

## **CURRICULUM della Prof.ssa SABRINA MORET**

- Dicembre 1988: Laurea in "Scienze delle preparazioni alimentari" presso l'Università degli Studi di Udine con votazione 110/110 e lode.
- Giugno 1997: titolo di dottore di ricerca in "Biotecnologia degli alimenti".
- 1990-93: attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Udine (borsa di studio della regione Friuli Venezia-Giulia, borsa di studio CNR).
- 1996: attività di ricerca (6 mesi) presso il Laboratorio Cantonale di Zurigo (Svizzera); collaborazione con il Dott. K. Grob per la realizzazione di un evaporatore on-line per un sistema LC-LC-GC per la determinazione di idrocarburi aromatici alchilati in estratti lipidici di alimenti.
- 1996-98: incarico di collaboratore didattico presso l'Università di Udine per le esercitazioni di laboratorio del corso integrato "Controllo e gestione della qualità" del Diploma universitario in Tecnologie Alimentari (orientamento Viticoltura ed Enologia).
- 1997-99: professore a contratto per il corso di "Controllo di qualità: analisi strumentale e sensoriale" presso la "Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica" di Conegliano, Università di Padova.
- 1999-2002: tecnico presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine.
- Da novembre 2002: professore associato di Chimica degli Alimenti (CHIM10) presso Università degli Studi di Udine, dove tiene i corsi di: "Analisi Chimica II", "Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants" (corso mutuato con Università di Bolzano), "Alimenti dietetici ed Integratori: aspetti chimici e normativi", "Sicurezza dei prodotti ittici".
- Attività di ricerca principale: sviluppo di tecniche cromatografiche accoppiate (LC-GC on-line) e di tecniche innovative di preparazione del campione applicate all'analisi di contaminanti di origine biogena, ambientale, di processo (amine biogene, micotossine, idrocarburi policiclici aromatici, oli minerali, ftalati), e contaminati ceduti dagli imballaggi.
- Responsabile di unità locale di progetto PRIN "Valutazione dei contaminanti, stato di ossidazione e caratterizzazione della frazione volatile di prodotti carnei trasformati" (2005-2008).
- Partecipazione ai seguenti progetti, anche in qualità di responsabile di work package:
  - INTERREG Italia – Slovenia, SIGMA2. (2009-2013). Cross-border network for the sustainable management and biodiversity (<http://www.sigma2.upr.si/>);
  - Progetto Regionale IRIDEA (2011-2014). "Innovazione della filiera della trota IRIDEA regionale per il miglioramento della qualità e dell'integrazione con l'ambiente";
  - FIRB 2010 RBFR10GSJK\_002 (2012-2016). "Development of hyphenated multidimensional techniques for the analysis of food contaminants".
  - EU project COFASP (2016- ) Reference: ID 877– MARINALGAE4aqua. "Marine algae as sustainable feed ingredients - improving their bio-utilization to increase efficiency and quality of aquaculture production";
  - EU Project OLEUM Horizon 2020 (2016- ), "Advanced solutions for assuring the overall authenticity and quality of olive oil".
- Responsabile scientifico di numerose collaborazioni di ricerca finanziate da aziende/enti privati.
- Membro dei seguenti gruppi di lavoro:
  - Gruppo "contaminanti" della sottocommissione Oli Vegetali della Commissione Tecnica della Stazione Sperimentale Oli e Grassi di Milano (2005-2009).
  - Gruppo "oli minerali", Commissione Tecnica Istituto Italiano di Imballaggio (2018-2019).
  - Gruppo "contaminanti", Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid (dal 2010).
  - Esperti Chimici del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (dal 2010).
  - Commissione UNI/CT 003/GL 18 "Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi" (dal 2019).
  - Gruppo Esperti oli minerali, ILSI Europe (dal 2018).
- Co-autrice di oltre 80 pubblicazioni scientifiche su importanti riviste nazionali ed internazionali, numerosi atti di convegni (poster e presentazioni orali e ad invito), 2 contributi su enciclopedia on-line (<http://www.chromedia.org/>), 7 capitoli di libri nel settore dell'analisi chimica degli alimenti e dei contaminanti, e un libro di testo edito da Springer Italia. Svolge abitualmente attività di "peer reviewer" per numerose riviste scientifiche internazionali del settore.  
Indicatori bibliometrici dell'attività scientifica (Scopus, 25 ottobre 2020): numero totale pubblicazioni: 83; H index: 30; numero totale citazioni: 2671.