

INFORMAZIONI PERSONALI

Chiara Maria Di Lorenzo
Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari
Via Balzaretti 9, 20133 Milano
Tel. +39 02-50318274/18350
E-mail: chiara.dilorenzo@unimi.it

POSIZIONE RICOPERTA

Ricercatore a tempo determinato lettera A
Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 – Settore Concorsuale
03/D1: Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e
Nutraceutico-Alimentari

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 03 agosto 2017
ad oggi

Ricercatore a tempo determinato lettera A

UNIMI - DiSFeB Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari

Attività di ricerca:

- Sviluppo di metodi analitici per il controllo di qualità e caratterizzazione fitochimica di ingredienti botanici inclusi in integratori alimentari o consumati come alimenti;
- sviluppo di metodi analitici per la determinazione di composti attivi e xenobiotici in alimenti e integratori alimentari (es. prodotti per migliorare le prestazioni sportive);
- sviluppo di metodi analitici per l'identificazione di biomarkers di effetti benefici o avversi associati all'uso di botanicals;
- analisi di matrici alimentari e prodotti dietetici tramite elettroforesi e il rilevamento di allergeni in matrici alimentari complesse

Responsabilità didattica:

- esercitazioni di laboratorio obbligatorie a posto singolo – modulo del corso di chimica degli alimenti della Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente (SSCTA), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, 48 ore
- Docente nel corso di Dottorato in Scienze della Nutrizione (Università degli Studi di Milano), nell'ambito dell'insegnamento "Dietoterapia e Integrazione alimentare", 5 ore
- Docente nell'ambito del Corso di perfezionamento in Nutrizione e Benessere, Facoltà di Scienze del Farmaco, (Università degli Studi di Milano), 4 ore.

Attività o settore Ricerca

Dall'01 gennaio 2013
al 31 luglio 2017

Assegnista di Ricerca

UNIMI - DiSFeB Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari

- Development of methods to characterize nutraceuticals as ingredients of dietetic products and food supplements

Attività o settore Ricerca

Dal 31 maggio 2009
al 31 dicembre 2009

Assegnista di Ricerca

UNIMI - DiSFeB Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari

- Assegno di ricerca finanziato da MIPAAF nell'ambito del programma di ricerca: "Studi diretti valutare la sicurezza per i soggetti allergici di vini chiarificati con proteine del latte e dell'uovo", presso il Laboratorio di Tossicologia sez. Chimica e Tossicologia degli Alimenti, Facoltà di Farmacia.

Attività o settore Ricerca

Dall'01 maggio 2007
all'01 marzo 2009

Contratto di libera professione

Servizio di Assistenza Farmaceutica A.S.L. Lecco, Corso Carlo Alberto 120.

Attività svolte:

- farmacovigilanza e fitovigilanza
- preparazioni galeniche pediatriche
- gestione pazienti affetti da celiachia e fenilchetonuria

Attività o settore Farmaceutico

Dall'01 settembre 2006

Borsa di ricerca presso

al 30 aprile 2007

Ospedale Maggiore Policlinico Mangiagalli Regina Elena di Milano

- **Attività svolte:** monitoraggio eventi avversi sperimentazioni cliniche fase III e IV
- Attività o settore Ricerca

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dall'01 gennaio 2010
Al 18 gennaio 2013

**Dottorato di Ricerca in Scienze Farmacotossicologiche,
Farmacognostiche e Biotecnologie Farmacologiche XXV ciclo**

8

Università degli Studi di Milano – Scienze del Farmaco

- Elaborato finale: *“Caratterizzazione fitochimica e valutazione dell’attività biologica di ingredienti botanici contenuti in integratori alimentari”*.

Dall'01 giugno 2009
al 30 giugno 2009

Corso di perfezionamento

8

Università degli Studi di Milano – DiSFeB Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari

- *“Novel foods e claims nutrizionali nello sviluppo di integratori alimentari”* organizzato dalla Prof.ssa Restani Patrizia

Dall'01 gennaio 2005
al 16 luglio 2008

Diploma di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera

8

Università degli Studi di Milano – Scienze del Farmaco

- Tesi sperimentale discussa: *“Interazioni tra farmaci nella popolazione anziana della provincia di Lecco”*.

09 marzo 2004

Laurea in Farmacia

7

Università degli Studi di Milano – Scienze del Farmaco

- Tesi discussa: *“Diversità funzionale e diversità chimica: l’importanza della biodiversità nella scoperta di nuovi farmaci”*

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze organizzative e gestionali

- Coordinamento del laboratorio di ricerca (3 persone)
- Buone capacità organizzative dimostrate nella gestione delle seguenti attività:
 - Comitato Organizzatore della Giornata Giovani del gruppo Inter-Divisionale di Chimica degli Alimenti della SCI (25 settembre 2017) tenutosi in concomitanza con il convegno “Contaminazioni, adulterazioni e contraffazioni di alimenti e integratori alimentari: come controllare, tecnologie analitiche disponibili e normative di riferimento” (26 settembre 2017).
 - Organizzazione della giornata “Recenti sviluppi nella tecnologia e nelle applicazioni HPTLC” in collaborazione con Alfatech e CAMAG tenutasi presso il DiSFeB (11 giugno 2018).
 - Proponente di una delle iniziative selezionate per l’evento Meet me Tonight 2018: faccia a faccia con la ricerca, intitolata: “Il glutine: Dr. Jackyll e Mr. Hyde per l’intestino”.

Competenze professionali

- Buone competenze nell’utilizzo delle seguenti tecniche analitiche:
 - Tecniche cromatografiche per la purificazione degli alimenti (cromatografia a scambio ionico, per esclusione molecolare, di affinità).
 - Tecniche elettroforetiche ed immunoelettroforetiche applicate all’analisi degli alimenti, con

applicazioni nel campo degli alimenti e dei prodotti dietetici.

- Tecniche immunoenzimatiche (ELISA) per la ricerca e la quantificazione di allergeni in traccia in alimenti complessi.
- Tecniche cromatografiche (HPLC, LC-MS, TLC, HPTLC, GC) per la caratterizzazione di ingredienti botanici e la quantificazione di contaminanti o sostanze attive utilizzate a scopo di doping in integratori alimentari.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Autonomo	Autonomo	Autonomo

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- Buona padronanza degli strumenti della suite di office (Word: Avanzato; Excel: Avanzato; PowerPoint: Avanzato)

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni scientifiche

- **Publicazioni internazionali con Impact Factor (IF):**
 1. P. Restani, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, S. Tripodi, A. Fiocchi. Molecular aspects of milk allergens and their role in clinical events. *Anal. Bioanal. Chem.* (2009) 395:47-56. *IF=3.480*
 2. A. Persico, G. Bacis, F. Uberti, C. Panzeri, **C. Di Lorenzo**, E. Moro, P. Restani. Identification of taxine derivatives in biological fluids from a patient after attempted suicide by ingestion of yew (*Taxus baccata*) leaves. *J Anal Toxicol* (2011) 35:238-41. *IF=2.022*
 3. C. Ballabio, F. Uberti, **C. Di Lorenzo**, A. Brandolini, E. Penas, P. Restani. Biochemical and immunochemical characterization of different varieties of amaranth (*Amaranthus L. ssp.*) as a safe ingredient for gluten-free products. *J. Agric. Food Chem.* (2011) 59: 12969-74. *IF=2.823*
 4. C. Stockley, P.L. Teissedre, M. Boban, **C. Di Lorenzo**, P. Restani. Bioavailability of wine-derived phenolic compounds in humans: a review. *Food and Function* (2012) 3: 995-1007. *IF= 2.694*
 5. **C. Di Lorenzo**, E. Moro, A. Dos Santos, F. Uberti, P. Restani. Could 1,3 dimethylamylamine (DMAA) in food supplements have a natural origin? *Drug Testing and Analysis* (2013), 5:116-21. doi: 10.1002/dta.1391. *IF=2.840*
 6. M. Dell'Agli, **C. Di Lorenzo**, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Bosisio, P. Restani. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (I). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2013) 53 (4):507-13. *IF=5.548*
 7. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Colombo, P. Restani, E. Bosisio. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (II). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2013) 53 (5):507-16. *IF=5.548*
 8. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, E. Colombo, P. Restani. Metabolic syndrome and inflammation: a critical review of in vitro and clinical approaches for benefit assessment of plant food supplements. *Evid Based Complement Alternat Med.* (2013) doi: 10.1155/2013/782461. *IF=2.175*
 9. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, E. Sangiovanni, A. Dos Santos, F. Uberti, E. Moro, E. Bosisio, P. Restani. Correlation between catechin content and NF-κB inhibition by infusions of green and black tea. *Plant Foods Hum Nutr* (2013) 68:149-54. *IF=2.416*
 10. F. Uberti, R. Danzi, C. Stockley, E. Penas, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, C. Tarantino, P. Restani. Immunochemical investigation of allergenic residues in experimental and commercially-available wines fined with egg white proteins. *Food Chemistry* (2014) 159:343-352. *IF=3.391*
 11. E. Penas, F. Uberti, G. Baviera, **C. Di Lorenzo**, P. Restani. Clinical monosensitivity to salmon and rainbow trout: a case report. *Pediatric Allergy and Immunology* (2014) 25:98-100. *IF=3.397*
 12. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, F. Colombo, E. Moro, M. Dell'Agli, P. Restani. Development and

- validation of HPLC method to measure active amines in plant food supplements containing Citrus aurantium L. *Food Control* (2014) 46:136-142. *IF*=2.806
13. E. Peñas, F. Uberti, **C. Di Lorenzo**, C. Ballabio, A. Brandolini, P. Restani. Biochemical and Immunochemical Evidences Supporting the Inclusion of Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) as a Gluten-free Ingredient. *Plant Foods Hum Nutr* (2014) 69: 297-303; DOI 10.1007/s11130-014-0449-2. *IF*=1.976
 14. **C. Di Lorenzo**, A. Ceschi, H. Kupferschmidt, S. Lüde, E. De Souza Nascimento, A. Dos Santos, F. Colombo, G. Frigerio, K. Nørby, J. Plumb, P. Finglas, P. Restani. Adverse effects of plant food supplements and botanical preparations: a systematic review with critical evaluation of causality. *Br J Clin Pharmacol* (2015) 79:578-592. *IF*=3.878
 15. F. Uberti, E. Peñas, Y. Manzoni, **C. Di Lorenzo**, C. Ballabio, A. Fiocchi, L. Terracciano, Restani P. Molecular characterization of allergens in raw and processed kiwifruit. *Pediatr Allergy Immunol* (2015) 26: 139-144. *IF*=3.947
 16. **C. Di Lorenzo**, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, M.G. Bianchetti, S. Lüde, M. von Dechend, E. Valoti, Restani P. Identification and quantification of biomarkers to confirm the poisoning by Ginkgo biloba seeds in a 2-year-old boy. *Tox Res* (2015) 4:922-930. *IF*=2.161
 17. E. Peñas, **C. Di Lorenzo**, F. Uberti, P. Restani. Allergenic proteins in Enology: a review on technological applications and safety aspects. *Molecules* (2015) 20: 13144-13164. *IF*=2.465
 18. E. Sangiovanni, **C. Di Lorenzo**, E. Colombo, F.Colombo, M. Fumagalli, G. Frigerio, P. Restani, M. Dell'Agli. The effect of in vitro gastrointestinal digestion on the anti-inflammatory activity of Vitis vinifera L. leaves. *Food Funct.* (2015) 6:2453-63. *IF* = 2.686
 19. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, A. Garcia-Alvarez, M. Badea, A. Ceschi, B. Egan, L. Dima, S. Lüde, F.M. Maggi, A. Marculescu, R. Milà-Villaruel, M.M. Raats, L. Ribas-Barba, L. Uusitalo, L. Serra-Majem. Adverse Effects of Plant Food Supplements Self-Reported by Consumers in the PlantLIBRA Survey Involving Six European Countries. *PloS One* (2016), 11:e0150089. *IF*=2.806
 20. S. Lüde, S. Vecchio, S. Sinno-Tellier, A. Dopter, H. Mustonen, S. Vucinic, B. Jonsson, D. Müller, L.V.G. Fruchtingarten, K. Hruby, E. De Souza Nascimento, **C. Di Lorenzo**, P. Restani, H. Kupferschmidt, A. Ceschi. Adverse effects of plant food supplements and plants consumed as food: results from the poisons centres-based PlantLIBRA study. *Phytotherapy Research* (2016) doi: 10.1002/ptr.5604. *IF*= 3.092
 21. **C. Di Lorenzo**, E.Sangiovanni, M.Fumagalli, E.Colombo, G.Frigerio, F.Colombo, L.Peres de Sousa, A.Altindişli, P.Restani, M.Dell'Agli. Evaluation of the anti-inflammatory activity of raisins (*Vitis vinifera* L.) in human gastric epithelial cells: a comparative study. *Int J Molecular Sci*, 17 (2016); doi:10.3390/ijms17071156. *IF* = 3.226
 22. R. F. Pastor, P. Restani, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, P.L. Teissedre, C. Stockley, J.C. Ruf, C.I. Quini, N. Garcia Tejedor, R. Gargantini, C. Aruani, S. Prieto, M. Murgo, R. Videla, A. Penissi, R.H. Iermoli. Resveratrol, human health and winemaking perspectives. *Critical reviews in Food Science and Nutrition* (2017) doi.org/10.1080/10408398.2017.1400517. *IF*=6.015
 23. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, A. Garcia-Alvarez, G. Frigerio, F. Colombo, F.M. Maggi, R. Milà-Villaruel, L. Serra-Majem. The PlantLIBRA consumer survey: findings on the use of Plant Food Supplements in Italy *PloS One* (2018), doi.org/10.1371/journal.pone.0190915. *IF*=2.766
 24. **C. Di Lorenzo**, F. Ferretti, E. Moro, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, S. Lüde, P. Restani. Identification and Quantification of Thujone in a Case of Poisoning Due to Repeated Ingestion of an Infusion of *Artemisia Vulgaris* L. *J Food Sci* (2018) 83:2257-2264. *IF*=2.018
 25. E. Sangiovanni, S. Piazza, U. Vrhovsek, M. Fumagalli, S. Khalilpour, D. Masuero, **C. Di Lorenzo**, L. Colombo, F. Mattivi, E. De Fabiani, M. Dell'Agli. A bio-guided approach for the development of a chestnut-based proanthocyanidin-enriched nutraceutical with potential anti-gastritis properties. *Pharmacol Res* (2018) 134:145-155. *IF*=4.897
 26. F. Colombo, P. Restani, E. Novembre, S. Barni, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, S. Biella, F. Mori. Selective allergy to goose's egg in a young girl. *Pediatr. Allergy Immunol.* (2018) doi. 10.1111/pai12997. *IF*=4.137
 27. F. Colombo, **C. Di Lorenzo (corresponding author)**, L. Regazzoni, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani and M. Dell'Agli. Phenolic profile and anti-inflammatory activity of sixteen Table Grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. *Food & Function* (2019) (in press). *IF*=3.289

- **Autore/coautore di:**
 - 15 pubblicazioni internazionali senza IF
 - 3 capitoli di libro a carattere didattico
 - 7 capitoli di libri a carattere internazionale

Progetti

- **Responsabilità progetti internazionali:**
 - Research Grant finanziato da OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) (periodo 09/2013-03/2014) dal titolo "Valutazione del profilo fenolico, dell'attività antiossidante e biologica di campioni di differenti varietà di uva da tavola e di bevande non fermentate derivate" finanziata nell'ambito del piano strategico dell'organizzazione (anni 2009-2014).
- **Responsabilità progetti nazionali:**
 - Finanziamento promosso dall'Università degli Studi di Milano nell'ambito del progetto "Piano di sviluppo UNIMI". Linea 2, Azione A (2015-2017) Caratterizzazione di prodotti a valenza salutistica e sviluppo di approcci analitici per l'identificazione di biomarker di tossicità/esposizione associati al loro consumo.
 - Finanziamento promosso dall'Università degli Studi di Milano nell'ambito del progetto "Piano di sviluppo UNIMI". Linea 2, Azione A (2018) Caratterizzazione di ingredienti integratori alimentari e sviluppo di approcci sperimentali per l'identificazione di modelli predittivi dell'attività antiossidante.
- **Collaborazione in progetti di ricerca Internazionali:**
 - Partecipante del Progetto europeo VII PQ n. 245199 PlantLIBRA - Plant Food Supplements: Level of intake, benefit and risk assesment (giugno 2010 - maggio 2014) coordinato dalla Prof.ssa Patrizia Restani.
 - Partecipante del Progetto europeo STABIWINE (settembre 2012- agosto 2015): Use of biopolymers for sustainable stabilization of quality wines – PF7-SME-2012. Activity 2.2: Research for the benefit of SME associations. EU Project n. 314903.
 - Partecipante del Progetto di Ricerca Giovani Ricercatori – Ricerca Finalizzata 2010: INTEGRall (settembre 2012- agosto 2015): Developing innovative methods for detecting emerging food allergens and evaluation of their impact on consumer health: an integrated approach. Project Code: RF-2010-2319384.

Conferenze

- Partecipazione in qualità di relatore a 17 congressi nazionali e internazionali nell'ambito del settore alimentare

Seminari

- Attività seminariale accademica nell'ambito dei corsi di: Chimica degli alimenti (SSCTA), Prodotti Dietetici (Farmacia), Farmacognosia 2 (Scienze e Tecniche Erboristiche), Farmacologia e Tossicologia (Scienze e Tecniche Erboristiche), Università degli Studi di Milano.
- Attività seminariale nell'ambito dell'aggiornamento professionale di farmacisti, erboristi, tecnologi alimentari.

Riconoscimenti e premi

- Premio di Studio rilasciato dal Centro Studi dell'Alimentazione Nutrition Foundation of Italy (NFI) il 26 Marzo 2009.
- Premio di cultura relativo alla review "Molecular aspects of milk allergens and their role in clinical events" rilasciato dall'Associazione per la Ricerca, Allergia e Asma Infantili il 19 Gennaio 2010.
- Premiazione poster: C. Di Lorenzo, A. Dos Santos, E. Moro, P. Restani. Catechin profile, polyphenol content and antioxidant activity in Italian commercial teas. Conferenza Internazionale "Healthy Nutrition and Public Health" – IC-HNPH-2011, Transilvania University of Brasov (Romania), 13-16 Maggio 2011.
- Premiazione comunicazione orale: A. Dos Santos, C. Di Lorenzo, F. Abbiati, D. Caruso, E. Moro, F. Uberti, E. Penas, P. Restani. Integratori a base di Citrus aurantium: aspetti di sicurezza per il consumatore. XVI Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia (SITOX) – La tossicologia nell'era della globalizzazione: sicurezza d'uso e nuovi mercati. Giardini di Naxos (ME), 21-23 Marzo 2012.
- Young Scientist Paper Award per la pubblicazione "New approaches for the assessment of antioxidant activity in food and food supplements". C. Di Lorenzo, F. Colombo, G. Frigerio, E. Moro.

M. Dell'Agli, P. Restani. New Trends on Sensing-Monitoring-Telediagnosis for Life Sciences. Brasov (Romania) 24-26 Luglio 2014.

- Premio di Studio rilasciato dal Centro Studi dell'Alimentazione Nutrition Foundation of Italy (NFI) il 09 Luglio 2016.

Appartenenza a gruppi/associazioni

- Membro del collegio docenti del Dottorato in Scienze della Nutrizione (Università degli Studi di Milano) dall'aa 2017-2018.
- Membro della Delegazione Italiana del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali all'OIV (Organisation Internationale de la Vigne e du Vin) per il gruppo di Esperti: Consumo, nutrizione e salute (da Maggio 2017).
- SCI (dal 2015) - Società Chimica Italiana. Divisione: Chimica Farmaceutica. Gruppo Interdivisionale: Chimica degli Alimenti.
- SITOX (da aprile 2018) – Società Italiana di Tossicologia (SITOX).

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Milano, 27.03.2019