


INFORMAZIONI PERSONALI

Daniela Erba



 Via Celoria, 2 – 20133 Milano, Italy

 02-50316644 (ufficio)

 daniela.erba@unimi.it

 Skype daniela.erba1

Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO

Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Milano (110/110 e lode, AA 1991/92) con una tesi sperimentale in modello animale dal titolo: "Ruolo di alcuni componenti dietetici sull'assorbimento e l'accumulo di tissutale di alluminio"

ESPERIENZA PROFESSIONALE

30/04/2001–alla data attuale

Ricercatore Confermato (BIO 09)

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente DeFENS
Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

06/03/1996–29/04/2001

Collaboratore tecnico (VII livello poi Categoria D1)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM)
Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	C1	C1	B2	C1

Competenze comunicative

buone competenze comunicative nel campo specifico di competenza, sviluppate durante l'esperienza didattica e professionale

Competenze organizzative e gestionali

Buone competenze di team-leading e capacità di interazione in gruppi di lavoro
Buone capacità di problem -solving sia inerenti la ricerca che i rapporti personali

Competenze professionali

I principali interessi di ricerca sono inerenti a:

- la valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti
- la valutazione di effetti funzionali conseguenti al consumo di alimenti, (in particolare in relazione all'attività antiossidante)
- la valutazione dell'accessibilità/biodisponibilità di nutrienti in diverse matrici alimentari e in funzione di diversi trattamenti tecnologici

Responsabile di unità operative in progetti di ricerca nazionali e internazionali , anche commissionati da aziende private

Responsabile del laboratorio di colture cellulari di Dipartimento

Responsabile di procedure analitiche avanzate (in particolare inerenti l'analisi di minerali e elementi in traccia)

Docente di:

- Alimentazione e Nutrizione Umana (CdL Scienze e Tecnologie Erboristiche dall'AA 2001/02);
- Principi di dietetica (CdL Scienze e Tecnologie Erboristiche dall'AA 2003/04);
- Fisiologia dell'attività fisica e Nutrizione associata al benessere (modulo di Nutrizione, LM in Scienze dell'Attività Fisica per il Benessere dall'AA 2012/13all'AA 2016/18)

Relatore di tirocini di lauree triennali e di tesi magistrali e tutor di Dottorati di Ricerca.

Membro del Collegio Didattico del PhD in Food System del DeFENS

Membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Nutrizione Umana

Autore di 40 articoli scientifici pubblicati su riviste internazionali (con IF e peer-reviewer)

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente base	Utente base

- Ottimo utilizzo dei programmi Office e di elaborazione statistica dei dati

Patente di guida

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Autore di 40 articoli scientifici pubblicati su riviste internazionali (con IF e peer-reviewer)

Di seguito alcune pubblicazioni :

Daniela Erba , Donato Angelino, Alessandra Marti, Federica Manini, Franco Faoro, Federico Morreale, Nicoletta Pellegrini, Maria Cristina Casiraghi. Effect of sprouting on nutritional quality of pulses. Int J Food Sci Nutr 2018. DOI:10.1080/09637486.2018.1478393

Erika Meroni , Nadia Papini , Franca Criscuoli , Maria C. Casiraghi , Luca Massaccesi , Nicoletta Basilico and **Daniela Erba**. Metabolic responses in endothelial cells following exposure to ketone bodies. Nutrients 2018 , 10, 250 doi:10.3390/nu10020250.

Elisa Garuglieri, Erika Meroni, Cristina Cattò, Federica Villa, Francesca Cappitelli* and **Daniela Erba**. Effects of sub-lethal concentrations of silver nanoparticles on a simulated intestinal prokaryotic–Eukaryotic Interface. Frontiers in Microbiology 2018, 8, article 2698, doi: 10.3389/fmicb.2017.02698

Marilù Decimo, Mattia Quattrini, Giovanni Ricci, Maria Grazia Fortina, Milena Brasca, Tiziana

Silveti, Federica Manini, Daniela Erba, Franca Criscuoli and Maria Cristina Casiraghi
Evaluation of microbial consortia and chemical changes in spontaneous maize bran fermentation.
AMB Expre 2017,7,205 DOI 10.1186/s13568-017-0506-y

Luca Massaccesi, Barbara Bonomelli, Monica Gioia Marazzi, Lorenzo Drago,
Massimiliano Marco Corsi Romanelli, **Daniela Erba**, Nadia Papini, Alessandra Barassi,
Giancarlo Goi, and Emanuela Galliera. Plasmatic soluble receptor for advanced glycation end
products as a new oxidative stress biomarker in patients with prosthetic-joint-associated
infections? Disease Markers Article ID 6140896.

Costanza Jucker, **Daniela Erba**, Maria Giovanna Leonardi, Daniela Lupi, and Sara Savoldelli
Assessment of Vegetable and Fruit Substrates as Potential Rearing Media for *Hermetia illucens*
(Diptera: Stratiomyidae) Larvae. Environ Entomol 2017, 46, 1415-1423. doi: 10.1093/ee/hvx154

Marti A, Parizad PA, Marengo M, **Erba D**, Pagani MA, Casiraghi MC. In vitro starch digestibility of
commercial gluten-free pasta: the role of ingredients and origin. J Food Sci 2017, 82: 1012-1019.

Erba D., Manini F., Meroni E., Casiraghi MC: Phytate/calcium molar ratio does not predict
accessibilità in ready-to-eat dishes. J sci Food Agric 2017, 97:3189-3194.

D.N. Yao, K.N. Kouassi, **D. Erba**, F. Scazzina, N. Pellegrini, M.C. Casiraghi Nutritive Evaluation of
the Bambara Groundnut Ci12 Landrace [*Vigna subterranea* (L.) Verdc. (Fabaceae)] Produced in
Côte d'Ivoire. Int. J. Mol. Sci. 2015, 16, 21428-21441

Erba Daniela, Soldi Sara, Malavolti Marcella, Aragone Giovanni, Alexandra Meynier, Vinoy
Sophie, Casiraghi M. Cristina Fecal water genotoxicity in healthy free-living young Italian people.
Food Chem Toxicol 2014; 64:104-109

Erba D, Casiraghi MC, Ribas-Agusti A, Caceres R, Marfà O, Castellari M. Nutritional value
of tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.) grown in green house by different agronomic
techniques. J Food Comp Anal 2013; 31:245-251.

Massaccesi L, Goi G, **Erba D**, Romano CL, Drago L. Human erythrocytes's membrane and
cytosolic glycohydrolases as new tool for the evaluation of oxidative stress in patients with
prosthetic-joint-associated infection. Biochimica Clinica 2013;37:SS(May): WO14.s500.

Daniela Erba, M.Cristina Casiraghi, Cristina Martinez-Conesa, Giancarlo Goi, Luca
Massaccesi. Isoflavone supplementation reduces DNA oxidative damage and increases O-
beta-N-acetyl-D-glucosaminidase activity in healthy women. Nutr Res 2012;32:233-240.

Daniela Erba, Alyssa Hidalgo, Jessica Bresciani, Andrea Brandolini. Environmental and genotypic
influences on trace element and mineral concentrations in whole meal flour of einkorn (*Triticum
monococcum* L.subsp. *monococcum*). J Cereal Sci 2011 54 250-254.

Spadafranca A, **Erba D**, Foti F, Testolin G. The consumption of soy products positively
affect DNA resistance to oxidative stress in healthy subjects. Nutrition, Metabolism &
Cardiovascular Diseases 2008;18(9):e45

Woolever TMS, Brand-Miller JC, Abernethy J, Astrup A, Atkinson F, Axelsen M, Biorck I,
Brighenti F, Brown R, Brynes A, Casiraghi C, Cazaubiel, M, Dahlqvist L, Delpont E, Denyer
GS, **Erba D**, Frost G, Granfeldt Y, Hampton S, Hart VA, Hatonen KA, Henry CJ, Hertzler S,
Hull A, Jerling J, Johnston K, Lightowler H, Mann N, Morgan L, Panlasigui LN, Pelkman C,
Perry T, Pfeiffer AFH, Pieters M, Ramdath DD, Ramsingh RT, Robert SD, Robinson
C, Sarkkinen E, Scazzina F, Sison DCD, Sloth B, Staniforth J, Tavola N, Valsta LM,
Verkooijen I, Weickert MO, Weseler AR, Wilkie P, Zhang J. Measuring the glycemic index
of food: interlaboratory Study. Am J Clin Nutr 2008;87(suppl):247S-257S.

Foti P, **Erba D**, Spadafranca A, Ciappellano S, Bresciani J, Testolin G. Daidzein is absorbed by
passive transport in isolated small intestine of rats. Nutr Res 2006;26:284-288.

Erba D, Riso P, Bordoni A, Foti, P, Biagi L, Testolin G. Effectiveness of moderate green tea
consumption on antioxidative status and plasma lipid profile in humans. J Nutr Biochem
2005;16:144-149.

Foti P, **Erba D**, Riso P, Spadafranca A, Criscuoli F, Testolin G. Comparison between daidzein and genistein antioxidant activity in primary and cancer Lymphocytes. Arch Biochem Biophys 2005;433:421-427.

Erba D, Riso P, Foti P, Frigerio F, Criscuoli F Testolin G. Black tea extract supplementation decreases oxidative damage in Jurkat T cells. Arch Biochem Biophys 2003;416:196-201.

Erba D, Foti P, Spadafranca A, Testolin G. Antioxidant effect of daidzein and genistein in human primary lymphocytes. Ann Nutr Met 2003;47(6):402.

Erba D., Ciappellano S., Testolin G. Effect of the ratio of casein phosphopeptides to calcium (w/w) on passive calcium transport in the distal small intestine of rats. Nutrition 2002;18:743-746

Riso P., **Erba D.**, Criscuoli F., Testolin G. Effect of green tea extract on DNA repair and oxidative damage due to H₂O₂ in Jurkat T cells. Nutr Res 2002; 22:1143-1150.

Erba D., Ciappellano S., Testolin G. Effect of casein phosphopeptides on inhibition of calcium intestinal absorption due to phosphate Nutr. Res 2001;21:649-656.

Erba D., Riso P., Colombo A., Testolin G. Supplementation of Jurkat T-cell line with green tea extract decreases oxidative damage. J Nutr 1999;129:2130-2134

Ciappellano S., **Erba D.**, Bermano G., Simonetti P., Testolin G.: Dietary selenium intake and selenoproteins in rat plasma. Annals of Nutrition & Metabolism 1996; 40: 296-302.

Testolin G., Erba D., Ciappellano S., Bermano G.: Influence of organic acids on aluminium absorption and storage in rat tissue. Food Additives and Contaminants 1996; 13 (1): 21-27

Milano 14/06/2018

Daniela Erba

