

Cognome e Nome

Grassi Giulia

## ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 05/11/2022 a 31/10/2023	Assegnista di ricerca: Sustainable poultry production chain: biocontrol measures, new dietary approaches and novel packaging strategies." - C.U.P.: H33C22000120001 - Responsabile Scientifico il Prof. Giuseppe MAIORANO.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università del Molise, sede di Campobasso, Via Francesco De Sanctis
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"Filiera avicola sostenibile: nuovi approcci dietetici, performance produttive e qualità della carne.", Responsabile Scientifico il Prof. Giuseppe MAIORANO.
Dal 08/05/2022 a 08/08/2022	Contratto di collaborazione di natura occasionale dal 08/05/2022 al 08/08/2022 (Rep. n. 8/2022/SAFE/c), nell'ambito del Progetto di Ricerca "NOBILAPIO" - sottomisura 16.1. Azione 2 - PSR Campania 2014/2020 CUP: H12C19000130009, responsabile scientifico Prof.ssa Angela Capece, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Università degli studi della Basilicata, incentrato sulla seguente attività "Isolamento e identificazione di lieviti da api e da uve".
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10, 85100 Potenza
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Caratteristiche quali-quantitative del miele: attività antiossidanti, HPLC-UV, indice del colore, determinazione della composizione chimica.
Dal 18/01/2018 ad 22/04/2018	Collaboratrice volontaria a titolo gratuito presso i laboratori di "Valutazione bromatologica dei prodotti di origine animale", responsabile scientifico Prof.ssa Annamaria Perna, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10- 85100 Potenza
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Analisi chimica sul latte e sulla carne, attività antiossidanti, HPLC-UV.
Dal 10/03/2014 al 28/05/2014	Impiegata di biblioteca
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10, 85100 Potenza
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Gestione delle attività della biblioteca relative alla richiesta dei prestiti dei libri; controllo ed iscrizione per la richiesta e l'ottenimento del prestito; servizio allo studente

## ESPERIENZA FORMATIVA

Dal 02/01/2019 a 05/05/2022	PhD - Scienze Agrarie, Forestali e degli Alimenti/Agricultural, Forest and Food Sciences, curriculum: Agricultural, Forest and Environmental Sciences (AFE)-XXXIV ciclo.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10, 85100 Potenza
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"Heavy metal contamination (Pb and Cd): effect on qualitative characteristics milk in relation to species" Ricerca dei metalli pesanti mediante ICP-ottico, utilizzo di strumentazioni analitiche quali HPLC, GC-MS; analisi spettrofotometriche, saggi enzimatici, analisi chimico-fisiche e reologiche sui prodotti di origine animale e sugli alimenti destinato al bestiame.

**Supporto didattico previsto dal regolamento del dottorato di ricerca:**

- Corso triennale presso la "Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali e Tecnologie Alimentari" per il corso di insegnamento in "Tecnologia degli allevamenti animali";
- Corso triennale presso la "Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali e Tecnologie Alimentari" per il corso di insegnamento in "Laboratorio per la valutazione dei prodotti di origine animale";
- Corso magistrale presso la "Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali e Tecnologie Alimentari" per il corso di insegnamento in "Zootecnica speciale";
- Corso magistrale presso la "Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali e Tecnologie Alimentari" per il corso di insegnamento in "Valutazione dei prodotti di origine animale".

Dal 23/04/2018 al 14/12/2018	Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	C.T.Q. S.p.a. - Via Salceto, 99 – 53036 Poggibonsi (SI)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>AREA SPECIALISTICA:</p> <p>Sistemi di Gestione della Qualità per le imprese del settore agroalimentare e certificazione ISO 9001:2015;</p> <p>Legislazione per la sicurezza alimentare; HACCP e igiene alimentare;</p> <p>La norma ISO 22000 "Food Safety Management System";</p> <p>Gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS;</p> <p>Il protocollo Global GAP;</p> <p>Rintracciabilità e tracciabilità;</p> <p>Certificazione del prodotto agroalimentare (DOP, IGP, STG, etc.); i prodotti biologici;</p> <p>Le regole di etichettatura dei prodotti alimentari; la direttiva allergeni;</p> <p>Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma internazionale ISO 14001 e il regolamento comunitario EMAS.</p> <p>AREA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE:</p> <p>Organizzazione aziendale e PMI;</p> <p>Gestione delle Risorse Umane e Fondamenti di diritto del lavoro;</p> <p>Comunicazione (public speaking e dinamiche di gruppo);</p> <p>Strumenti di elaborazione dei dati e presentazione dei risultati in azienda;</p> <p>Lean transformation nel settore agroalimentare</p>
<u>Qualifica conseguita</u>	Auditor Interno Sistemi di Gestione Qualità Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione mod. A
Dal 2015/2016 al 2016/2017	Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10, 85100 Potenza
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>Tesi sperimentale svolta presso il laboratorio di Valutazione bromatologica dei prodotti di origine animale, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dal titolo: "Effetto dell'aggiunta di Sommaco (<i>Rhus coriaria</i> L.) sulla capacità antiossidante degli yogurt prodotti da latte di capra a differente genotipo <math>\alpha_{s1}</math>- CN". Relatore: Prof.ssa Annamaria Perna e correlatore: Ch.mo Prof. Emilio Gambacorta.</p> <p>Votazione 110/110 e lode. Data di conseguimento: 20/12/2017.</p> <p>Valutazione del latte e dello yogurt: composizione chimica (sostanza secca, ceneri, pH, NPN, N solubile, lattosio), focalizzazione isoelettrica, metodo Kjeldhal, attività antiossidanti (Fenoli, ABTS e FRAP), digestione <i>in vitro</i>.</p>
Dal 01/11/2014 al 30/01/2015	Tirocinio formativo
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CREA, Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Via Appia Bella scalo, Muro Lucano (PZ) – 85054
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Analisi di laboratorio per il controllo della qualità dei prodotti lattiero-caseari (acidi grassi e VOC).

Dal 10/2011 al 10/2015  
Nome e tipo di istituto di istruzione o  
formazione

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari  
Università degli Studi della Basilicata, Via dell'Ateneo Lucano, 10, 85100 Potenza  
"Il ruolo dei microrganismi nella formazione di aromi nei formaggi"; Relatore: Prof.ssa  
Annamaria Ricciardi e correlatore: Prof.ssa Fernanda Galgano. Data di conseguimento:  
29/10/2015

2006/2007 - 2010/ 2011  
Nome e tipo di istituto di istruzione o  
formazione

Diploma di Maturità  
Liceo Linguistico Statale "Leonardo Da Vinci" di Potenza

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano; Inglese: B2.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Sistema operativo Windows – Pacchetto applicativo Office – Utilizzo di internet  
Buone conoscenze dei moduli affrontati con ECDL FULL STANDARD

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- **Grassi G.**, Rando A., Di Gregorio P., Perna A. (2024). Quality and sensorial evaluation of beef burgers added with *Rhus coriaria* L. *Heliyon* (Under review)
- Radice R.P., **Grassi G.**, Capasso G., D'Arienzo G., Perna A.M., Marzocco S., Martelli G. (2024). High selective pressure to generate mutated genotypes of *Haematococcus pluvialis* useful for crude oil wastewater bioremediation. *Journal of Environmental Chemical Engineering* (Under review).
- **Grassi G.**, Capasso G., Rando A., Di Gregorio P., Perna A. Effect of the diet supplemented with rumen-protected amino acids, lysine and methionine, on the performance of Comisa sheep and the growth performance of their kids. *Animal Nutrition* (Under review).
- **Grassi G.**, Capasso G., Gambacorta E., Perna A. (2023). Chemical and functional characterization of propolis collected from different areas of south Italy. *Foods*, 12, 3481. <https://doi.org/10.3390/foods12183481>
- **Grassi G.**, Simonetti A., Gambacorta E., Perna A. (2023). Effect of species on the distribution and oxidative stability of milk added of lead and cadmium. *Italian Journal of Animal Science*, 22:1, 1162-1171. <https://doi.org/10.1080/1828051X.2023.2276266>
- **Grassi G.**, Capasso G., Rando A., Perna A. (2023). Antioxidant activity of beef, pork and chicken burgers before and after cooking and after in vitro intestinal digestion. *Foods*. ISSN 2304-8158.
- Pappalardo I., Santarsiero A., Radice R.P., Martelli G., **Grassi G.**, De Oliveira M.R., Infantino V., Todisco S. (2023) "Effects of Extracts of Two Selected Strains of *Haematococcus pluvialis* on Adipocyte Function". *Life*, 13(8), 1737; <https://doi.org/10.3390/life13081737>.
- Perna A., Gambacorta E., Simonetti A., **Grassi G.**, Scopa A. (2022). Effect of ozone treatment exposure time on oxidative stability of cream milk. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 124, 2100238.
- **Grassi G.**, Simonetti A., Gambacorta E., Perna A.M. (2022). Decrease of activity of antioxidant enzymes, lysozyme content, and protein degradation in milk contaminated with heavy metals (cadmium and lead). *JDS Communication*. DOI:[10.3168/jdsc.2022-0222](https://doi.org/10.3168/jdsc.2022-0222)
- **Grassi G.**, Quaranta V., Simonetti A., Gambacorta E., Perna A. (2021). An overview on the lead and cadmium-induced oxidative stress and natural remedies. LAP LAMBERT Academic Publishing.
- Perna A., **Grassi G.**, Gambacorta E., Simonetti A. (2021). Minerals content in Basilicata region (southern Italy) honeys from areas with different anthropic impact. *International Journal of Food Science & Technology*. 56, 4465-4472.
- Simonetti A., Perna A., **Grassi G.**, Gambacorta E. (2021). In vitro phenols bioaccessibility and antioxidant activity of goat milk yogurt fortified with *Rhus coriaria* leaf powder. *Journal of Food Science*. 86, 1400-1409.
- Simonetti A., Perna A., **Grassi G.**, Gambacorta E. (2020). Antioxidant activity of different cheese-honey combinations before and after in vitro gastrointestinal digestion.

LWT - Food Science and Technology. 131,109725.

- Perna A., Simonetti A., Acquaviva V., Rossano R., **Grassi G.**, Gambacorta E. (2020). Hydrolytic degree and antioxidant activity of purified-casein characterized by different haplotypes ( $\alpha$ s1-,  $\beta$ - and k-casein) after enzymatic hydrolysis with pepsin and enzymatic extract from *Pleurotus eryngii*. International Journal of Food Science and Technology 55, 2020-2028.
- Perna A., Simonetti A., **Grassi G.**, Gambacorta E. (2019). Effect of a cauliflower (*Brassica oleraceae* var. *Botrytis*) leaf powder-enriched diet on performance, carcass and meat characteristics of growing rabbit. Meat Science. 149, 134–140.
- Perna A., Simonetti A., **Grassi G.**, Gambacorta E. (2018). Effect of  $\alpha$ S1 -casein genotype on phenolic compounds and antioxidant activity in goat milk yogurt fortified with *Rhus coriaria* leaf powder. Journal of Dairy Science. 101, 7691–7701.

#### COMUNICAZIONI A CONVEGNI SCIENTIFICI

- Simonetti A., Giudice R., Grassi G., Perna A., Gambacorta E. 2019. Efficiency in sheep meat production: extensive vs intensive management systems. 23rd CONGRESS of the Animal Science and Production Association, ASPA. Sorrento, June 11 -14, 2019. (poster)
- Grassi G., Simonetti A., Gambacorta E., Perna A. 2021. Oxidative stability and antioxidant activity of Italian Holstein and Buffalo yogurt contaminated with Pb. 24th CONGRESS of the Animal Science and Production Association, ASPA. Padova, September 21-24, 2021. (poster and oral presentation)
- Simonetti A., Grassi G., Gambacorta E., Perna A. 2021. Effect of breed on sheep milk fat quality: comparison between Altamurana and Leccese. 24th CONGRESS of the Animal Science and Production Association, ASPA. Padova, September 21-24, 2021. (poster and oral presentation)
- Grassi G. (2022). NOBILAPIO 2022 – “Caratteristiche del miele” - Presentazione dei primi risultati raggiunti e degli obiettivi del progetto, 25/05/2022

#### PARTECIPAZIONI A CONVEGNI

- ASPA 2019- 23th Congress of the Animal Science Production Association held in Sorrento, from 11th to 14th June (posters).
- ASPA 2023- 25th Congress of the Animal Science Production Association – Bari, from 13 from 11 to 13 June.
- EAAP + WAAP + Interbull Congress 2023. Lyon, France - August 26th / September 1st, 2023.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal ex D.Lgs. 196/03.

Potenza, 31/01/2024