

Maria Caboni

Professore ordinario

Coordinatore — Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

<http://www.unibo.it/docenti/maria.caboni>

Curriculum Vitae

Dal 1 dicembre 2008 professore straordinario presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna (sede di Cesena), nel ssd AGR15.

Referente scientifico dell'UO Bioanalitica, bioattività, microbiologia e valorizzazione di microrganismi a fini industriali del Centro di Ricerca interdipartimentale dell'Università di Bologna, che costituisce l'ossatura del Tecnopolo Agrolalimentare della sede di Cesena.

Progetti di ricerca:

“Estrazione e caratterizzazione di carotenoidi ed altre molecole bioattive da sottoprodotti dell'industria di trasformazione del pomodoro”. Nutrizione, salute e qualità della vita: sviluppo di nuove formulazioni e ricette dei prodotti tradizionali della dieta made in Italy, ottimizzate per i consumatori over-50-INDUSTRIA 2015.

Coordinatrice di un'azione integrata Italia/Spagna “Valutazione di processi produttivi in funzione del contenuto fenolico negli alimenti”, anno finanziario 2010

Progetto” L'integrazione degli alimenti con i fitosteroli: valutazioni chimico tecnologiche e nutrizionali”, finanziato dalla Cassa di Risparmio di Cesena. (2008-2011)

Progetto di filiera lattiero-casearia per il miglioramento del benessere animale e la produzione e valorizzazione di burro dei caseifici del Comprensorio del formaggio Parmigiano-Reggiano (misura 124 Reg ER) 2010-2011

Progetto BaSeFood, 7° programma quadro

L'attività di ricerca è svolta prevalentemente nel campo della qualità degli alimenti, con particolare attenzione per le sostanze grasse. Oggetto di studio sono stati: la shelf life degli alimenti, gli antiossidanti e i componenti minori in genere. Oltre agli alimenti tradizionali sono stati studiati alimenti fortificati e funzionali; per fare questo sono stati anche adattati o messi a punto metodi analitici ad hoc. Le metodiche analitiche più utilizzate, sono le tecniche cromatografiche (GC, HPLC) con diversi tipi di rivelazione (FID, MS, UV ELSD, RI, MS), ma anche elettroforesi. Recentemente sono state utilizzate con successo anche tecniche non distruttive come naso elettronico, FT-IR e metodi di valutazione della resistenza all'ossidazione. Tra le matrici studiate ci

sono le sostanze grasse propriamente dette (oli), carni e salumi, formaggi, prodotti da forno e prodotti dell'alveare come miele e gelatina reale, ma anche cereali e pseudocereali come orzo, grano saraceno e quinoa, come tali ed impiegati per l'uso di prodotti per usi speciali o arricchiti con composti bioattivi. Tra i composti bioattivi maggiormente studiati ci sono gli acidi grassi omega3, i CLA, gli steroli vegetali e gli steril esteri, i tocoferoli, le sostanze fenoliche e, per contro, anche le sostanze indesiderabili di neoformazione come furosina e i prodotti di ossidazione delle sostanze grasse.

È autrice di oltre 180 pubblicazioni scientifiche, di cui 70 sono censite su SCOPUS. I lavori in oggetto sono stati svolti con gruppi di ricerca diversi, nazionali ed internazionali.

Svolge da tempo intensa attività di referee per le riviste: Journal of Chromatography, Journal of Agricultural and Food Chemistry, LWT, Food Chemistry, ed altre.

Dal 2001 è inserita nel Network of Excellence del 6th Framework Program dell'Unione Europea EURO FED LIPID "Optimized lipid nutrition to prevent and combat the metabolic syndrome", coordinata da Frank Amoneit.

Ha svolto attività di valutatore per progetti giovani dell'Università di Milano e per i progetti FIRB.

È stata eletta nel Consiglio della società scientifica di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI), nel quale svolge funzioni di segretario per il triennio 2009-2012.