

Curriculum Vitae et studiorum

Cristina Lamberti

DATI ANAGRAFICI

Luogo e data di nascita: Torino, Italia, 14 Aprile 1978
Nazionalità: Italiana
Indirizzo: via Don Bosco 2/19, Bruino (To)
Telefono/fax: 0116709235/0116709297
e-mail: cristina.lamberti@ispa.cnr.it

Formazione universitaria

2002-2006

Conseguimento del Dottorato in Scienze Biochimiche, Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi, Università degli Studi di Torino. Titolo del progetto: "Approccio proteomico e microbiologico allo studio dell'accumulo di istamina in batteri di interesse enologico".

1997-2002

Conseguimento della Laurea in Biotecnologie Industriali (110/110 cum laude), Università degli Studi di Torino. Titolo del progetto: "Studio sulla variabilità delle proteine associate ai globuli di grasso nel latte umano in relazione all'età gestazionale".

Esperienze professionali

2 November 2011- present:

Ricercatore presso ISPA-CNR (Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari-Consiglio Nazionale della Ricerca) Torino.

2008-2011:

Università di Torino, assegno di ricerca svolto presso il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi, "Azioni A: contenimento del brain drain". Titolo del progetto: "Indagini proteomiche e biochimiche per la valutazione delle potenzialità probiotiche di *Lactobacillus reuteri*, ceppo probiotico selezionato".

2007-2008:

Università di Udine, assegno di ricerca svolto presso il Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agricole e Forestali. Titolo del progetto: "Rilevamento e quantificazione di *Campylobacter jejuni* in alimenti" all'interno del Progetto Europeo dal titolo: "PathogenCombat: control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain" (2005-2010).

2006-2007

Università di Torino, assegno di ricerca svolto presso il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi. Titolo del progetto: "Qualità e sicurezza dei prodotti lattiero-caseari piemontesi: selezione e studio di ceppi produttori di batteriocine per il controllo di *Listeria monocytogenes*".

2005-2006

Università di Torino, borsa di studio svolta presso il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi. Titolo del progetto: "Approccio proteomico, trascrittomico e microbiologico per il rilevamento di ammine biogene in alimenti".

2006:

Borsa di studio presso il Dipartimento di Microbiologia, Istituto di Biologia Vegetale, Università di Zurigo.

2002-2004

Università di Torino, Borsa di Studio svolta presso il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi. Progetto: "Metodi per il rilevamento di molecole problematiche in alimenti: 2DE per il rilevamento di glutine in campioni di curry e amido".

Lingue straniere

Inglese: ottimo livello sia scritto che parlato.

Francese: livello base sia scritto che parlato.

Attività didattica dal 2005, lezioni singole o esercitazioni pratiche in:

- Chimica Biologica (Chimica Industriale, Università di Torino)
- Metodologie Biochimiche, Biochimica Ambientale, Biochimica Applicata (Biotecnologie and Scienze Biologiche, Università di Torino)
- Biochimica Industriale (Scienze degli alimenti e della Nutrizione Umana, Università di Torino)

Principali progetti in essere:

1. Validazione di un metodo LC MS-MS a bassa risoluzione per la detection di tracce di latte vaccine in prodotti da forno (Ricerca Sanitaria Finalizzata, Ministero della Salute, in collaborazione con Istituto Zooprofilattico Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta).
2. Rilevamento di coadiuvanti di origine animale in vino rosso via spettrometria di massa a bassa e alta risoluzione (POR FESR 07/13 Poli di Innovazione, Regione Piemonte "TraQuaS").
3. Caratterizzazione delle proteine del latte di dromedaria (Ospedale Infantile Regina Margherita - Città della Salute e della Scienza - Torino).
4. Separazione e caratterizzazione via immunoblotting con il siero dei pazienti allergici di una nuova classe di allergeni dei frutti a guscio: le oleosine, (Fondazione CRT, Richieste Ordinarie 2014).
5. Valutazione dell'immunogenicità residua di tendini e ossa equine come supporto alla rigenerazione tissutale umana. (Bioteck S.p.A).

Pubblicazioni scientifiche

1. **Lamberti C.**, Genovese F., Coisson J.D., Lo Bianco G., Cocolin L.S., Pessione E. (2014) Anti-*S. aureus* and Anti-*L. monocytogenes* molecules produced by cheese-isolated Lactic Acid Bacteria. *Czech J. Food Sci.* 32:54-60.
2. Mangiapane E., **Lamberti C.**, Pessione A., Ceruti P., Novelli F., Galano E., Virkola R., Korhonen T.K., Pessione E. (2013) An integrated proteomic and physiological approach to understand the adhesion mechanism of the probiotic *Lactobacillus reuteri* Lb2 BM DSM 16143. *J. of Integrated OMICS.* 3:145-156.
3. Pessione A., **Lamberti C.**, Cocolin L., Campolongo S., Grunau A., Giubergia S., Eberl L., Riedel K., Pessione E. (2012) Different protein expression profiles in cheese and clinical isolated of *Enterococcus faecalis* revealed by proteomic analysis. *Proteomics.* 12:431-447.
4. Mazzoli R., **Lamberti C.**, Pessione E. (2012) Engineering new metabolic capabilities in bacteria: lessons from recombinant cellulolytic strategies. *Trends Biotechnol.* 30:111-9.
5. **Lamberti C***, Mangiapane E*, Pessione A., Mazzoli R., Giunta C., Pessione E. (2011) Proteomic characterization of a selenium-metabolizing probiotic *Lactobacillus reuteri* Lb2 BM for nutraceutical applications. *Proteomics.* 11:2212-2221.
6. **Lamberti C***, Purrotti M*, Mazzoli R., Fattori P., Barello C., Coisson J.D., Giunta C., Pessione E. (2010) ADI pathway and histidine decarboxylation are reciprocally regulated in *Lactobacillus hilgardii* ISE 5211: proteomic evidence. *Amino Acid.* 41(2):517-527.
7. Mazzoli R*, Fattori P*, **Lamberti C.**, Giuffrida M.G., Zapponi M., Giunta C., Pessione E. (2010) High isoelectric point sub-proteome analysis of *Acinetobacter radioresistens* S13 reveals envelope stress responses induced by aromatic compounds. *Mol Biosyst.* 7(3):598-607.

8. Pessione A., **Lamberti C.**, Pessione E. (2010) Proteomics as a tool for studying energy metabolism in lactic acid bacteria. *Molecular Biosystems*. 6(8):1419-30.
9. Rantsiou K., **Lamberti C.**, Cocolin L.S. (2010) Survey of *Campylobacter jejuni* in retail chicken meat products by application of a quantitative PCR protocol. *Int. J. of Food Microbiology* 141: S75-S79.
10. Pessione E*, Pessione A*, **Lamberti C.**, Coisson J.D., Riedel K., Mazzoli R., Bonetta S., Eberl L., Giunta C. (2009). First evidence of a membrane-bound tyramine and b-phenylethylamine producing, tyrosine decarboxylase in *Enterococcus faecalis*: a two-dimensional electrophoresis proteomic study. *Proteomics*. 9: 1-16.
11. Mazzoli R. **Lamberti C.**, Coisson J.D., Purrotti M., Arlorio M., Giuffrida M.G., Giunta C., Pessione E. (2009). Influence of ethanol, malate and arginine on histamine production of *Lactobacillus hilgardii* isolated from an Italian red wine. *Amino Acid*. 36(1): 81-89.
12. Giuffrida M.G*, Cavaletto M*, **Lamberti C.**, Dellavalle G., Fabris C., Conti A., Sabatino G., Testa T., Coscia A., Giuliani F., Bertino E. (2008). Proteolysis of milk fat globule membrane proteins in preterm milk: a transient phenomenon with a possible biological role? *Int J. Immunopathology and Pharmacology*. 21(4): 959-967.
13. **Lamberti C.**, Pessione E., Giuffrida M.G., Mazzoli R., Barello C., Conti A., Giunta C. (2007). Combined cup loading, bis(2-hydroxyethyl) disulfide, and protein precipitation protocols to improve alkaline proteome of *Lactobacillus hilgardii*. *Electrophoresis*. 28(10): 1633-1638.
14. Pessione E., Mazzoli R., Giuffrida M.G., **Lamberti C.**, Garcia-Moruno E., Barello C., Conti A., Giunta C. (2005). A proteomic approach to study biogenic amine producing lactic acid bacteria. *Proteomics*. 5(3): 687-698.