

LAURA CAVALLARIN

Nata a Torino, il 25/05/1968.

Istruzione

1991. Laurea in Scienze Biologiche con lode, Università di Torino.

Esperienza professionale

2012 – oggi.

Responsabile, UOS di Torino dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), CNR.

2001 – oggi.

ISPA CNR, Torino, Ricercatore III livello a tempo indeterminato.

1998 –2001.

ISPA – CNR, Torino, Borsista e Ricercatore a tempo determinato.

1993 - 1997.

CID - CSIC, Dipartimento di Genetica Molecolare, Barcellona, Spagna. Borsa di studio, Ministero degli Affari Esteri spagnolo. Ricercatore a tempo determinato, contratto n. CT93-0490, programma EU "Human Capital and Mobility", Borsa di studio, contratto BIO4-CT96-5053, programma EU "Biotechnology".

Settembre 1992 - Marzo 1993.

Istituto di Fitoviologia, CNR, Torino. Tirocinante.

Marzo 1992- Settembre1992.

John Innes Institute for Plant Biology, Norwich, U.K. Tirocinante.

Qualifiche

2010 – oggi. *Responsabile della Commessa di ricerca CNR AG.P05.0012 / Qualità delle filiere alimentari tipiche del Nord Italia mediante piattaforme tecnologiche integrate.*

Responsabile scientifico dei seguenti progetti:

"Miglioramento della qualità del latte umano di banca" - Fondazione CRT (2014-2015)

"Caratterizzazione biochimica di diete destinate a neonati pretermine" - Consulenza per "Città della Scienza e della Salute di Torino" (2014).

"Fortilat – Messa a punto di un fortificatore del latte umano derivato dal latte di asina" - POR-FESR 2007-2013: (2012-2014) ;

"Donkey Milk – produzione di un integratore derivato dal latte di asina per neonati e bambini"- POR-FESR 2007-2013 (2012-2013)

"Effetto della refrigerazione sulla qualità del latte umano di banca" AIBLUD (2011) "Profilo proteico del latte umano di banca" - AIBLUD (Italian Human Milk Banks Association) (2008-2009);

"Nuove tecnologie per controllare il deterioramento aerobico e la contaminazione da zearalenone negli insilati di mais"- Regione Piemonte (2005-2006).

"La filiera avicola piemontese: contaminazione da ocratossina A ed individuazione di un marker per l'allevamento biologico" Regione Piemonte (2003-2004).

CNRG0039EB "Ruolo dei tannini nella protezione dalla degradazione proteica nei foraggi insilati"- Agenzia 2000- CNR Young Scientists funding program (2001-2003).

Responsabile per le attività CNR nei seguenti progetti:

"14IND11 HIT - Metrology for Humidity at High Temperatures and Transient Conditions" – EURAMET –EMPIR (2014-2017).

"Incidenza e livello di contaminazione da *Listeria monocytogenes* negli insilati aziendali e ripercussioni sulle produzioni lattiero-casearie nella filiera del Gorgonzola DOP". Regione Piemonte (2007-2010)

“Analisi delle problematiche legate alla presenza di aflatossine nella filiera lattiero- casearia: studio del trasferimento dell’aflatoxina B1 dal latte al formaggio e strategie aziendali per il contenimento del rischio di accumulo” - Regione Piemonte (2005-2007).

“Influenza della zona di produzione e del tipo di gestione aziendale sulla qualità del Grana padano DOP piemontese.” Regione Piemonte (2005-2007).

Collaboratore alla gestione del progetto TECH4WINE - “Integrated technology platform supporting the quality and safety of typical wines of Piedmont – Italy” Assessorato Innovazione Università e Ricerca , Regione Piemonte (2007-2009)

Competenze specifiche

Chimica e biochimica degli alimenti. Valutazione dell’effetto dell’ambiente e dei processi produttivi e tecnologici sulla qualità degli alimenti. Valutazione del valore nutrizionale in *vivo/in vitro* di alimenti e mangimi.

Didattica e formazione

Dal 2003, attività di docenza nei corsi di “Produzione e conservazione dei foraggi” nella laurea di primo livello in Produzioni Animali della Facoltà di Agraria, UNITO, di “Nutrizione ed Alimentazione” nella laurea di primo livello in Produzioni Animali, Gestione e Conservazione della Fauna della Facoltà di Medicina Veterinaria UNITO, nell’ambito della Scuola di Specializzazione in Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche della Facoltà di Medicina Veterinaria UNITO, nell’ambito del Corso di Dottorato di Ricerca in Produzioni Animali della Facoltà di Medicina Veterinaria, UNITO.

Dal 2001, è stata correlatore esterno di due tesi di laurea in Medicina Veterinaria, una tesi di laurea in Produzioni Animali, due tesi di laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, una tesi di laurea in Tecniche per Laboratorio Biomedico, tutor per lo svolgimento di borse di studio CNR, di tirocini per l’abilitazione all’esercizio della professione di Biologo, di stage formativi per studenti di corso di laurea e di scuola media superiore.

Attività di valutazione ed incarichi

2014 - 2015 Ministero per lo Sviluppo Economico, Italy – Esperto per la valutazione di progetti nell’ambito del bando “Fondo Crescita Sostenibile - Progetti di R&S negli ambiti tecnologici di Horizon 2020”. Referente per la valutazione del progetto n. 244.

2014 European Commission - Expert for the evaluation of COST Open Call Proposal n. oc-2014-1-18221.

2013 European Commission- Directorate General for Research & Innovation, RTD E-Biotechnologies, Agriculture, Food. – FP7 – Expert for the evaluation of Contract KBBE 265702 – Mid-term remote and In situ evaluation.

2010 – 2012. Membro del Comitato Tecnico Scientifico del Polo di Innovazione Agroalimentare della Regione Piemonte. Valutatore di proposte progettuali nell’ambito delle misure POR-FESR 2007-2013.

2011 - oggi. Membro dell’Albo dei Revisori del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e del MIUR.

2004 - ad oggi: Membro di commissione giudicatrice per la selezione di personale di ricerca a tempo determinato presso CNR e INRiM.

2014 – oggi. Rappresentante per il CNR nel Comitato di Indirizzo Strategico, Accordo Quadro Regione Piemonte/CNR.

Revisore per le seguenti riviste ISI: “Journal of the Science of Food and Agriculture”, “Journal of Agricultural and Food Chemistry”, “Food Additives and Contaminants”, “International Dairy Journal”, “PLOS ONE

Conoscenza delle Lingue Straniere

Inglese. Certificate of Proficiency in English (CPE), University of Cambridge, ESOL (English for Speakers of Other Languages) examinations, UK – C2 level, Common European Framework of Reference for Languages.

Spagnolo. Ottima conoscenza della lingua parlata e scritta.

Francese. Conoscenza di base della lingua parlata.

Attività Internazionale

Maggio - Giugno 2014. Proponente del soggiorno presso UOS Torino, ISPA della Dr. Amy McLean, North Carolina State University, US, programma Short- Term Mobility CNR. Titolo del progetto: "Relationship between milk composition, metabolic profile, welfare status, and body condition score in dairy donkeys."

Febbraio 2007. CIRDES – Bobo Dioulasso, Burkina Faso. International Cooperation. Titolo del progetto "Improvement of livestock production in peri-urban sites in Bobo Dioulasso and Nouna, Burkina Faso".

Novembre 2007. Universidade de Sao Paulo Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" Piracicaba,, SP, Brasil. CNR Short-term Mobility fellowship – Titolo del progetto: "Ensiling of tropical forage for dairy farms".

Brevetti e Pubblicazioni scelte

Cavallarin L., Bertino E., Giribaldi M., Antoniazzi S., Coscia A, Gariglio GM. Continuous flow pasteurizer for small amounts of liquid food. Patent application: EP 15176792.8-1358 (2014) – Patent holders: CNR, Università di Torino, Giada s.a.s.

Bertino E., Cavallarin L., Conti A., Moro G.E. Food Composition. Patent application: WO2015056166 (A1)-20150423 - Patent holders: CNR, Università di Torino, Conti A., Moro G.E.

Cavallarin L., Giribaldi M, Soto-Del Rio MD, Valle E, Barbarino G, Gennero MS, Civera T.(2015). A survey on the milk chemical and microbiological quality in dairy donkey farms located in NorthWestern Italy. *Food Control*, 50:230-235.

Valerio F. Lonigro S. L., Giribaldi M., Di Biase M., De Bellis P., Cavallarin L., Lavermicocca P. (2015) Probiotic *Lactobacillus paracasei* IMPC 2.1 strain delivered by ready-to-eat swordfish fillets colonizes the human gut after alternate-day supplementation. *Journal of Functional Foods*, 17: 468-475

Cavallarin, L.*, Antoniazzi, S., Giaccone, D., Tabacco, E., Borreani, G. (2014). Transfer of aflatoxin M1 from milk to ripened cheese in three Italian traditional production methods. *Food Control*, 38: 174-177.

Pozzo L., Salamano G., Mellia E., Gennero M.S, Doglione L., Cavallarin L., Tarantola M., Forneris G, Schiavone A (2013). Feeding a diet contaminated with Ochratoxin A for chickens at the maximum level recommended by the EU for poultry feeds (0.1 mg/kg). 1. Effects on growth and slaughter performance, haematological and serum traits, *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition* 97: 13–22.

Pozzo L., Cavallarin L.*, Antoniazzi S., Guerre P., Biasibetti E., Capucchio M.T., Schiavone A.(2013) Feeding a diet contaminated with Ochratoxin A for broiler chickens at the maximum level recommended by the EU for poultry feeds (0.1 mg/kg). 2. Effects on meat quality, oxidative stress, residues and histological traits. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 97: 23–31.

- Giribaldi M., Ortoffi M.F., Giuffrida M.G., Gastaldi D., Peila C., Coscia A., Raia M., Arslanoglu S., Moro G.E., Cavallarin L. *, Bertino E. (2013) Effect of prolonged refrigeration on the protein and microbial profile of human milk. *International Dairy Journal*. 31:121-6.
- Bertino E., Giribaldi M., Baro C., Giancotti V., Pazzi M., Peila C., Tonetto P., Arslanoglu S., Moro G.E., Cavallarin L. *, Gastaldi D. (2013). Effect of prolonged refrigeration on the lipid profile, lipase activity and oxidation status of human milk. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* 56: 390-6.
- Giribaldi M., Cavallarin L., Baro C., Di Nicola P., Coscia A., Bertino E. (2012). Biological and nutritional aspects of human milk in feeding of preterm infants. *Food and Nutrition Sciences*, 3: 1682-1687.
- Giribaldi M., Purrotti M., Pacifico D., Santini D., Mannini F., Caciagli P., Rolle L., Cavallarin L., Giuffrida M.G. *, Marzachi C. (2011) A multidisciplinary study on the effects of phloem-limited viruses on the agronomical performance and berry quality of *Vitis vinifera* cv. Nebbiolo. *Journal of Proteomics* 75:306-15.
- Pozzo L, Cavallarin L*, Antoniazzi S., Nucera D., Schiavone A. (2010) A survey of ochratoxin A contamination in feeds and sera from organic and standard swine farms in northwest Italy. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 90:1467-1472.
- Tabacco E., Piano S., Cavallarin L., Bernardes T.F., Borreani G. (2009) Clostridia spore formation during aerobic deterioration of maize and sorghum silages as influenced by *Lactobacillus buchneri* and *Lactobacillus plantarum* inoculants. *Journal of Applied Microbiology* 107:1632-1641.
- Cavallarin L.*, Borreani G. (2008) Effect of the stage of growth, wilting and inoculation in field pea (*Pisum sativum* L.) silages. III. Changes in the herbage and silage protein profiles. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 88:237-241.
- Borreani, G.; Tabacco, E.; Cavallarin, L. (2007). A new oxygen barrier film reduces aerobic deterioration in farm-scale corn silage. *Journal of Dairy Science* 90: 4701-4706.
- Tabacco, E.; Borreani, G.; Crovetto, G. M., Galassi, G, Colombo, D, Cavallarin, L. (2006) Effect of chestnut tannin on fermentation quality, proteolysis, and protein rumen degradability of alfalfa silage. *Journal of Dairy Science* 89: 4736-4746.

* Corresponding author.