

# Dott.ssa Valentina Azzurra Papillo

Nata il 15/05/1987 a Ercolano e residente in Via Alessandro Rossi 110 80056 Ercolano (NA)

e-mail: [valentinaazzurra@hotmail.it](mailto:valentinaazzurra@hotmail.it)

Laureata con lode in **"Tecnologie Alimentari"** e successivamente in **"Scienza degli Alimenti e Nutrizione"** all'Università degli Studi di Napoli "Federico II", nel 2012 si abilita all'esercizio della professione di Biologo.

Per le conoscenze e competenze acquisite durante l'attività di tesi, collabora con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Napoli "Federico II" in merito al progetto di ricerca PON **"Incapsulazione di principi attivi per il miglioramento di qualità e sicurezza degli alimenti"** per la determinazione di composti antiossidanti di frazioni con elevato contenuto in polifenoli, recuperati mediante processi a membrane dalle acque di vegetazione di olive, e successivamente microincapsulati.

Da luglio 2013 intraprende un'esperienza formativa e professionale in merito al progetto PON 01\_02863 **"Formazione di capitale umano altamente qualificato esperto di tecniche di incapsulazione e di nutrizione per lo sviluppo di alimenti ad alto valore nutrizionale"** durante la quale ha modo di approfondire la conoscenza e le principali tecniche di microincapsulazione quali spray-drying, spray-chilling e coacervazione applicate a molecole bioattive con rilevante importanza nutrizionale per diversi scopi come:

- antiossidanti per la protezione dall'ossidazione e il rilascio controllato nel tratto gastro-intestinale;
- acidi grassi polinsaturi per la termo-protezione e la copertura dell'odore;
- composti amari (estratto di genziana e absintina) per il rilascio controllato nel tratto gastro-intestinale e per mascherare la percezione dell'amaro.

Ha acquisito conoscenze in merito all'analisi costi/benefici di processi tradizionali e innovativi per il recupero, la produzione, la protezione e l'impiego di frazioni arricchite in polifenoli.

Ha approfondito competenze in merito agli "imballaggi attivi" per i quali ha studiato l'attivazione di film plastici con microcapsule di batteriocine e polifenoli al fine di valutarne l'effetto antimicrobico e antiossidante quindi la shelf life di alimenti vegetali.

Per le suddette attività ha collaborato con: Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II", Tecnoalimenti SCpA, Proge Farm S.r.l., Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" e IMEPA S.r.l..