

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Federica Litrenta**

Qualifica attuale: **Dottorando (PhD) in Scienze  
Chimiche, Università degli studi di Messina**

**Titolo di studio** **Laurea Magistrale in Chimica LM-54 conseguita  
presso l'Università degli Studi di Messina.**

### Esperienza professionale

---

15/03/2021 – 15/09/2022 **Borsa di studio** per attività di ricerca post-laurea nell'ambito del Progetto "BIOTRAK" - Dipartimento di Scienze Veterinarie "Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall' utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo"; presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina.

15/07/2020 – 15/01/2021 **Borsa di studio** Dipartimento BIOMORF "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"; presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina.

08/01/2020 – 31/01/2021 Attività di docenza in qualità di formatore alimentarista presso la società Science4Life s.r.l. del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina.

01/09/2019 – In corso Attività di ausiliario per l'analisi chimica di sostanze stupefacenti e psicotrope, per la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Messina.

*Federica Litrenta*

01/09/2019-15/03/2021

**Attività professionale e di ricerca presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina:**

- Controllo qualità di oli vegetali: acidità, indice di perossidi, analisi spettrofotometrica UV-VIS, acidi grassi, steroli.
- Determinazione del contenuto dei lipidi totali in matrici alimentari.
- Determinazione degli acidi grassi in matrici vegetali e animali mediante HRGC-FID.
- Determinazione di elementi minerali e metalli pesanti in matrici alimentari e ambientali mediante ICP-MS.
- Determinazione del contenuto proteico totale.
- Determinazione del contenuto in fibra totale mediante metodo enzimatico in matrici alimentari.
- Elaborazione di etichette nutrizionali di alimenti.
- Controllo di qualità di oli essenziali agrumari.
- Determinazione quali-quantitativa dei componenti della frazione volatile di oli essenziali agrumari mediante GC-MS e GC-FID.
- Determinazione quali-quantitativa dei componenti della frazione non volatile di oli essenziali agrumari mediante UHPLC-PDA-MS/MS.
- Determinazione di residui di prodotti fitosanitari in matrici alimentari e ambientali tramite GC-MS/MS.
- Valutazione di macronutrienti di grani antichi siciliani e loro derivati.
- Determinazione del contenuto di polifenoli e di carotenoidi totali tramite spettrofotometria UV-vis e di polifenoli e carotenoidi singoli tramite UHPLC- PDA-MS/MS in matrici alimentari.
- Estrazione e caratterizzazione mediante HPLC di molecole bioattive in scarti alimentari vegetali e animali.
- Determinazione del contenuto di THC, CBD e CBN in campioni di canapa tramite GC-FID e GC-MS.
- 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.
- Valutazione del potere antimicrobico di tale igienizzante nei confronti delle seguenti classi batteriche: Escherichia coli, Salmonella spp.
- Analisi microbiologiche e controllo qualità di alimenti della ristorazione collettiva per le mense dell'E.R.S.U. (Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario), Messina.

*Federica Licomta*

01/01/2019 – 17/07/2019 **Tirocinio universitario**

Tirocinio di tesi magistrale, svolto presso lo spin-off Science4Life s.r.l. del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina, Polo Annunziata, inerente all'utilizzo di tecniche cromatografiche, in particolare HPLC-DAD, cromatografia su colonna e cromatografia su strato sottile.

01/09/2018 – 30/12/2018 **Tirocinio universitario**

Tirocinio formativo (curriculare), svolto presso lo spin-off Science4Life s.r.l. del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina, Polo Annunziata, inerente analisi microbiologiche di matrici alimentari e ambientali, controllo di qualità microbiologico su acque potabili e alimenti provenienti da mense universitarie.

01/04/2015 – 01/03/2016

**Tirocinio universitario**

Tirocinio formativo (curriculare), svolto presso il laboratorio di chimica fisica dell'Università della Calabria (Cosenza), inerente all'utilizzo di tecniche spettroscopiche di risonanza magnetica nucleare.

#### Attività didattica integrativa

---

01/10/2022-in corso

Culture della Materia per la disciplina "Sistemi di Cottura e Impatto Nutrizionale negli Alimenti" – CdS in Scienze Gastronomiche (SSD CHIM/10), presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, per il triennio accademico dal 1° ottobre 2022 al 30 settembre 2025.

15/04/2022-01/10/2022

Attività didattico-integrative sui corsi dei SSD CHIM per il mantenimento in corso degli studenti dei Cds triennali e a CU del dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFarAm); profilo CBF04, tutorato specialistico/didattico.

13/04/2022-28/04/2022

Attività didattica integrativa (20 ore) come approvato dal Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche nel corso di studi di Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana SANU LM-61 [7046], materia del corso: Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti alimentari non convenzionali [A000584].

Dicembre 2020

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

*Federica Licantori*

## Istruzione e Formazione

---

- 01/10/2021-in corso **Dottorato di ricerca in Scienze Chimiche DT-107**  
Corso di Dottorato di ricerca in Scienze Chimiche XXXVII ciclo, DT-107, Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali, Università degli Studi di Messina.
- Gennaio 2020 **Attestato di docenza in qualità di Formatore Alimentarista**  
Corso di formatore alimentarista riconosciuto a livello regionale, con D.D.G n. 2307/2019 del 06/11/2019, svolto presso lo spin-off Science4Life s.r.l. del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina.
- 02/12/2019 **Abilitazione professionale di Chimico Senior**  
Abilitazione all'esercizio della professione di Chimico Senior conseguita presso l'Università degli Studi di Messina.
- 17/07/2019 **Diploma di Laurea Magistrale in Chimica LM-54**  
Università Degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.  
Laurea Magistrale in Chimica LM-54, con votazione di 97/110; indirizzo analitico biologico, materie caratterizzanti: chimica analitica clinica, chimica analitica forense, chimica organica dei processi biologici, metalli nei sistemi biologici.  
Tesi sperimentale dal titolo "Determinazione e quantificazione di carotenoidi in *Raspaciona aculeata* nel lago di Ganzirri".
- 22/03/2016 **Diploma di Laurea Triennale in Chimica L-27**  
Università della Calabria (Arcavacata di Rende, Cosenza), Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Laurea Triennale in Chimica L-27, con votazione di 93/110.  
Tesi sperimentale dal titolo "Studio NMR di cristalli liquidi ionici e di soluti in essi disciolti".
- 11/07/2009 **Diploma di maturità scientifica**  
Liceo Scientifico E. Fermi (Cosenza).

## Articoli su rivista

---

Liotta, L., Litrenta, F., Lo Turco, V., Potorti, A. G., Lopreiato, V., Nava, V., Bionda, A., & Di Bella, G. (2022). Evaluation of Chemical Contaminants in Conventional and Unconventional Ragusana Provola Cheese. *Foods*, 11(23), 3817.

Di Bella, G., Litrenta, F., Pino, S., Tropea, A., Potorti, A. G., Nava, V., & Lo Turco, V. (2022). Variations in fatty acid composition of Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*) after different cooking methods. *European Food Research and Technology*, 1-6.

*Federica Litrenta*

Colella, M. F., Salvino, R. A., Gaglianò, M., **Litrenta, F.**, Oliviero Rossi, C., Le Pera, A., & De Luca, G. (2022). NMR Spectroscopy Applied to the Metabolic Analysis of Natural Extracts of Cannabis sativa. *Molecules*, 27(11), 3509.

V. Nava, A. Albergamo, G. Bartolomeo, R. Rando, **F. Litrenta**, G. Lo Vecchio, N. Cicero. (2022) Monitoring the legal compliance and the safety of the trace element profile of light Cannabis sativa L. from different varieties and geographical origin. *Toxics* (in press).

Liotta L., Bionda A., **Litrenta F.\***, Potorti' A.G., Lo Turco V., Chiofalo V., Di Bella G. (2022). Nutritional value of Provola cheese: effects of using olive cake as a sustainable ingredient in dairy cows' diets. *Italian Journal of Animal Science* (submitted).

G. Di Bella; M. Porretti; M. Cafarelli; **F. Litrenta**; A. G. Potorti; V. Lo Turco; A. Albergamo; M. Xhilari; C. Faggio (2022). Plasticizers and BPs as Microplastics tracers in women's blood at different ages. *Science of the Total Environment* (submitted).

F. M. Calabrese, N. Russo, G. Celano, A. Pino, V. Lopreiato, **F. Litrenta**, G. Di Bella, L. Liotta, M. D. Angelis, C. Caggia and C. L. Randazzo (2022). Effect of olive by products feed supplementation on physicochemical and microbiological profile of Provola cheese. *Frontiers in Microbiology*, section Food Microbiology (Submitted).

## Abstract di convegni

5th edition DoctoChem November 29-30, 2022 | Messina Aula Magna Vittorio Ricevuto Dipartimento CHIBIOFARAM - Polo Universitario Papardo.

**Litrenta Federica.**

“Evaluation of biphenol analogues in Ragusan provola cheeses” (comunicazione orale)

MS Food Day 2022 5-7 ottobre 2022, Firenze

**Litrenta Federica**, Liotta Luigi, Bionda Arianna, Potorti Angela Giorgia, Lo Turco Vincenzo, Di Bella Giuseppa  
“Functional compounds in experimental Provola Ragusan cheese”.

MS Food Day 2022 5-7 ottobre 2022, Firenze

**Litrenta F.**, Massous A., Ouchbani T., Potorti A. G., Albergamo A., Lo Turco, V., Rando R., Di Bella G.  
“Preliminary data of Moroccan honey traceability”.

10th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis 6-9 settembre 2022, Praga

**F. Litrenta**, A. Bionda, V. Lo Turco, A. G. Potorti, L. Liotta, A. Amato, G. Di Bella.  
“Bisphenol residues in conventional and unconventional Provolas cheese”.

*Federica Litrenta*

10th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis 6-9 settembre 2022, Praga

**F. Litrenta**, A. G. Potorti, V. Lopreiato, V. Lo Turco, A. Bionda, G. Di Bella, L. Liotta.

“Use of kiwifruit extract in the production of Sicilian Canestrato cheese: nutritional and health attributes”.

Sisvet 2022 (75° Convegno Sisvet,2022). 15-18 giugno 2022, Lodi.

Luigi L., Nicosia F., **Litrenta F.**, Lopreiato V., Cavallo C., La Cava R., Scalisi M., Caggia C., Randazzo C.

“Sicilian Canestrato cheese produced with kiwi fruit extract”.

24th ASPA Congress “Animal Science and Society Concerns” 21-24Settembre, 2021, Padova.

Di Bella G., **Litrenta F.**, Macri 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”.

#### **Federica Litrenta.**

“Risultati preliminari di un confronto analitico tra prodotti a base di grano”. “Tradizione ed evoluzione guardando al futuro”. Apertura anno sociale 2019/2020 The international association of lions club Messina. (Comunicazione orale).

## Webinar

---

Webinar “Pillole di innovazione per il settore oleario e per diffondere la cultura della qualità”.

Webinar del GIGA “Nuove frontiere della chimica degli Alimenti”.

Webinar “La norma ISO22005;2008 per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari”.

Partecipazione al Convegno Virtuale Agilent per la Spettroscopia Atomica.

Partecipazione al Seminario on Line: “Analisi di microplastiche per forma e dimensione: infrarosso Agilent LDIR e Pirolisi-GC/MS”.

Partecipazione al Seminario on Line: “Soluzione completa per l’analisi di oltre 500 pesticidi in conformità alla SANTE 12682/2019”.

Webinar SRA- Piattaforme INANOIL per l’automazione delle analisi previste dal regolamento CE 2568/91: ALCHILESTERI e CERE.

Webinar SRA- Analisi di microplastiche per forma e dimensione: Infrarosso Agilent LDIR pirolisi -GC/MS

*Federica Litrenta*

### **Premi e riconoscimenti:**

- Premio miglior poster votato dai delegati RAFA al congresso Recent Advances in Food Analysis 2022, Praga.
- 

Lingua straniera: inglese

Competenze digitali: buona conoscenza dei sistemi operativi (Windows 2000, Windows XP, Windows Vista, IOS) e dei pacchetti Microsoft Office.

Patente di guida: B

Trattamento dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e

all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

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. n. 445/2000, la veridicità delle informazioni dei titoli indicati.

**Messina, 01/12/2022**

**Dr.ssa Federica Litrenta**

