

## SCHEDA CURRICULUM VITAE

### FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



#### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>PELLEGRINI NICOLETTA</b>
Indirizzo di lavoro	<b>VIA SONDRIO 2A, 33100 UDINE ITALIA</b>
Telefono	<b>+39 0432 558183</b>
Fax	
E-mail	<b>nicoletta.pellegrini@uniud.it</b>
Nazionalità	Italiana
Codice fiscale	PLLNLT64P50G702G

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 1 ottobre 2024	Professore Ordinario per il settore scientifico disciplinare MEDS-08/C – Scienza dell’Alimentazione e delle Tecniche Dietetiche Applicate- presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine.
Dall’AA 2016	Visiting professor presso il Food Quality and Design group, Università di Wageningen (Olanda).
Dall’AA 2021-2022	Docente incaricato del corso di “Fisiologia della nutrizione e dietetica”, nell’ambito del Corso di Laurea in Scienza e cultura del cibo presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine.
Dall’AA 2020-2021	Docente incaricato del corso opzionale di “Principi di Nutrizione” nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine.
Dall’AA 2019-2020	Docente incaricato del corso di “Alimentazione e Nutrizione”, nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine.
Dall’AA 2006-2007 all’AA 2018-2019	Docente incaricato del corso di “Nutrizione Umana Applicata”, nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma.
Dall’AA 2011-2012 all’AA 2017-2018	Docente incaricato del corso opzionale di “Alimenti Salutistici e Funzionali” nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma.
Dall’AA 2006-2007 all’AA 2010-2011	Docente incaricato del corso di “Alimenti Funzionali per la Promozione della Salute” nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma
AA 2008-2009, 2009-2010	Docente incaricato del corso di “Alimenti e Salute”, nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma.
1 novembre 2019 -30 settembre 2024	Professore Associato per il settore scientifico disciplinare MED49 – Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate- presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine.
1 ottobre 2006 - 31 ottobre 2019	Professore Associato per il settore scientifico disciplinare MED49 – Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate- presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma.
AA 2004-2005, 2005-2006	Docente incaricato del corso di Principi di Dietetica, nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.
AA 2003/2004	Docente incaricato del corso di Alimentazione e Nutrizione Umana, nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento).
1 febbraio 2004 – 30 settembre 2006	Ricercatore universitario per il settore scientifico disciplinare BIO09 - Fisiologia - presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma.
1 luglio 2000- 31 gennaio 2004	Collaboratore ad attività di ricerca per il settore scientifico disciplinare BIO09 – Fisiologia -, sul seguente argomento: “Valutazione di cereali minori. Effetti delle trasformazioni tecnologiche sulla digeribilità dei macronutrienti e sull’attività antiossidante dei polifenoli associati alla fibra

## SCHEDA CURRICULUM VITAE

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno 2014

Anno 1998

AA 1991-1994

AA 1984-1991

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

### ULTIME PUBBLICAZIONI

2023-2025

alimentare" presso il Dipartimento di Sanità Pubblica, sezione di Igiene – Università di Parma.

Università degli Studi di Udine,

Via Palladio 8, 33100 Udine

Università

Professore Ordinario

Professore e ricercatore coinvolto in numerosi progetti di ricerca finanziati da enti pubblici e privati. Tutore di laureandi e dottorandi. Membro del collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Alimenti e Salute Umana e in Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine. Membro del collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma fino all'aprile 2020. Membro della Società Italiana di Nutrizione Umana dal 1993, Referente Regionale per il Triveneto dal giugno 2023. Coordinatore Regionale per l'Emilia-Romagna-Marche dal 2007 al 2015. Membro del Consiglio Direttivo dal 2016 all'aprile 2022. È stata Executive Editor della rivista *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2013 – 2018). Ricercatore riconosciuto dalla *Thomson Reuter* tra più citati al mondo per le ricerche scientifiche negli anni 2014, 2015, 2017 nell'ambito del settore *Agricultural Sciences*.

Abilitazione nazionale per professore di prima fascia nel settore concorsuale 06/D2.

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare. Università degli Studi di Milano.

Dottorato di Ricerca in Nutrizione Sperimentale e Clinica (VII ciclo). Titolo della tesi: "Alcol e componenti minori del vino rosso: influenza sull'emostasi in moderati bevitori". Titolo discusso il 13 ottobre 1995 presso l'Università degli Studi di Firenze.

Diploma di Laurea (110/110) in Scienze delle Preparazioni Alimentari. Titolo della tesi: "Digeribilità dell'amido: studio delle correlazioni tra metodiche *in vitro* e *in vivo*." Svolta presso la sezione di Nutrizione del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche della Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano. Titolo discusso il 15 luglio 1991.

Dottore in Scienze delle Preparazioni Alimentari

Dottore di Ricerca in Nutrizione Sperimentale e Clinica

Principali argomenti di ricerca riguardano i) la valutazione della qualità nutrizionale di alimenti contenenti fibra alimentare e carboidrati a basso indice glicemico, e il loro effetto sulla salute; ii) l'effetto dei componenti minori (*phytochemicals*) presenti in alimenti e bevande su alcuni fattori di rischio cardiovascolare e condizioni dismetaboliche, anche in relazione ai trattamenti tecnologici industriali e domestici. Ha sviluppato e validato con markers *in vivo*, questionari per frequenza per il rilevamento dell'introduzione di alimenti con capacità antiossidante e indice glicemico in gruppi di popolazione. Si occupa della valutazione delle abitudini alimentari in gruppi di popolazione, tra cui quella celiaca.

Tagliasco M, Capuano E, Dall'Asta M, Renzetti S, Fogliano V, **Pellegrini N**. The combined effect of gluten addition and semolina cell wall integrity reduces the oral sugar release and the insulinemic response to bread in healthy volunteers. *European Journal of Nutrition* 2025, 64, 6. doi.org/10.1007/s00394-024-03517-5.

Martini D, Angelino D, Tucci M, La Bruna E, **Pellegrini N**, Del Bo' C, Riso P. Can front-of-pack labeling encourage food reformulation? A cross-sectional study on packaged bread. *Foods* 2024, 13, 3535. doi.org/10.3390/foods13223535

Biscotti P, Tucci M, Angelino D, Vinelli V, **Pellegrini N**, Del Bo' C, Riso P, Martini D. Effects of replacing cow's milk with plant-based beverages on potential nutrient intake in sustainable healthy dietary patterns: A case study. *Nutrients* 2024, 16, 3083. doi.org/10.3390/nu16183083

Fiori F, Bravo G, Neuhold S, Bartolone G, Pilo C, Parpinel M, **Pellegrini N**. Compliance and attitudes towards the gluten-free diet in celiac patients in Italy: What has changed after a decade? *Nutrients* 2024, 16, 2493. doi.org/10.3390/nu16152493

Moretton M, Casertano M, **Pellegrini N**, Anese M, Fogliano V, Capuano E. Effect of high pressure homogenization on *in vitro* digestibility and colon fermentability of pea protein-rich bread designed for elderly consumers. *Food & Function* 2024, 2024, 15, 10459. DOI: 10.1039/d4fo02767a

Tagliasco M, Boukid F, Renzetti S, Marti A, Bancalari E, Vittadini E, **Pellegrini N**. Can fermentation methods and granulometry modulate bread starch digestibility without hindering its technological quality? *Journal of Functional Foods* 2024, 122, 106464. doi.org/10.1016/j.jff.2024.106464

Azizi R, Baggio A, Capuano E, **Pellegrini N**. Protein transition: Focus on protein quality in sustainable alternative sources. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 2024 (in press).

## SCHEDA CURRICULUM VITAE

- Tagliasco M, Font G, Renzetti S, Capuano E, **Pellegrini N**. Role of particle size in modulating starch digestibility and textural properties in a rye bread model system. *Food Research International* 2024, 190, 114565. doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114565
- Sogari G, Wongprawmas R, Andreani G, Lefebvre M, **Pellegrini N**, Gómez MI, Mora C, Menozzi D. Intention and behavior toward eating wholegrain pasta on a college dining campus: Theory of Planned Behavior and message framing. *Bio-based and Applied Economics* 2024, 13, 301-306. https://doi.org/10.36253/bae-15456
- Huyan Z, **Pellegrini N**, Rubert J, Steegenga WT, Capuano E. Levels of lipid-derived gut microbial metabolites differ among plant matrices in an *in vitro* model of colon fermentation. *Food Research International* 2024, 184, 114230. doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114230
- Suo X, Baggio A, **Pellegrini N**, Vincenzetti S, Vittadini E. Effect of shape, gluten, and mastication effort on *in vitro* starch digestion and the predicted glycemic index of pasta. *Food & Function* 2024, 15, 419. DOI: 10.1039/d3fo02666c
- Cutroneo S, Prandi B, **Pellegrini N**, Sforza S, Tedeschi T. Assessment of protein quality and digestibility in plant-based meat analogues. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2024, 72 (14), 8114-8125. DOI: 10.1021/acs.jafc.3c08956
- Vici G, Rosi A, Angelino D, Polzonetti V, Scazzina F, **Pellegrini N**, Martini D. SALT content of prepacked cereal-based products and their potential contribution to salt intake of the Italian adult population: Results from a simulation study. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2024, 34, 436-444. doi.org/10.1016/j.numecd.2023.08.016
- Shen Y, An Z, Huyan Z, Shu X, Wu D, Zhang N, **Pellegrini N**, Rubert J. Lipid complexation reduces rice starch digestibility and boosts short-chain fatty acid production via gut microbiota. *Science of Food* 2023, 7, 56. doi.org/10.1038/s41538-023-00230-1
- Cutroneo S, Prandi B, Faccini A, **Pellegrini N**, Sforza S, Tedeschi T. Comparison of protein quality and digestibility between plant-based and meat-based burgers. *Food Research International* 2023, 172, 113183. doi: 10.1016/j.foodres.2023.113183
- Agnoli C, Baroni L, Bertini I, Ciappellano S, Fabbri A, Goggi S, Metro D, Papa M, Sbarbati R, Scarino ML, **Pellegrini N**, Sieri S. A comprehensive review of healthy effects of vegetarian diets. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2023, 33, 1308-1315. doi.org/10.1016/j.numecd.2023.04.005
- Angelino D, Dinu M, Gandossi B, **Pellegrini N**, Martini M. Processing and nutritional quality of breakfast cereals sold in Italy: Results from the Food Labelling of Italian Products (FLIP) study. *Nutrients* 2023, 15, 2013. doi.org/10.3390/nu15082013
- Baggio A, Federici E, Gentilucci V, Folloni S, Dall'Asta M, Bernini V, **Pellegrini N**, Vittadini E. Brown rice and pulses for the development of shelf-stable and low glycemic index ready-to-eat meals. *Journal of Functional Foods* 2023, 100, 105364. doi.org/10.1016/j.jff.2022.105364
- Ronca A, **Pellegrini N**, Pagliai G, Dinu M, Manfredini M, Incerti M, Favari E, Sofi F. Effects of a dietary intervention with Mediterranean vs lacto-ovo vegetarian diets on HDL function: results from the CARDIVEG study. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2023, 33, 651-658. doi.org/10.1016/j.numecd.2022.11.012
- Moretton M, Cattaneo C, Mosca AC, Proserpio C, Anese M, Pagliarini E, **Pellegrini N**. Identification of desirable mechanical and sensory properties of bread for the elderly. *Food Quality and Preference* 2023, 104, 104716 doi: 10.1016/j.foodqual.2022.104716

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, 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 Regolamento Generale sulla Protezione Dati (UE n. 2016/679).

DATA 07.01.2025

Nicola Pellegrini