

INFORMAZIONI PERSONALI

Laura Messina

 

Sesso Femminile Data di nascita Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO

Laurea Magistrale in Biologia (LM-6) presso l'Università degli Studi di Messina – indirizzo Nutrizionistico con votazione di 110/110 e Lode accademica

“Produzione di single cell protein (SCP) da scarti alimentari ed agroindustriali mediante l'utilizzo di *Saccharomyces cerevisiae*.

Relatore Prof.ssa M.M. Tripodo

Correlatore Prof. Giacomo Dugo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

GIUGNO 2021

Incarico professionale della durata di 1 mese in qualità di collaboratore area tematica “La valorizzazione e la tutela della qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari in particolare alla revisione e funzionamento del laboratorio per il monitoraggio del territorio regionale ed analisi per le principali malattie di interesse economico del comparto orticolo” presso il Co.Ri.Bi.A - Consorzio di Ricerca sul rischio biologico in agricoltura.

LUGLIO 2020

Borsa di Studio della durata di 6 mesi dal titolo “Studio della formulazione, dell'efficacia antimicrobica di prodotti igienizzanti per le mani e/o ambienti sotto forma di gel o liquidi e del suo corretto uso negli uffici e mezzi navali nell'ambito della convenzione con la Caronte e Tourist SpA” presso Università degli Studi di Messina – Dipartimento “BIOMORF”. Formulazione di prodotti igienizzanti secondo le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e verifica dell'attività antimicrobica.

DICEMBRE 2020

Collaborazione nelle attività di tirocinio previste nel CdS di Scienze gastronomiche: video reperibili sulla piattaforma Moodle UNIME

NOVEMBRE 2020

Inizio collaborazione nelle attività di ricerca nell'ambito del progetto “SIPRAF – Sviluppo di un sistema intelligente di produzione, distribuzione, tracciabilità e rintracciabilità di alimenti funzionali” (Prog. n° F/200077/01-03/X45, Area CUN 0.3 S.S.D. CHIM/10) finanziato da fondi PON “Imprese e competitività” 2014-2020, Fondo per la Crescita Sostenibile - Sportello “Agrifood” D.M. 5 Marzo 2018 Capo III. Responsabile Scientifico: Prof. Nicola Cicero – in corso-

- OTTOBRE 2019** **Inizio collaborazione alla formulazione e produzione di biofilm edibile a base di chitosano ed oli essenziali**
presso i laboratori di Microbiologia e Chimica degli alimenti dello spin off "Science4life SRL"
"Università degli Studi di Messina. Attività attualmente in corso.
- MARZO 2018** **Attività di Ricerca e Analisi Microbiologiche presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dello Spin-off SCIENCE4LIFE SRL**
-Analisi microbiologiche di campioni di succhi agrumari e identificazione di muffe e lieviti.
-Analisi microbiologiche di acque potabili di condotta e sorgive, di scarico industriale e domestico.
-Controllo Microbiologico delle conformità della ristorazione collettiva presso le Mense dell'ERSU Messina.
-Incarico di ausiliario per l'analisi chimica di sostanze stupefacenti e psicotrope per la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Messina
-Attività di studio per la valutazione dell'uso di particolari tecnologie a campi elettrici pulsati (PEF) come sistema alternativo di controllo microbiologico in campioni di vino e latte, preparazione inoculi delle colture batteriche prescelte e determinazione della carica microbica con relativa analisi dei risultati.
-Determinazione del contenuto di THC, CDB, CBN mediante GC-FID e GC- MS/MS.
-Determinazione dei polifenoli in diverse matrici alimentari mediante tecniche di HPLC.
-Formulazione e preparazione di soluzioni idroalcoliche igienizzanti in forma liquida e gel per l'igiene delle mani e delle superfici, secondo le indicazioni riportate dall' Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e previste dal DPCM del 26 Aprile 2020 e analisi microbiologica del prodotto, per la valutazione del potere antimicrobico nei confronti di microrganismi mesofili ed enterobatteri secondo le indicazioni dell'OMS.
-Studio di tracciabilità e recupero degli scarti dell'industria lattiero casearia nell'ambito di un progetto svolto presso i laboratori dello Spin-off SCIENCE4LIFE srl.
-Determinazione del contenuto di THC, CDB, CBN mediante GC-FID e GC- MS/MS.
-Determinazione dei polifenoli in diverse matrici alimentari mediante tecniche di HPLC.
-Formulazione e preparazione di soluzioni idroalcoliche igienizzanti in forma liquida e gel per l'igiene delle mani e delle superfici, secondo le indicazioni riportate dall' Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e previste dal DPCM del 26 Aprile 2020 e analisi microbiologica del prodotto, per la valutazione del potere antimicrobico nei confronti di microrganismi mesofili ed enterobatteri secondo le indicazioni dell'OMS.
-Studio di tracciabilità e recupero degli scarti dell'industria lattiero casearia nell'ambito di un progetto svolto presso i laboratori dello Spin-off SCIENCE4LIFE srl.
- GENNAIO 2020** **Attività di Docenza in qualità di Formatore Alimentarista presso lo Spin-off SCIENCE4LIFE SRL del Dip. BIOMORF sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina, Polo Annunziata.**
- SETTEMBRE 2019** **Incarico di ausiliario per l'analisi chimica di sostanze stupefacenti e psicotrope per la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Messina**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- MAGGIO 2021** **Inventore di una bio pellicola edibile (EDYPACK) per la quale è stata depositata in data 27/05/2021 domanda di Brevetto n° 102021000013913, per invenzione industriale presso il Ministero dello Sviluppo Economico.**
- GENNAIO 2020** **Attestato di docenza in qualità di Formatore Alimentarista**
Corso di formazione svolto presso lo spin-off SCIENCE4LIFE SRL, riconosciuto a livello regionale, con D.D.G. n.2307/2019 del 06/11/2019
- SETTEMBRE 2018** **Tirocinio di formazione professionale**
Tirocinio formativo retribuito nell'ambito del "Programma Operativo del Fondo Sociale Europeo 2014-2020 per il sostegno del Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione" per la Regione Sicilia in Italia". Il tirocinio della durata di 1 anno è stato svolto presso i laboratori dello spin-off Science4Life SRL e il progetto è stato intitolato "Sviluppo dell'Industria lattiero casearia: tracciabilità geografica, estensione della shelf-life e recupero degli scarti".
- FEBBRAIO 2020** **Conseguimento 12 CFU in Settore GEO presso l'Università degli Studi di Messina**
- SETTEMBRE 2018** **Conseguimento 24CFU per accesso FIT presso l'Università degli Studi di Messina**
- MARZO 2018** **Laurea Magistrale in Biologia presso l'Università degli Studi di Messina – indirizzo Nutrizionistico con votazione di 110/110 e Lode accademica.**
"Produzione di single cell protein (SCP) da scarti alimentari ed agroindustriali mediante l'utilizzo di *Saccharomyces cerevisiae*"
Relatore Prof.ssa M.M. Tripodo Correlatore Prof. Giacomo Dugo
- OTTOBRE 2015** **Laurea triennale in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Messina con votazione di 96/110**
"I Nudibranchi e il loro potenziale farmacologico"
Relatore Prof.ssa Concetta Calabrò
- LUGLIO 2004** **Maturità Scientifico-Linguistica con votazione di 65/100**
Liceo Scientifico Linguistico Statale "Archimede", sperimentale "Brocca".
Messina

Lingua madre **Italiano**

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1	B1
FRANCESE	B1	B1	B1	B1	B1
SPAGNOLO	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze Professionali

Tecniche di analisi microbiologiche condotte su matrici alimentari solide e liquide; preparazione di terreni di coltura, analisi di potabilità dell'acqua e controllo delle cariche microbiche (acque potabili di condotta e sorgive; di scarico di origine industriale e domestica); semina di microrganismi in piastre e tubi; caratterizzazione di specie microbiche mediante metodi biochimici; conta batterica con calcolo del valore medio in CFU e calcolo del valore di MPN; determinazione della shelf-life degli alimenti; analisi chimiche di sostanze stupefacenti, analisi centesimale di alimenti per la determinazione di grassi e proteine. Capacità di utilizzare strumentazione assortita di laboratorio: centrifughe da banco, autoclave da sterilizzazione, microscopio ottico, omogenizzatore tipo Stomacher, Plate Reader, apparecchio di Kijeldahal. Tecniche di estrazione DNA e RNA virale da matrici di origine vegetale, Tecniche di PCR Real Time e End-point , elettroforesi su Gel di agarosio.

Competenze informatiche

Eccellente conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office in modo particolare Excel, Word, Access, Power-point e Outlook per la gestione di posta elettronica. Ottima capacità di navigare e condurre ricerche sul web.

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni su riviste,
Partecipazioni a Convegni,
Congressi e Seminari

ARTICOLI SU RIVISTA

Albergamo A., Vadalà R., Metro D., Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Macrì A., **Messina L.**, Gualtieri R., Colombo N., Sallemi S.,Leonardi M., Lo Turco V., Dugo G., Cicero N. “*Physicochemical, Nutritional, Microbiological, and Sensory Qualities of Chicken Burgers Reformulated with Mediterranean Plant Ingredients and Health-Promoting Compounds*”. *Foods* **2021**, 10, 2129. <https://doi.org/10.3390/foods10092129>

PROCEEDING POSTER

Di Bella G., Litrenta F., Macrì A., Messina L.,Nava V., Bionda A., Liotta L. “*Residual biomass from the oil sector as animal feed: preliminary data on chemical and microbiological contamination*”
24th ASPA Congress “Animal Science and Society Concerns” 15-18 Giugno, 2021, Padova.

Albergamo A., Costa R., Rando R., Bartolomeo G., Nava V., Messina L., Macrì A., Ipsale M.C., Granata C., Germanò M.P., D'Angelo V., Ditta F., Dugo G..
“*Grape water: reclaim and nutraceutical potential of a by-product from the industrial cryocentration of grape (Vitis viniferaL.) must.*”
9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2019) 5-8 November 2019, Prague, Czech Republic. ISBN 978-80-7592-055-3

CAPITOLO DI LIBRO

Partecipazione alla stesura di un capitolo dal titolo “*Traceability and chemometric properties of Opuntia spp.*” nel libro “Opuntia spp. Chemistry, bioactivity and Industrial applications”, Editore SPRINGER NATURE in pubblicazione nel 2021. – in press-

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 dichiaro, sotto la mia responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, la veridicità delle informazioni e dei titoli indicati e autocertificati.

Messina, lì 21/09/2021

Firma 