

Prof.ssa DEBORAH PACETTI
Professore associato SSD AGR/15

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche
Tel. 071-2204307
Email: d.pacetti@univpm.it

Curriculum vitae et studiorum

Prof.ssa DEBORAH PACETTI
nata a Corridonia il 26 Novembre 1975

Identificativo ORCID : 0000-0002-7223-4119

Link Pagina Docente UNIVPM:
<http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/320710010419/idsel/30/docname/DEBORAH%20PACETTI>

1. STUDI E FORMAZIONE

Nel 1994 ha conseguito il Diploma di maturità di *«Tecnico di laboratorio chimico-biologico»* presso l'Istituto Ivo Pannaggi di Macerata con la votazione di 55/60.

A Ottobre dello stesso anno si è iscritta al Corso di Laurea in Chimica della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Camerino ed ha conseguito la laurea nell'Aprile del 2000 con il punteggio di 110/110, discutendo la tesi dal titolo *«Sintesi di amminofenoli enantiopuri»*.

Durante lo svolgimento della tesi di laurea è risultata vincitrice di una borsa di studio *Erasmus* istituita dall'Università degli Studi di Camerino, ed ha svolto pertanto un periodo di studio e ricerca (3 mesi) presso il Dipartimento di Chimica Organica dell'Università Cattolica di Nijmegen ó Netherlands (ora denominata Radboud Universiteit Nijmegen) occupandosi di *Synthesis of pyrrolidine and pyrrolizidione via an efficient multi-component cycloaddition reaction in solution and a solid support*.

Nel Maggio 2000 ha conseguito l'abilitazione alla professione di chimico.

Da Giugno a Agosto 2000 è stata assegnataria di una borsa di studio istituita dalla Biosistema S.r.l, del Dott. Pier Luigi Sparapani, in collaborazione con l'industria farmaceutica Menarini (Firenze).

Nel Gennaio 2004 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in *«Alimenti e Salute»* all'Università Politecnica delle Marche discutendo la tesi dal titolo *«Formulazione di integratori dietetici, arricchimento di alimenti con acidi grassi ω3, valutazione della loro stabilità ossidativa»*. Nell'ambito delle attività previste dal dottorato di ricerca ha tenuto il corso di *«Alimentazione e benessere»* presso l'UNITRE di Ancona.

Nel Novembre 2003 è risultata vincitrice di un assegno di ricerca per il Settore scientifico disciplinare AGR/15 ó Scienze e tecnologie Alimentari, della durata di 24 mesi, dal titolo *«Studio sull'impoverimento in acidi grassi omega 6 nei substrati lipidici di origine vegetale e sull'arricchimento in acidi grassi omega 3 in alimenti di origine animale»* istituito dall'Università Politecnica delle Marche.

Dal 16 Ottobre 2007 al 15 marzo 2008 ha usufruito del congedo di maternità.

Nel 2014 ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale per l'accesso alla seconda fascia dei professori universitari nel Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari [Bando 2012 (DD n. 222/2012)] con i giudizi riportati in ALLEGATO 1.a

Dal 2005 al 2016 ha svolto attività di ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), già Facoltà di Agraria, dell'Università Politecnica delle Marche tenendo per affidamento l'incarico di insegnamento di *«Operazioni Unitarie delle Tecnologie Alimentari»* (9 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal 1 Novembre 2016 ad oggi è Professore Associato di Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell'Università Politecnica delle Marche, e tiene il Corso di Operazioni Unitarie delle Tecnologie Alimentari (9 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, e il Corso di Chimica Enologica (6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie.

2. ATTIVITÀ ACCADEMICA

2.a. ATTIVITÀ DIDATTICA

Nell'ambito delle attività previste dai regolamenti dell'Ateneo di Ancona riguardanti la figura professionale di ricercatore, ha ricoperto per affidamento i seguenti incarichi di insegnamento:

A.A. 2006/2007 *Tecnologie di Produzione di integratori alimentari, alimenti funzionali e speciali* ó 5 CFU- CdL magistrale in Scienze degli Alimenti e delle Nutrizione

A.A. 2007/2008 *Tecnologie di Produzione di integratori alimentari, alimenti funzionali e speciali* ó 5 CFU- CdL magistrale in Scienze degli alimenti e delle Nutrizione

A.A. 2008/2009 *Tecnologie di Produzione di integratori alimentari, alimenti funzionali e speciali* ó 5 CFU- CdL magistrale in Scienze degli alimenti e delle Nutrizione ;
Scienze e Tecnologie alimentari I- 5 CFU- CdL triennale in Scienze degli alimenti

A.A. 2009/2010 *Alimenti funzionali* ó 6 CFU- CdL magistrale in Scienze e tecnologie alimentari;
Chimica analitica strumentale ó 8 CFU- CdL triennale in Scienze degli alimenti

A.A. 2010/2011 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2011/2012 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2012/2013 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2013/2014 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2014/2015 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2015/2016 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2016/2017 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

A.A. 2017/2018 *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* ó 9 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Chimica Enologica ó 6 CFU- CdL triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie

Come consultabile nel catalogo delle tesi UNIVPM (<http://cad.univpm.it/tesi.php>), dal 2005 ad oggi è stata **Relatore** o Correlatore di 37 tesi di laurea.

Nel febbraio 2005 ha tenuto il corso di *“Educazione alimentare e sport”* presso gli Istituti comprensivi Mazzini e Soprani di Castelfidardo (AN).

Nel 2006 è stata docente del modulo *“Alimentazione”* al corso per *“Promotrice enogastronomia dei prodotti tipici locali”* nell’ambito del progetto SAPERE I SAPORI - n. 1999/IT.16.1.PO.011/3.12/7.2.4/203, finanziato dalla Regione Sicilia (POR SICILIA 2000/2006 - FSE - Asse 3 - Misura 3.12) (ALLEGATO 1.d.).

Nel 2007 è stata docente nel corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) denominato *“Tecnico superiore per l’organizzazione e la gestione dell’e-commerce nel mercato agro-alimentare”* presso l’Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione, Commerciali e Turistici *“A. Panzini”* di Senigallia (AN).

Nel 2009 è stata docente nel Corso di Formazione dal titolo *“Riqualificazione professionale degli operatori del settore lavorazione e trasformazione del pesce”* (Cod. Piano MC-08-A1-M1-P011-PG01/S3) organizzato dalla A.IN.COM S.r.l. di Ascoli Piceno

Nel 2012 e 2013 è stata docente del modulo *“Strategie di sviluppo tecnologico ed innovazione nei settori produttivi agroalimentari - Novel foods: tecnologia e qualità”* svolto nell’ambito del EXECUTIVE MASTER AGROALIMENTARE IN "AGRI-FOOD MANAGEMENT" organizzato dalla SIDA Group S.r.l di Ancona

Nel 2016 è stata docente del modulo *“Innovazione e strategie produttive”* nel master AGROALIMENTARE IN "AGRI-FOOD MANAGEMENT" organizzato dalla SIDA Group S.r.l di Ancona

Dal 2013 al 2015 è stata Tutor di 1 tesi di dottorato dal titolo *“Hybrid Palm Oil (Elaeis oleifera × Elaeis guineensis) and effects on the human health”* discussa dal Dott. Riccardo Gagliardi nell’ambito del Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali - Curriculum: Alimenti e Salute, XIV ciclo di A.A. 2012/2013, dell’Università Politecnica delle Marche (Data della discussione, 24 Febbraio 2016).

Attualmente è tutor della Dottoranda ALESSANDRA GIARDINIERI iscritta al 2° anno del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, 18° ciclo (triennio Accademico 2016/17 - 2017/18 -2018/19, Università Politecnica delle Marche).

2.b. INCARICHI ISTITUZIONALI

Dal 2005 ad oggi, oltre ad essere Presidente della Commissione di Esame degli insegnamenti di cui è ed è stata affidataria, è componente della Commissione di esame degli insegnamenti di Chimica degli Alimenti e Industrie Agrarie, nell’ambito dei corsi di Laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell’Università Politecnica delle Marche. Inoltre è componente della Commissione di esame dell’insegnamento di Scienze dell’assistenza sanitaria, di cui è affidatario il Prof. Frega, nell’ambito dei corsi di Laurea della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università Politecnica delle Marche.

Dal 2005 ad oggi, ha partecipato come membro a numerose Commissioni di Laurea di primo livello in Scienze degli alimenti, alle Commissioni di Laurea Specialistica in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell’Università Politecnica delle Marche.

Dal 2005 ad oggi è responsabile, in qualità di tutor accademico, dello svolgimento del tirocinio pratico-applicativo di numerosi studenti del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal 2005 al 2008 è stata membro del Consiglio dei Docenti del corso di Dottorato di Ricerca in *“Alimenti e Salute”*. Nell’ambito dello stesso corso di Dottorato ha collaborato con la Facoltà di Farmacia e Scienze della

Nutrizione e della salute dell'Università della Calabria per organizzare il Workshop "Alimenti e Salute", svoltosi presso l'Aula Circolare campus universitario Arcavacata - Cosenza il 3 luglio 2008.

Nel 2006 è stata nominata membro supplente della Commissione giudicatrice del concorso per l'ammissione al Corso di Dottorato di ricerca in "Alimenti e salute" 8° Ciclo n.s. (XXII ciclo).

Nel 2007 è stata membro della Commissione giudicatrice per l'assegnazione di n. 1 borsa di studio, istituita a seguito della convenzione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi, per lo svolgimento del progetto di ricerca nel campo della "Conservazione, trasformazione e gestione di controllo di qualità nell'industria olearia e vinicola" da svolgere presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università Politecnica delle Marche.

Nel 2008 è stata membro della commissione giudicatrice per l'assegnazione di n. 1 borsa di studio per lo svolgimento del progetto di ricerca nel campo della "Conservazione, trasformazione e gestione di controllo di qualità nell'industria olearia e vinicola" da svolgere presso il Dipartimento di Scienze degli Alimentari, Agro-Ingegneristiche, Fisiche, Economico-Agrarie e del Territorio dell'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2011 ad oggi è Membro della **Commissione Ripartizione Ricerca di Ateneo** per il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.

Nel 2012 è stata Presidente della Commissione per la selezione di n. 1 Assegno di Ricerca, Settore s.d. AGR/15, dal tema "*Composizione quali-quantitativa degli acidi grassi ossidati di substrati di origine animale*" da svolgere presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, dell'Università Politecnica delle Marche.

Nel 2013 è stata nominata membro supplente della Commissione giudicatrice per il conferimento del Titolo di Dottore di Ricerca del XXV- Ciclo del Corso di Dottorato in "Scienze e Biotecnologie degli alimenti" dell'Università di Bologna (ALLEGATO 1.m).

Nel Gennaio 2015 è stata nominata Presidente della Commissione Giudicatrice della selezione per il conferimento di n°1 assegno di ricerca, settore s.d. AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) dal titolo: "*Produzione del patè di oliva dai sottoprodotti della lavorazione delle olive nella filiera dell'olio extravergine di oliva biologico*".

Dal 2013 al 2015 è stata Responsabile della valutazione pratiche studenti, quali riconoscimenti carriera, piani di studio e domande di Tirocinio di Formazione e Orientamento, per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche

Nel Luglio 2016 è stata nominata membro effettivo della Commissione giudicatrice del concorso per l'ammissione al Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche, XXXII ciclo sessione ordinaria.

Dal 2014 al 2016 è stata Responsabile Qualità per il Corso di Laurea Triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26- Scienze e tecnologie alimentari, **Id SUA:1512873**) del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche

Dal 2013 al 2016 è stata Membro del Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali per i seguenti cicli: Ciclo: XXIX (Anno accademico di inizio: 2013/14)

Attualmente è:

- Membro del Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali per i seguenti cicli: Ciclo: XXXIII (Anno accademico di inizio: 2017/18), XXXII (Anno

accademico di inizio: 2016/17), Ciclo: XXXI (Anno accademico di inizio: 2015/16), Ciclo: XXX
(Anno accademico di inizio: 2014/15)

- Membro della Commissione Ripartizione Ricerca di Ateneo per il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.
- Responsabile Pratiche studenti per il Corso di Laurea Triennale di Scienze e Tecnologie Agrarie e per il corso di Laurea Magistrale di Scienze Agrarie e del Territorio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.

3. ATTIVITÀ SCIENTIFICA

3.a. LINEE DI RICERCA

La sua attività scientifica è stata incentrata, e lo è tuttora, all'approfondimento di tematiche concernenti il gruppo scientifico disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) che comprendono le seguenti attività:

1. Caratterizzazione di matrici alimentari di origine vegetale e animale : studio della composizione chimica di matrici di origine vegetale (oli, cereali, germogli di grano e di farro, frutta, caffè, cacao) e di origine animale (carne, pesce, uova, latte), utilizzando tecniche cromatografiche, come cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) e gascromatografia singola (GC) e bidimensionale (GCxGC), accoppiate a tecniche spettroscopiche, quali spettrometria di massa (GC-MS, HPLC-MS-MS) e spettrofotometria UV. In particolare, con l'obiettivo di individuare componenti bioattivi negli alimenti e quindi di sviluppare una linea di ricerca, di particolare rilevanza perché relativa alle applicazioni mediche delle tecnologie alimentari, l'attenzione è volta verso lo studio della componente lipidica polare (fosfolipidi e glicolipidi) dei suddetti alimenti. È noto infatti che questi componenti svolgono numerose funzioni all'interno dell'organismo umano.

2. Studio delle possibilità di arricchimento degli alimenti in acidi grassi omega 3 e antiossidanti: studi di arricchimento in acidi grassi omega 3 di alimenti di largo consumo quali latte, uova, carne e formaggi mediante metodologie di arricchimento diretto (per aggiunta diretta al latte di olio di pesce) e indiretto.

3. Valutazione degli effetti funzionali di alimenti arricchiti con sostanze bioattive attraverso la comprensione dell'interazione esistente tra sostanze biologicamente attive e l'insorgenza di patologie: valutazione degli effetti funzionali degli acidi grassi omega 3 sulle patologie del fegato, mediante studi in vivo effettuati sui ratti; valutazione degli effetti dell'integrazione della dieta umana con alimenti arricchiti in vitamina E e coenzima Q sull'assetto lipidico del plasma umano; valutazione degli effetti dell'integrazione della dieta umana con olio di palma alto oleico sull'assetto lipidico del plasma umano e sulla composizione di membrana degli eritrociti.

3.b. PRODOTTI DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA

È autrice di 51 lavori per esteso pubblicati su riviste nazionali e internazionali indicizzate nelle banche dati *Web of Science* e *SCOPUS*, di 9 abstracts pubblicati su riviste nazionali e internazionali indicizzate nelle banche dati *Web of Knowledge* e *SCOPUS*, di 34 lavori pubblicati in atti di convegni nazionali e internazionali e di 8 capitoli di libri nazionali e internazionali.

Dai risultati della valutazione VQR 2004-2010, i 4 lavori da lei presentati, sono stati valutati positivamente (3 lavori eccellenti e un lavoro buono).

Dai risultati della valutazione VQR 2011-2014, i 4 lavori da lei presentati, sono stati valutati positivamente (1 eccellente e 3 elevato).

3.c. RELAZIONI ORALI A CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Nel 2001 è stata relatrice al 3° Convegno Nazionale "Acidi grassi Polinsaturi ω 3 e antiossidanti", Ancona, 21-23 Giugno 2001. Titolo della relazione: *Impoverimento in acidi grassi omega-6 di substrati di origine vegetale*.

Nel 2003 è stata relatrice al 4° Convegno Nazionale "Acidi grassi Polinsaturi ω 3, CLA e Antiossidanti", ANCONA, 2003. Titolo della relazione: *Analisi conformazionale dei trigliceridi e dei fosfolipidi delle uova arricchite con acidi grassi ω 3*.

Nel 2005 è stata relatrice al 5° Convegno Nazionale "Acidi Grassi ω 3, CLA e Antiossidanti", 23-25 Giugno 2005, Ancona. Titolo della relazione: *Analisi HPLC-ESI-MS-MS delle specie molecolari fosfolipidiche di uova arricchite in acidi grassi polinsaturi ω 3*.

Nel 2007 è stata relatrice al 6° Convegno Nazionale "Acidi Grassi ω 3, CLA e Antiossidanti", 21-23 Giugno 2007, Ancona. Titolo della relazione: *Analisi HPLC-ESI-MS/MS delle specie molecolari fosfolipidiche dei germogli di grano e di farro (Triticum dicoccon). Possibile correlazione con l'attività di controllo della proliferazione in cellule normali e tumorali*.

Nel 2007 è stata relatrice al Convegno Internazionale BMA 2007 (MARINE AND ENVIRONMENTAL BIOCHEMISTRY), Annual meeting, San Benedetto del Tronto May 31-June 1 2007. Titolo della relazione: *Characterization of phospholipids in fish and molluscs of the Adriatic Sea*.

Nel 2010 è stata relatrice al Convegno Internazionale BMA 2010 (MARINE AND ENVIRONMENTAL BIOCHEMISTRY), Annual meeting, San Benedetto del Tronto May 20-21, 2010. Titolo della relazione: *Furan Fatty Acids in anatomical parts of European hake, European anchovy and European pilchard*.

Nel 2013 è stata relatrice al Convegno Nazionale "Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca", Ancona, 10-11 Ottobre 2013. Titolo della relazione: *Gli acidi grassi nelle carni e nei prodotti trasformati*.

Nel 2013 è stata invitata a tenere la relazione dal tema "Gli alimenti funzionali e i loro aspetti salutistici", Incontro Accademia dei Georgofili, Sezione Centro Est, 9 Settembre 2013, Università Politecnica delle Marche.

Nel 2014 è stata relatrice al Convegno nazionale "Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia". Iniziativa realizzata ai sensi del PSR Marche 2007-2013 progetto macrofiliera -Misura 124 - Domanda n. 7594. Ancona, 27 Giugno 2014. Titolo della relazione: *Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia: gli acidi grassi del latte, aspetti analitici*.

Nel 2014 è stata relatrice al 7° Convegno Nazionale ARNA- Qualità degli alimenti e salute. Cagliari 2-4 Ottobre 2014. Titolo della relazione: *L'olio di oliva e i suoi aspetti funzionali*.

Nel 2016 ha partecipato come relatrice al 14th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids: Innovative Approaches towards a Sustainable Future. 18-21 September, Ghent, Belgium. Relazione dal titolo: *Dietary*

Hybrid Palm Oil Supplementation: Effects on Human Plasma Antioxidant Capacity and Erythrocytes Lipid Compositional. http://www.eurofedlipid.org/meetings/ghent2016/programm_ghent2016.pdf

Nel 2017 è stata Co-Chair e membro del comitato scientifico del "3rd International Conference and Exhibition on Advances in Chromatography & HPLC Techniques", Berlino (Germania) dal 13-07-2017 al 14-07-2017

Nel 2017 ha partecipato come relatrice al XIXth EuroFoodChem Conference "Central role of food chemistry within the Food Science" 4th-6th, October 2017, Budapest, Hungary. Relazione dal titolo: *Healthy properties of spent coffee extracts.*

Nel 2017 ha partecipato come relatrice all'International conference: "The Quality of Coffee: A Never Ending Research", November 30 and December 1, Camerino, Italy. (<http://www.coffeehub.org/the-quality-of-coffee>). Relazione dal titolo: *Chemical characterization and functional activity of ethanol spent coffee ground extract.*

3.d. PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI

Nell'arco della sua carriera scientifica ha partecipato in qualità di collaboratore ai seguenti progetti di ricerca:

PRIN Anno 2004 - prot. 2004077052 Progetto finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dal titolo: *Valorizzazione della qualità e tracciabilità di filiera delle carni suine.* Responsabile scientifico nazionale e dell'unità locale UNIPM, Prof. Natale G. Frega.

Progetto Legge 37/99, DRG 1234 del 17/10/2005, finanziato dalla Regione Marche dal titolo: *Birra da farro.* Coordinatore scientifico del progetto, Prof. Natale G. Frega.

Progetto Bando 2002 finanziato dalla Fondazione Cariverona, dal titolo: *Studio di nuove strategie terapeutiche per il trattamento della fibrosi epatica.* Coordinatore scientifico del progetto, Prof. Antonio Benedetti, Coordinatore unità locale, Prof. Natale G. Frega

Progetto Legge 37/99 finanziato dalla Regione Marche mediante, dal titolo: *Studio sulla produzione e conservazione del salame senza aggiunta di nitriti e nitrati.* Coordinatore progetto, Prof. Natale G. Frega

Progetto finanziato dalla Regione Marche con delibera **CIPE N°36 del 3 Maggio 2002 e n°17 del 9 Maggio 2003**, dal titolo: *Recupero e valorizzazione dei sotto-prodotti dell'industria della pesca.* Coordinatore scientifico Prof. Natale G. Frega

Progetto Legge 37/99 finanziato dalla Regione Marche mediante dal titolo: *Usi economicamente sostenibili degli scarti della lavorazione delle olive.* Responsabile Tecnico-Scientifico, Prof. Natale G. Frega

Ricerca da Ateneo (ex 60%) Caratterizzazione e stabilità delle sostanze fenoliche di prodotti enologici, ceralicoli, oleari, (responsabile Prof. N.G. Frega)

PRIN Anno 2009 - prot. 2009KCP5TY Progetto finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dal titolo: *Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto.* Responsabile scientifico nazionale e dell'unità locale UNIPM, Prof. Natale G. Frega.

INDUSTRIA 2015.- Bando nuove tecnologie per il Made in Italy - Cod MI01_00148 - Progetto finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico, dal titolo: *Trasferimento di un modello di alimentazione funzionale nella filiera agro-alimentare (suino, pollo e coniglio), con miglioramento del benessere animale e studio di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell'uomo.* Responsabile scientifico nazionale G.I.Ma S.p.a.; Responsabile delle attività dell'unità UNIVPM, Prof. Natale G. Frega.

Progetto misura 1.2.4 (2011) finanziato dalla Regione Marche, dal titolo: *Sviluppo di nuovi processi e nuovi prodotti della macrofiliera lattierocasearia.* Responsabile scientifico dell'unità locale UNIVPM, Prof. Natale G. Frega.

Progetto misura 1.2.4. (2013) - Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, finanziato dalla Regione Marche, dal titolo: *Produzione di patè di oliva dai sottoprodotti della lavorazione delle olive nella filiera dell'olio extravergine di oliva biologico* - Domanda 9941 Responsabile scientifico dell'unità locale UNIVPM, Prof. Natale G. Frega.

Progetto finanziato dalla **Pontificia Universidad Javeriana** (Bogotá, Colombia) (2012-2013). *Palm oil and cardiovascular disease: effects of red palm olein-rich diet on plasma lipid pattern in hypercholesterolemic patients*. Responsabile scientifico Prof. Paolo Lucci, responsabile attività di ricerca dell'unità UNIVPM, Prof. Natale G. Frega, Dott. Deborah Pacetti

Progetto finanziato dalla **Pontificia Universidad Javeriana** (Bogotá, Colombia) (2013-2014). *Effect of Fruit Ripening on Fatty Acids Regiodistribution and Glycerides Molecular Species of Oil from Interspecific Hybrid *Elaeis oleifera* x *E. guineensis* Grown in Colombia.* Responsabile scientifico Prof. Paolo Lucci, responsabile attività di ricerca dell'unità UNIVPM, Prof. Natale G. Frega, Dott. Deborah Pacetti

Attualmente partecipa al Progetto finanziato dall'Università Politecnica delle Marche (2017-2019), intitolato *The pomegranate seeds as a functional food: a possible, novel nutraceutical approach to obesity and associated diseases*. Coordinatore del progetto: Prof. Saverio Cinti, Università Politecnica delle Marche

3.e. RESPONSABILITÀ SCIENTIFICHE

Dal 2010 al 2013 è stata responsabile scientifico del progetto di ricerca dal titolo *Caratterizzazione di fosfolipidi in matrici alimentari di origine animale e vegetale* finanziato dall'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2011 al 2014 è stata responsabile scientifico del progetto di ricerca dal titolo *Caratterizzazione della frazione lipidica polare dei prodotti ittici* finanziato dall'Università Politecnica delle Marche.

Dal 1.06.2012 al 15.06.2014 è stata responsabile scientifico delle attività di ricerca svolte nell'ambito dell'assegno di ricerca, in tema di *Composizione quali-quantitativa degli acidi grassi ossidati di substrati di origine animale* di cui è stato titolare il Dott. Michele Balzano, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali

Dal 2015 al 2017 è stata Responsabile scientifico delle attività di ricerca svolte nell'ambito dell'assegno di ricerca biennale, in tema di *Produzione di patè di oliva dai sottoprodotti della lavorazione delle olive nella filiera dell'olio extravergine di oliva biologico* di cui è titolare il Dott. Michele Balzano, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (data di inizio 1.02.2015, data di fine 28.02.2017)

Attualmente è:

- Responsabile scientifico di una convenzione di ricerca stipulata tra UNIVPM ó D3A e l'ELCTROLUX (durata 3 anni, anno di inizio della ricerca 2016) per studiare l'effetto di tecnologie di cottura innovative sulla qualità nutrizionale di prodotti di origine animale e vegetale.
- Responsabile di tre progetti triennali dal titolo *Caratterizzazione della frazione lipidica polare dei prodotti ittici*, *Caratterizzazione della frazione lipidica polare di campioni biologici di origine animale* e *Caratterizzazione della frazione lipidica polare di campioni di origine vegetale* finanziati dall'Università Politecnica delle Marche.
- Responsabile scientifico delle attività di ricerca svolte nell'ambito dell'assegno di ricerca annuale, in tema di *Valutazione della qualità degli alimenti a seguito dei trattamenti termici* di cui è titolare il Dott. Michele

Balzano, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (data di inizio 1.04.2017, data di fine 31.03.2018)

3.f. PARTECIPAZIONE A COMITATI PER ORGANIZZAZIONE CONVEGNI

Dal 2006 è iscritta membro dell'Associazione Ricercatori Nutrizione ed Alimenti (ARNA) e negli anni 2007 e 2008 è stata componente della segreteria scientifica dei convegni nazionali organizzati dalla stessa associazione.

Nel 2013 è stata componente della segreteria organizzativa e scientifica del Convegno Nazionale *«Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca»* organizzato dal Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche e tenutosi il 10-11 Ottobre 2013.

Nel 2014 è stata componente del comitato scientifico del Convegno nazionale *«Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia»*. Iniziativa realizzata ai sensi del PSR Marche 2007-2013 progetto macrofiliera -Misura 124 -Domanda n. 7594 tenutosi presso il Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche, Ancona 27 Giugno 2014.

Attualmente è componente del comitato organizzatore del 1st Workshop - METROLOGY FOR AGRICULTURE AND FORESTRY che si terrà ad Ancona (Italia) il 1 ó 2 Ottobre 2018.

3.g. PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI, COMITATI PER LA REVISIONE DI PROGETTI, A SOCIETÀ SCIENTIFICHE E ACCADEMIE

Dal 2007 è componente del comitato redazionale dell'Accademia dei Georgofili, Sezione Centro ó Est.

Dal 2012 al 2014 è stata revisore di progetti scientifici per conto della *Shota Rustaveli National Science Foundation - GEORGIA*.

È stata Guest Editor nell'ambito della Special issue intitolata *«Chemical Analysis to Promote Peculiar Food Products»* promossa dalla Rivista *Journal of Chemistry* (Impact factor 2014= 0.622), della Hindawi Publishing Corporation.

Il 16 Dicembre 2013 è stata nominata Accademico aggregato della Accademia dei Georgofili, Sezione Centro ó Est .

Dal 2015 è iscritta alla Società Italiana delle Tecnologie Alimentari (SISTAL).

Nel 2015 è stata incaricata di valutare tre lavori presentati nell'ambito del *«XX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology»* 23-25 September Perugia

Nel 2016 è stata incaricata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia di valutare idee progettuali da finanziare

Attualmente riveste il ruolo di *referee* delle seguenti riviste scientifiche : *Journal of Chromatography A*, *Food chemistry*, *Journal Environmental Analytical Chemistry*, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, *Industrial Crops and Products*, *Current Nutrition & Food Science*, *Food Research International*, *Journal Agricultural Food Science*

Attualmente è iscritta all'albo dei revisori del CINECA. In tale contesto nel 2013 è stata incaricata di effettuare la revisione di due prodotti della ricerca nell'ambito del VQR 2004-2010. Nell'ambito della VQR 2011-2014 è stata incaricata per la valutazione di un prodotto della ricerca

3.h. PARTECIPAZIONE A ISTITUTI DI RICERCA ESTERI

In qualità di assegnataria della borsa di studio *Erasmus*, istituita dall'Università degli Studi di Camerino, dal 1.07.1999 ó 26.09.1999 ha svolto attività di ricerca presso il Dipartimento di Chimica Organica dell'Università Cattolica di Nijmegen - Netherlands, ora denominata Radboud Universiteit Nijmegen, occupandosi di *Synthesis of pyrrolidine and pyrrolizidione via an efficient multi-component cycloaddition reaction in solution and a solid support*.

4. CONSEGUIMENTO DI PREMI

Nel 2010 è risultata vincitrice del premio per la Ricerca da p 12.500 istituito dall'Università Politecnica delle Marche, a favore dei ricercatori di ruolo.

Nel 2011, 2012 e 2014 ha ricevuto il massimo contributo nell'ambito del finanziamento Ricerca di Ateneo/Dipartimento di Scienze Agrarie alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche, perchè è risultata tra i primi 16 ricercatori per produttività scientifica.

Nel 2015 è risultata assegnataria degli incentivi (Università Politecnica delle Marche, Decreto Rettorale n° 000923) previsti nell'ambito della Procedura di selezione riservata a Professori e Ricercatori a tempo indeterminato (**INCENTIVO ART. 29, COMMA 19, LEGGE 240/2010**) che avrebbero maturato negli anni 2011, 2012 e 2013 la progressione biennale dello stipendio per classi e scatti, in assenza delle disposizioni di cui all'art. 9 della Legge n. 122 del 30 luglio 2010.

In fede,

Dott.ssa Deborah Pacetti

