

SCHEMA CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

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.
Dal 1 novembre 2019	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 alimentare" presso il Dipartimento di Sanità Pubblica, sezione di Igiene – Università di Parma.

• Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi di Udine,

SCHEDA CURRICULUM VITAE

Via Palladio 8, 33100 Udine

Università

Professore Associato confermato

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 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, Coordinatore Regionale per l'Emilia-Romagna-Marche dal 2007 al 2015. Membro del Consiglio Direttivo dal 2016 all'aprile 2022. E' 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*.

- 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

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.

ULTIME PUBBLICAZIONI

2022-2023

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 (in press). doi.org/10.1016/j.numecd.2023.04.005

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

Hoppenbrouwers T, Bastiaan-Net S, Garssen J, **Pellegrini N**, Willemsen LEM, Wichers HJ. Functional differences between primary monocyte-derived and THP-1 macrophages and their response to LCPUFAs. *PharmaNutrition* 2022, 22, 100322. doi.org/10.1016/j.phanu.2022.100322

Bolhuis D, Mosca AC, **Pellegrini N**. Consumer awareness of the degree of industrial food processing and the association with healthiness—A pilot study. *Nutrients* 2022, 14, 4438. doi.org/10.3390/nu14204438

Fiori F, Parpinel M, Morreale F, **Pellegrini N**. The update of the Italian food composition database of gluten-free products and its application in food-based dietary guidelines menus. *Nutrients* 2022, 14, 4171. doi.org/10.3390/nu14194171

Shen Y, Heb G, Gong W, Shua X, Wua D, **Pellegrini N**, Fogliano V. Pre-soaking treatment can improve cooking quality of high-amylose rice while maintaining its low digestibility. *Food & Function* 2022 (in press).

Calligaris S, Moretton M, Melchior S, Mosca AC, **Pellegrini N**, Anese M. Designing food for the

SCHEDA CURRICULUM VITAE

- elderly: the critical impact of food structure. *Food & Function* 2022,13, 6467-6483. doi: 10.1039/d2fo00099g
- Martini D, Strazzullo P, Serafini M, Porrini M, **Pellegrini N**, Angelino D. and on behalf of the SINU Young Working Group. Sodium content in cereal-based products sold in Italy: how far are we from the global benchmarks? *Nutrients* 2022, 14, 3088. doi:10.3390/nu14153088
- Tagliasco M, Tecuanhuey M, Reynard R, Zuliani R, **Pellegrini N**, Capuano E. Monitoring the effect of cell wall integrity in modulating the starch digestibility of durum wheat during different steps of bread making. *Food Chemistry* 2022, 396, 133678. doi.10.1016/j.foodchem.2022.133678
- Martini D, Marangoni F, Banterle A, Donini LM, Riccardi G, Poli A, **Pellegrini N**. Relationship between front-of-pack labeling and nutritional characteristics of food products: An attempt of an analytical approach. *Frontiers in Nutrition* 2022, 9, 963592. doi: 10.3389/fnut.2022.963592
- Cutroneo S, Angelino D, Tedeschi T, **Pellegrini N**, Martini D and SINU Young Working Group. Nutritional quality of meat analogues: Results from the Food Labelling of Italian Products (FLIP) project. *Frontiers in Nutrition* 2022, 9, 852831. doi: 10.3389/fnut.2022.852831
- Dall'Asta M, Angelino D, Paoletta G, Dodi R, **Pellegrini N**, Martini D. Nutritional quality of wholegrain cereal-based products sold on the Italian Market: Data from the FLIP study. *Nutrients* 2022, 14, 798. doi: <https://doi.org/10.3390/nu14040798>
- Huyan Z, **Pellegrini N**, Steegeng W, Capuano E. Insights into gut microbiota metabolism of dietary lipids: the case of linoleic acid. *Food & Function* 2022, 13, 4513-4526. doi: 10.1039/d1fo04254h

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 14.04.2023

Nicola Pellegrini