school organizzata dalla Divisione di Spettrometria di Massa con l'Università degli Studi di Torino e il supporto di Agilent Technologies e SRA Instruments.
Formazione teorica sulle applicazioni della spettrometria di massa accoppiata a

gas cromatografia bidimensionale “comprehensive” GCxGC-MS.

- 16-19/09/2019 **GCxGC Symposium & Workshop – LECO Center**
Partecipazione al workshop organizzato da LECO presso LECO European Application & Technology Center, Berlino.
Presentazione ed utilizzo da parte di esperti di tecnologia GCxGC della strumentazione LECO (LECO Flow-modulator e Thermo-modulator).
- 22-23/11/2018 **3rd FOOD SAFETY SCHOOL**
Partecipazione alla terza Food Safety School presso i laboratori Food Research Labs di Barilla S.p.A., Parma.
Formazione pratica sulle applicazioni della spettrometria di massa nell'ambito della sicurezza alimentare. Determinazione con strumenti ad alta risoluzione di contaminanti di processo (e.g. acrilammide) su prodotti da forno; di contaminanti da campo (e.g. micotossine) su cereali in granella, ed analisi retrospettiva/non target.
- 18/06/2018 **Seminario “Il Regolamento UE 2017/2158 sull'acrilammide nel food e attuazione delle misure di attenuazione”**
Organizzato da Ars Edizioni Informatiche in collaborazione con EuFAN S.r.l (Spin-off Università di Pavia). Milano, 18/06/2018.
- 29/05/2018 **Separation Day 2018 – Waters Corporation**
Partecipazione al workshop riguardante sviluppi tecnologici in campo LC-MS comprese la preparazione del campione e software per la gestione e l'archiviazione del dato analitico. Bologna, 29/05/2018.
- 28/05/2018 **6th MS J-DAY**
Partecipazione al workshop “I giovani e la spettrometria di massa” organizzato dalla Società Chimica Italiana-Divisione di Spettrometria di Massa e Gruppo Giovani. Roma, 28/05/2018.
- 12-16/03/2018 **22° Corso di Spettrometria di Massa**
Partecipazione al 22° Corso sulla Spettrometria di Massa, organizzato dalla Divisione di Spettrometria di Massa presso la Certosa di Pontignano, Siena.
Il corso ha fornito i fondamenti di spettrometria di massa, illustrando le tecniche di ionizzazione, analizzatori, accoppiamento GC-MS e HPLC-MS, spettrometria di massa tandem MS/MS ed il trattamento quali-quantitativo del dato. Ai fondamenti sono seguite le applicazioni della spettrometria di massa, esercitazioni di interpretazioni di spettri ottenuti mediante ionizzazione elettronica, electrospray e MALDI.
- 19-20/09/2017 **3th MS Envi School**
Formazione pratica sulle applicazioni della spettrometria di massa, organizzata dalla Divisione di Spettrometria di Massa, presso ARPAE (Agenzia Regionale per la Prevenzione, l'Ambiente e l'Energia dell'Emilia Romagna), Bologna.
La scuola ha fornito indicazioni sull'analisi quantitativa mediante SPME di composti volatili e semivolatili in acqua, su metodi ufficiali e accreditati, e su estrazione SPME ed il suo accoppiamento GC-MS e GC-MS/MS.
- 08/06/2016 **Workshop: “3-MCPD in edible vegetable oils occurrence and analytical methods”**
Workshop organizzato da SISSG – Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse a Udine.

Il workshop aveva l'obiettivo di aggiornare il personale scientifico sulla formazione di 3-MCPD in oli durante la raffinazione e metodi analitici per la sua determinazione

23/02-07/03/2014 [Corso per Aspiranti Assaggiatori ed Assaggiatrici di Olio d'Oliva](#)
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna in collaborazione con Ser.In.Ar. Soc.Cons.p.A, Cesena.
Aspetti agronomici, tecnologici, di trasformazione delle olive, di caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini, ed anche di aggiornamenti normativi del settore olivicolo italiano, internazionale e comunitario. Esercitazioni sensoriali, degustazioni guidate e prove pratiche per il riconoscimento degli attributi di fruttato, amaro e piccante e per la valutazione degli attributi negativi di rancido, avvinato e riscaldamento/morchia.

[Pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali](#)

Pasini F., Marzocchi S.*, Ravagli C., Cuomo F., Messia M.C., Marconi E., Caboni M.F. Effect of replacing olive oil with oil blends on physicochemical and sensory properties of taralli. *International Journal of Food Science and Technology*, 2023, 59(4), 2697-2706.

Tedeschi P., Marzocchi S., Marchetti N., Barba F.J., Maietti A. Influence of post-harvest 1-methylcyclopropene (1-MCP) treatment and refrigeration on chemical composition, phenolic profile and antioxidant modifications during storage of Abate Fetel pears. *Antioxidants*, 2023, 12, 1955.

Bravo Bolivar M.S., Pasini F., Marzocchi S., Ravagli C., Tedeschi P. Future perspective and technological innovation in cheese making using artichoke (*Cynara scolymus*) as vegetable rennet: a review. *Foods*, 2023, 12, 3032.

Marzocchi S., Messia M.C., Marconi E., Caboni M.F., Pasini F. Lipid process markers of durum wheat debranning fractions. *Foods*, 2023, 12, 3036.

Borgonovi S.M., Chiarello E., Pasini F., Picone G., Marzocchi S., Capozzi F., Bordoni A., Barbiroli A., Marti A., Iametti S., Di Nunzio M. Effect of sprouting on biomolecular and antioxidant features of common buckwheat (*Fagopyrum esculentum*). *Foods*, 2023, 12, 2047.

Marzocchi S., Caboni, M.F., Pasini F. Co-milling process of olives and oleaginous matrices with high nutritional value: a preliminary characterisation of the obtained oils. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2022, 73(8), 1057-1066.

Tavakoli A., Ali Sahari M., Barzegar M., Gavlighi H.A., Marzocchi S., Marziali S., Caboni M.F. Deodorization of sunflower oil by high voltage electric field as a nonthermal method sunflower oil refining by electric field. *Journal of Food Science*, 2022, 87, 4363-4378.

Marzocchi S.*, Caboni M.F., Greco Miani M., Pasini F. Wheat germ and lipid oxidation: an open issue. *Foods*, 2022, 11, 1032.

Tavakoli A., Ali Sahari M., Barzegar M., Gavlighi H.A., Marzocchi S., Marziali S., Caboni M.F. The effect of refining process on the volatile compounds, oxidation stability and fatty acid profile of soybean oil using an electrostatic field. *Journal of Processing and Preservation*, 2021, 00:e16160

Marzocchi S., Pasini F., Caboni M.F., Buscaroli C., Gregori R., Palara U., Sansavini S. Aromi e qualità delle antiche pesche bianche romagnole riscoperte dai mercati. *Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura*, 2021, 6, 24-33.

Tedeschi T., Anzani C., Ferri M., Marzocchi S., Caboni M.F., Monari S., Tassoni A. Enzymatic digestion of calf fleshing meat by-products: antioxidant and anti-tyrosinase activity of protein hydrolysates, and identification of fatty acids. *Foods*, 2021, 10, 755.

Salaberria F., Marzocchi S.*, Bortolazzo E., Carrin M.E., Caboni M.F. Study of the effect of NaCl on lipolysis in Parmigiano Reggiano cheese. *ACS Food Science & Technology*, 2021, 1, 54-59.

Marzocchi S.*, Caboni M.F. Effect of harvesting time on hemp (*Cannabis sativa* L.) seed oil lipid composition. *Italian Journal of Food Science*, 2020, 32, 1018-1029.

Marzocchi S., Baldi E., Crucitti MC., Toselli M., Caboni M.F. Effect of harvesting time on volatile compounds composition of bergamot (*Citrus x Bergamia*) essential oil. *Journal of Flavour and Fragrance*, 2019, 34, 426-435.

Genovese G., Tappi S., Luo W., Tylewicz U., Marzocchi S., Marziali S., Romani S., Ragni L., Rocculi P. Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2019, 55, 18-26.

Marzocchi S.*, Caboni M.F. Study of the effect of tyrosyl oleate on lipid oxidation in a typical italian bakery product. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2018, 66, 12555-12560.

Marzocchi S., Pasini F., Baldinelli C., Caboni M.F. Value-addition of beef meat by-products: lipid characterization by chromatographic techniques. *Journal of Oleo Science*, 2018, 67, 143-150

Marzocchi S., Anankanbil S., Caboni M., Guo Z. Enzymatic alkylsuccinylation of tyrosol: synthesis, characterization and property evaluation as dual-functional antioxidants. *Food Chemistry*, 2018, 246, 108-114.

Marzocchi S., Pasini F., Verardo V., Ciemniewska-Żytkiewicz H., Caboni M.F., Romani S. Effects of Different Roasting Conditions on Physical-Chemical Properties of Polish Hazelnuts (*Corylus avellana* L. var. Kataloński). *LWT – Food Science and Technology*, 2017, 77, 440-448.

Partecipazione a convegni con poster o comunicazioni orali

Marzocchi S., Caboni, M.F. “Study of the antioxidant potential of Tyrosyl Oleate in a real food system”. Poster presentato al 5th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidant (Euro Fed Lipid). Bologna, 8-10 luglio 2024.

Marzocchi S., Pasini F., Santi R., Caboni M.F. “Pasta di semola arricchita: studio dell'effetto del processo produttivo e della cottura sui composti antiossidanti”. Presentazione orale al 13° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Torino, 19-21 Giugno 2024.

Marzocchi S., Pasini F., Renzo Santi, Caboni M.F. “The effect of production process on antioxidant compounds in enriched pasta”. Presentazione orale al convegno Food Science 2024 – Global Summit on Food Science and Technology. Roma, 4-5 Marzo 2024.

Marzocchi S., Pasini F., Santi, R., Caboni M.F. “Enrichment of pasta in antioxidant compounds: from raw material to cooked pasta”. Poster presentato al 7th International Conference on Foodomics. Cesena, 14-16 Febbraio 2024.

Marzocchi S., Ravagli C., Caboni M.F., Pasini F. “Study of the oxidative stability of thermally stressed vegetable oils”. Poster presentato al XIII National Congress of Food Chemistry. Marsala, 29-31 Maggio 2023.

Marzocchi S., Pasini F., Di Nunzio M., Iametti S., Marti A., Caboni M.F. “Profiling of phenolic compounds by HPLC-ESI-QqQ-MS in sorghum and buckwheat flours at different germination times”. Poster presentato al 7th MS Food Day, Firenze, 5-7 Ottobre 2022.

Marzocchi S., Pasini F., Messia M.C., Marconi E., Caboni M.F. “Determinazione di marker di processo in grano duro nazionale e canadese sottoposti a macinazione e decorticazione”. Poster presentato al 12° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Portici, 15-17 Giugno 2022.

Marzocchi S., Pasini F., Caboni M.F. “Characterization of biscuits and taralli obtained with different lipidic formulations and determination of their oxidative stability”. Poster presentato al 3rd International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants – Euro Fed Lipids. 23-24 Novembre 2020 (Virtual Symposium).

Pasini F., Marzocchi S., Caboni M.F. “La qualità dei prodotti dell'alveare tra dubbi e certezze”. Presentazione orale a “openDISTAL – Una giornata di incontri tra ricercatori, enti e imprese del settore agroalimentare” Bologna, 5 Giugno 2018.

Marzocchi S., Marziali S., Pasini F., Gregori R., Buscaroli C., Caboni MF. “Aromatic profile determination of different italian peach and nectarine cultivars by SPME-GC-MS”. Presentazione orale al convegno “1968-1988: electrospray, MALDI e ambient mass spectrometry”, Bologna, 11 Dicembre 2018.

Marzocchi S., Caboni M.F. “Study of the antioxidant potential of tyrosyl oleate in a real lipid matrix”. Presentazione orale al Congresso internazionale “OLI E GRASSI – Qualità ed autenticità, tecnologie e sottoprodotti”. Bari, 18-19 Ottobre 2018.

Marzocchi S., Marziali S., Caboni M.F. “Comparison between HPLC-ESI-MS/MS and SPME-GC-MS techniques for acrylamide determination in potatoes chips”. Poster presentato al XXII International Mass Spectrometry Conference. Firenze, 26-31 Agosto 2018.

Marzocchi S., Baldi E., Toselli M., Caboni M.F. “Effect of harvesting time on volatile composition of bergamot (*Citrus Bergamia*) essential oil”. Poster presentato al 42nd International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium. Riva del Garda, 13-18 Maggio 2018.

Marzocchi S., Caboni M.F. “Optimization of reaction of lipase-catalyzed synthesis of lipophenol, an antioxidant molecule”. Poster presentato al 5th International Conference on Foodomics. Cesena, 10-12 Gennaio 2018.

Marzocchi S. “Enhancement of by-products from bovine industry: study and synthesis of lipophenols”. Presentazione orale al XXII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. Bolzano, 20-22 Settembre 2017.

Marzocchi S. “Lipophenols as an alternative for reuse the lipid fraction of by-products from beef industry”. Presentazione orale al Workshop PhD Students, Wageningen University – University of Bologna. Cesena, 14 Marzo 2017.

Marzocchi S., Pasini F., Verardo V., Ciemniewska-Żytikiewicz H., Romani S., Caboni, M. F. “Effects of different roasting conditions on physical-chemical and biochemical properties of Polish hazelnuts (*Corylus avellana* L. var. Kataloński)”. Poster presentato al 4th Foodomics International Conference – Food to life. Cesena, 8-9 Ottobre 2015.

Marzocchi S. “Caratterizzazione e riqualificazione di scarti carni”. Presentazione orale al workshop Traditional Food Entrepreneurship Innovation and Technology-Transfer. Cesena, 13 Novembre 2015.

Marzocchi S. “Study of the lipid fraction in beef products from meat industry”. Poster presentato al 20th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Perugia, 23-25 Settembre 2015.

[Contributi a convegni con poster o comunicazioni orali](#)

Antonioni V., Pasini F., Marzocchi S., Passeri S., Caboni M.F. “Evaluation of antioxidant strategies in pet food shelf life management: some case studies”. Poster presentato al 5th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidant (Euro Fed Lipid). Bologna, 8-10 luglio 2024.

Ravagli C., Pasini F., Marzocchi S., Caboni M.F. “Characterization of mildly thermally stressed grapeseed oil, a study on the oxidation kinetics during the

first phases of oxidation”. Poster presentato al 5th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidant (Euro Fed Lipid). Bologna, 8-10 luglio 2024.

Pasini F., Marzocchi S., Ravagli C., Caboni M.F. “Problemi e sfide nella macinazione della farina integrale: il caso della pasta integrale”. Poster presentato al 13° Convegno dell’Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Torino, 19-21 Giugno 2024.

Pasini F., Marzocchi S., Caboni M.F. “Whole grain: an open issue”. Presentazione orale al convegno Food Science 2024 – Global Summit on Food Science and Technology. Roma, 4-5 Marzo 2024.

Pasini F., Marzocchi S., Greco Miani M., Caboni M.F. “The wholewheat pasta: expectation vs reality”. Presentazione orale al 7th International Conference on Foodomics. Cesena, 14-16 Febbraio 2024.

Marzocchi S., Ravagli C., Caboni M.F., Pasini F. “Effect of light on the initiation of oxidation of vegetable oils”. Poster presentato al XIII National Congress of Food Chemistry. Marsala, 29-31 Maggio 2023.

Ravagli C., Pasini F., Marzocchi S., Caboni M.F. “Volatile compounds evolution in vegetable oils subjected to mild thermal stress”. Poster presentato al 7th MS Food Day, Firenze, 5-7 Ottobre 2022.

Pasini F., Marzocchi S., Ravagli C., Messia M.C., Caboni M.F. “Studio di shelf life di taralli con miscele lipidiche diverse”. Poster presentato al 12° Convegno dell’Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Portici, 15-17 Giugno 2022.

Pasini F., Marzocchi S., Ravagli C., Messia M.C., Caboni M.F. “Studio di shelf life di biscotti con miscele lipidiche diverse”. Poster presentato al 12° Convegno dell’Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Portici, 15-17 Giugno 2022.

Pasini F., Marzocchi S., Caboni M.F. “Characterization of oils obtained from the co-pressing of olive and oleaginous matrices with high nutritional value and determination of their oxidation stability”. Poster presentato al 3rd International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants – Euro Fed Lipids. 23-24 Novembre 2020 (Virtual Symposium).

Premi e Riconoscimenti

Assegnataria di una borsa di studio per la partecipazione di giovani ricercatori al convegno 7th MS FOOD DAY – 2022 messa a disposizione dal Gruppo Interdivisionale Chimica degli Alimenti (GICA-SCI). Poster: “Profiling of phenolic compounds by HPLC-ESI-QqQ-MS in sorghum and buckwheat flours at different germination times”; Marzocchi S., Pasini F., Di Nunzio M., Iametti S., Marti A., Caboni M.F., Firenze, 5-7 Ottobre 2022.

Assegnataria del premio come “Miglior Abstract” per il Congresso internazionale “OLI E GRASSI – Qualità ed autenticità, tecnologie e sottoprodotti”. Presentazione

orale “Study of the antioxidant potential of tyrosyl oleate in a real lipid matrix”, Marzocchi S., Caboni M.F., Bari, 18-19 Ottobre 2018.

COMPETENZE PERSONALI

Prima Lingua

italiano

Altre lingue

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2
Certificato di lingua inglese B2				

Competenze organizzative e gestionali

Buona capacità di impostare e organizzare il lavoro al fine di raggiungere l’obiettivo finale utilizzando in modo efficiente ed efficace le risorse a disposizione; propensione ad affrontare il lavoro e le diverse sfide con impegno; abilità nel capire gli aspetti essenziali dei problemi definendone le priorità.

Collaborazione e partecipazione a progetti

- 2023-in corso: Collaborazione scientifica con diverse Università europee e CREA Italia (Council for Agricultural Research and Economics) nell’ambito del progetto europeo “PLAN’EAT: Food systems transformation towards healthy and sustainable dietary behaviour” (HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15)
- 2020-2021: Collaborazione scientifica con la società Casillo Next Gen Food srl facente parte dell’azienda Molino Casillo S.p.A. nell’ambito del progetto PON I&CC 2014-2020 “Produzione di uno sfarinato con proprietà nutraceutiche per il trattamento della Sindrome Metabolica (SIMBA)” finanziato dal Fondo per la crescita sostenibile Sportello “Agrifood” (F/200044/01/X45).
- 2017-2018: Collaborazione scientifica con C.R.P.A. S.p.A. – Centro Ricerche Produzioni Animali, SITEIA.PARMA (Centro Interdipartimentale sulla Sicurezza, Tecnologie e Innovazione Agroalimentare) e Consorzio del Parmigiano Reggiano nell’ambito del progetto “PARENT: dalla filiera del Parmigiano Reggiano nuovi prodotti per nuovi target di consumo” finanziato sul Bando POR-FESR Emilia-Romagna 2014-2020 (Programma operativo regionale – Fondo Europeo di sviluppo regionale).
- 2015-2024: Collaborazione scientifica con il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell’Università degli Studi del Molise (Campobasso) con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Maria Cristina Messia e con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Nutrizione del Campus Bio-Medico di Roma con il gruppo di ricerca del Prof. Emanuele Marconi nell’ambito di diversi progetti:
 - Progetto INTEGRi “Pasta e prodotti da forno: Integrità, Salubrità e Sostenibilità - Innovazione di processo e di prodotto” - PON Ricerca e Innovazione 2014–2020. PROGETTI DI RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE (B84I20001050005), finanziato dal Ministero dell’Università e della Ricerca.

-Progetto SOLITALIA “Biotecnologie integrate per l'identità e la competitività delle produzioni e del sistema oleario italiano” - Grandi Progetti R&S – PON IC 2014/2020 (F/090003/00/X36); finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico.

-Progetto di Ricerca PRIN 2015-Prot. 2015 MFP4RC "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, couscous) ad alta sostenibilità ambientale"

- 2015-2017: Collaborazione scientifica nell'ambito del Progetto di Ricerca Cluster Agrifood, “SOstenibilità della Filiiera Agroalimentare italiana” (SOFIA) (CTN01_00230_450760) svoltosi in collaborazione con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, con il Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali col Dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica, Ambientale e dei Materiali (Università di Bologna) e con l'azienda Inalca S.p.A. Responsabile: Maria Fiorenza Caboni.

Competenze professionali

Padronanza nell'utilizzo di tecniche cromatografiche ad alta risoluzione (fast-GC, HPLC) accoppiate a diversi tipi di rivelatori (FID, UV, FLD, MS, ELSD) e di metodi spettrofotometrici acquisita nel corso delle diverse collaborazioni scientifiche all'interno del polo scientifico di Bologna.

Attività di supporto alla didattica attraverso esercitazioni di laboratorio svoltesi durante il corso “Modificazioni ed Analisi Chimiche degli Alimenti”.

Co-tutor della tesi di Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie Ambientali e Alimentari, curriculum Food Science and Biotechnology di Cesare Ravagli (XXXVII ciclo) presso l'Università di Bologna. Titolo della tesi: “Technological, sensory and nutritional assessment of eco-friendly food lipids”. Tutor: Maria Fiorenza Caboni. Dal 01/01/2022-in corso.

Attività di correlatrice di tesi di laurea triennale in Tecnologie Alimentari presso l'Università di Bologna:

-Giulia Gramenzi “**Effetto antiossidante o pro-ossidante di sostanze naturali in condizioni di ossidazione forzata**” Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2019/2020.

-Camilla Bondanini “**Stabilità ossidativa di alimenti per animali d'affezione: studio di crocchette**”. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2019/2020.

-Marica Mugnaini “**Nocciola e pistacchio: caratteristiche compositive e tecnologiche e prospettive d'impiego**”. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2019/2020.

-Sara Cortesi “**Valutazione della stabilità ossidativa di biscotti e taralli a diversa formulazione**”. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2019/2020.

-Maria Ventricelli “**Stato dell'arte sulla caratterizzazione delle sostanze antiossidanti delle nocciole**”. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2018/2019.

-Chiara Bassi “**Determinazione del contenuto in tocoferoli in campioni di grano duro nazionale e canadese**”. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni,

- Correlatori: Federica Pasini, Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2018/2019.
- Ylenia Fedeli **“Determinazione di acidi grassi liberi in campioni di Parmigiano Reggiano a ridotto contenuto di sale”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno accademico 2018-2019.
 - Alessia Belletti **“Riduzione enzimatica del contenuto di acrilammide nei prodotti da forno mediante asparaginasi”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno accademico 2018-2019
 - Adeline Menifuet Gankam **“Studio della componente volatile di pesche e nettarine a completa maturazione mediante SPME-GC-MS”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Silvia Marzocchi, Sara Marziali. Anno accademico 2018-2019
 - Morgana Lazzeretti **“Caratterizzazione di oli ottenuti dalla co-frangitura di olive e matrici oleaginosi ad alto valore nutrizionale”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Silvia Marzocchi, Federica Pasini. Anno accademico 2018-2019.
 - Giulia Baldissera **“Tecnologia di produzione e performance della margarina”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Silvia Marzocchi, Vittorio Alpi. Anno accademico 2018-2019
 - Matteo Giorgi **“Valutazione della stabilità ossidativa del Parmigiano Reggiano: confronto tra materia prima e prodotto liofilizzato”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico 2017-2018.
 - Francesca Bosi **“Determinazione del contenuto di acrilamide mediante HPLC-ESI-MS/MS in campioni di chips di patate trattate con diverse tecnologie”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Silvia Marzocchi, Sara Marziali. Anno Accademico 2017-2018.
 - Maria Cristina Crucitti **“Effetto dell’epoca di raccolta sulla composizione in sostanze volatili dell’olio essenziale di bergamotto”** Relatore: Moreno Toselli, Correlatori: Maria Fiorenza Caboni, Elena Baldi, Silvia Marzocchi. Anno Accademico 2017-2018.
 - Ayrton Zama **“Deodorazione di olio di semi: confronto tra due soluzioni impiantistiche con focus sui glicerol esteri”** Relatore: Angelo Fabbri, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico 2017-2018.
 - Alice Canora **“Effetto di emulsioni antiossidanti in matrici alimentari”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico 2017-2018.

Attività di correlatrice di tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l’Università di Bologna:

- Paola Longhitano **“Frazionamenti di oli di oliva per l’analisi di miscele da impiegare nella formulazione di prodotti da forno”**. Relatrice: Federica Pasini, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2023/2024.
- Simone Maretti **“Studio di diverse frazioni di decorticazione e macinazione del grano duro: alla ricerca di un marker lipidico”**. Relatrice: Federica Pasini, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2022/2023.
- Cristian Tardini **“Effetto del processo produttivo sui composti bioattivi della pasta secca: dalla materia prima al prodotto finito”**. Relatrice: Federica Pasini, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2022/2023.
- Eugenia Carini **“Caratterizzazione lipidica di pasta secca integrale: screening di prodotti leader sul mercato”**. Relatrice: Federica Pasini, Correlatori: Silvia Marzocchi, Cesare Ravagli. Anno Accademico: 2022/2023.
- Noemi Giuliani **“Valutazione dello stato ossidativo di pasta secca integrale: screening di prodotti leader sul mercato”**. Relatrice: Federica Pasini,

Correlatori: Silvia Marzocchi, Cesare Ravagli. Anno Accademico: 2022/2023.

-Mattia Parigiani **“Analisi del contenuto di polifenoli e tococromanoli in farine di grano saraceno e sorgo con diverso tempo di germinazione”**. Relatrice: Federica Pasini, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2021/2022.

-Marco Lepore **“Analisi dei componenti volatili nelle varietà di pesche antiche autoctone del territorio emiliano-romagnolo”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2020/2021.

-Riccardo Zanotti **“Caratterizzazione lipidica di biscotti e taralli a diversa formulazione”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2020/2021.

-Giulia Merli **“Caratterizzazione di acidi grassi e steroli nei prodotti della macinazione e decorticazione di grano duro italiano e canadese”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2019/2020.

-Emma Pancirov **“Effetto della fertilizzazione organica sulla qualità organolettica e funzionale di nettarine coltivate in biodinamico”**. Relatore: Moreno Toselli, Correlatori: Maria Fiorenza Caboni, Elena Baldi, Silvia Marzocchi. Anno accademico 2018-2019.

-Sofia Papa **“Studio dell’effetto del trattamento con asparaginasi sul contenuto di acrilammide in prodotti da forno”**. Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno accademico 2018-2019

-Leonardo Graziosi **“Caratterizzazione di oli di girasole e soia raffinati con tecniche non tradizionali”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Silvia Marzocchi, Sara Marziali. Anno accademico 2017-2018.

-Flavia Casciano **“Determinazione di digliceridi come marker della lipolisi in Parmigiano Reggiano iposodico”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico 2017-2018.

-Giulio Strologo **“Caratterizzazione di acidi grassi e colesterolo in campioni di Parmigiano-Reggiano a diversa stagionatura”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Silvia Marzocchi, Ylenia Riciputi. Anno Accademico 2017-2018.

-Davide Baldessarelli **“Sintesi di lipofenoli a partire da sottoprodotti alimentari e studio della capacità antiossidante”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni; Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2016-2017.

-Itzhak Moreno **“Caratterizzazione della frazione lipidica di olio ottenuto da semi di canapa (*Cannabis sativa* L.) coltivati nella provincia di Ancona”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico 2015-2016.

-Sofia Biserni **“Caratterizzazione della frazione lipidica di sottoprodotti derivanti dall’industria di lavorazione della carne bovina”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatori: Federica Pasini, Silvia Marzocchi. Anno accademico 2014-2015.

Attività di correlatrice di tesi di laurea magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali presso l’Università di Bologna:

Francesca Oliviero **“Caseificazione su impianto pilota: valutazione chimica e sensoriale dei formaggi”** Relatrice: Maria Fiorenza Caboni, Correlatrice: Silvia Marzocchi, Fabio Coloretti. Anno Accademico: 2019/2020.

Attività di relatrice di tesi di laurea triennale in Economia e Marketing nel Sistema Agro-Industriale presso l'Università di Bologna:

-Marta Coatti "**Pasta senza glutine: tecnologie di produzione e sfide del mercato attuale**". Relatrice: Silvia Marzocchi. Anno Accademico: 2023/2024.

Guest Editor della special issue intitolata "Antioxidant Compounds in Food Processing" per la rivista scientifica Applied Sciences (Open Access Journal by MDPI, ISSN 2076-3417). La special issue appartiene alla sezione "Scienze e Tecnologie Alimentari". <https://www.mdpi.com/si/applsci/VBU9N4149J>. Dal 05/02/2024 al 20/02/2025.

Referee di riviste scientifiche nazionali e internazionali, indicizzate su SCOPUS/WOS: Italian Journal of Food Science (Chiriotti Ed.), Food Chemistry, Journal of Food Engineering, LWT-Food Science and Technology, Journal of Cereal Science (Elsevier), Journal of Agricultural and Food Chemistry (ACS Publications), Biomolecules (MDPI)

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione e di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Buona capacità nell'utilizzo degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), programmi di posta elettronica e internet, Statistica 8.0 conseguita durante l'attività lavorativa presso l'Università di Bologna. Capacità di utilizzo di software specifici per attrezzature di laboratorio (HPLC e GC): MassHunter, OpenLab, ChemStation, GC Solution, OXISoft.

Patente di guida B

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".

[Redacted signature area]